

RINNOVABILE e SOSTENIBILE



meeting

Filiera
Eco
Alimentare

PROVE
TECNICHE
DI **food**
FILIERA

vol. I

LE CARNI CERTIFICATE DI SELVAGGINA OSSOLANA INCONTRANO LA TRADIZIONE E I PRODOTTI TIPICI LOCALI

Primo in Italia, il PROGETTO FILIERA ECO-ALIMENTARE dà avvio alla certificazione sanitaria ed igienica delle carni selvatiche ossolane, contribuendo all'economia locale e dando chiarezza ed importanza a tutta la filiera: controllo, sostenibilità, salubrità, bontà delle carni, attenzione all'ecologia e ai valori del territorio.

6 serate di tradizione e innovazione in cucina

in cui alcuni ristoratori del territorio si sono resi disponibili a sperimentare e ad interpretare anche i prodotti della Filiera Eco-Alimentare

Giovedì 19 aprile 2018

Verbania, Villa Olimpia - ore 20.00

Cooking for Alp: il tipico ossolano e la selvaggina

per info menu: www.cookingforalp.com - tel 0323 840638 / 347 8508397

Venerdì 4 maggio 2018

Viceno di Crodo, Ristorante Edelweiss - ore 20.00

Anima selvatica e dieta ragionata Kousmine

per info menu: www.albergoedelweiss.com - tel 0324 618791

Venerdì 11 maggio 2018

Crodo, Ristorante Marconi - ore 20.00

Lo chef, le nuove tecniche a bassa temperatura e i prodotti dell'Ossola

per info menu: www.ristorantemarconi.com - tel 0324 618797 / 339 4688468



Venerdì 18 maggio 2018

Domodossola, Ristorante Da Sciolla - ore 20.00

Dalla Caccia e dalla Pesca

per info menu: www.ristorantedasciolla.com - tel 0324 242633

Venerdì 25 maggio 2018

Riale di Formazza, Ristorante Walser Schtuba - ore 20.00

Selvaggina ed erbe spontanee

per info menu: www.locandawalser.it - tel 0324 634352

Venerdì 15 giugno 2018

Bannio Anzino, Ristorante Passo Baranca - ore 20.00

La Valle Anzasca: prodotti e selvaggina

per info menu: www.passobaranca.eu - tel 0324 828856

L'iniziativa, organizzata e gestita dai singoli esercenti, è promossa nell'ambito del progetto Filiera Eco-Alimentare



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO

Fondazione
CARIPLO

