

Cari amiche e amici,

siamo davvero felici di proporvi, in collaborazione con il ristorante alBel della Fondazione Diamante, una serata dedicata a uno dei piatti più tipici dell'autunno della nostra regione:

### **Grande cena di bollito misto**

**venerdì 10 novembre 2023 alle ore 19:15**  
**Ristorante alBel, via Antonio Raggi 8A, Bellinzona**

Il menu della cena sarà il seguente:

- Stuzzichino di burro e acciuga con Bondola, rosato, Mondò (offerto da Slow Food)
- Tortino di alici ricotta e patate su crema di pomodoro bio del Polo agricolo Fondazione Diamante
- **Bollito misto con salse e verdure**  
I tagli del manzo (Biancostato, Cappello del prete, Geretto, Reale e Punta di petto) provengono dalla Tenuta Spinello Sessa, mentre gli ammennicoli (lingua, testina, cotechino, coda di manzo e gallina) provengono da La Caldera di Origlio, La Bedra Villa Bedretto, Tenuta Spinello Sessa, Polo Agricolo F.D. Gudo. Tutte le carni sono biologiche. I tagli saranno accompagnati dalle loro salse: bagnetto rosso, salsa verde, cren con mayonnaise, salsa delle api, chutney alla cipolla, mostarda fatta in casa.
- Torta alla farina bona, mele e salsa alla vaniglia

#### **Vino:**

Bondola, rosso, Chiericati, 75 cl. CHF 35.00

Il prezzo del menù della cena è per i soci di CHF 70.00 a persona (bevande escluse) mentre per i non soci è di CHF 80.00 (bevande escluse).

Per le iscrizioni, da effettuarsi entro il 3 novembre, potete mandare una e-mail a: [ticino@slowfood.ch](mailto:ticino@slowfood.ch) o chiamare Franco Lurà al 079 426 83 63.

**La precedenza sarà data ai soci Slow Food.**

Vi aspettiamo!

Un caro saluto

Il comitato Slow Food Ticino