



Come scegliere la
carne: poca ma buona,
pulita e giusta


Slow Food®
Avellino APS

DAL — LE — 1989
**MASSERIE
PIANO**

Laboratorio sensoriale guidato sul consumo consapevole della carne

- _ Il Miniburger «di recupero»
 - _ Il Crudo
 - _ Il Marinato a secco
 - _ Lo Stracotto
- In abbinamento: un calice di vino

Martedì 11 ottobre 2022 – ore 19.30
Masserie Piano – Villa San Nicola – Cesinali (AV)

Prezzo: Euro 30

Prezzo riservato ai Soci Slow Food: Euro 25

Prenotazione obbligatoria - 334 146 6965 oppure
339.2501105

Numero massimo partecipanti: 30