

Festa del Mandorlo e del sole nascente

Pranzo in corte

Le temperature sono ancora alte per il periodo, ma è arrivato l'autunno. Il sole ancora ci scalda e il MENÙ che proporremo nella corte per il giorno della Festa del Mandorlo e del Sole Nascente, non poteva scostarsi dal colore del foliage e dai sapori di Ottobre: la **Polenta Ottofile tortonese** è come se il sole sorgesse nel nostro piatto; quindi, la base di "farina di mais" sarà accompagnata da:

- **Zucca al forno gratinata**
- **Zuppa di cipolle "quasi" alla piemontese**
- **Coppa di maiale brasata al barbera**

Breve descrizione

Vi proponiamo come alternativa, una tavolozza di colori autunnali come quella dei nostri artisti al Mandorlo.

La base sarà sempre di polenta Ottofile (un classico di ogni famiglia di queste zone fino alla Seconda Guerra Mondiale) oggi ritrovata.

Sarà accompagnata con un'autunnale zucca gratinata, una zuppa di cipolle stufate preparata seguendo la ricetta piemontese (ma omettendo il pane, visto che c'è la polenta) e coppa di maiale brasata, perché la nostra provincia era uno scrigno di allevamenti di maiali e a loro, va un ricordo doveroso.

Pranzo al mandorlo

Scelta libera di prodotti locali, all'ombra del mandorlo, immersi nei suggestivi paesaggi della val Curone e circondati dai lavori dei nostri artisti, la proposta comprende:

- **Tagliere: formaggi, fagottino, torta salata e pane con o senza glutine**
- **Pane e salame**
- **Dolci: torte, biscotti e pan con l'uva**
- **Tisane di tutti i tipi**
- **Vino e vin brulè**

e, ovviamente, **le mele ottocentesche e coltivate biologicamente nel frutteto di Pellizza.**

Che dire di più ... **prenotate subito inviando un whatsapp al numero 3383755297** specificando numero di partecipanti, nome del referente e se interessati a: pranzo in corte, pranzo al mandorlo, passeggiata e estemporanea di pittura **entro il 10 ottobre.**