



Conviviale della consegna dei diplomi di primo oliere



Giovedì 25 Novembre alle **19,45** ci ritroviamo al ristorante del nostro socio Francesco Milano - Giardino di Piero - in occasione di una tappa del Festival delle cucine provinciali “ Omaggio a Rinaldo Drago” ed avremo come partner della cena Massimo Dionigi chef e patron del ristorante **Il Cuciniere di Fano** che incontreremo nella **tavola rotonda** prima della cena per uno scambio di opinioni del mondo culinario.

Queste le proposte in tavola per la festa di intronizzazione all’Aicoo

§ Aperitivo con bruschetta d'olio di Cartoceto

§ In tavola olio Sambuchi e olio Faggeto con verdure, tulipano di carpaccio di chianina, crostino al tartufo nero affogato in olio bollente.

§ Vellutata di porri e patate

§ Sformato di cavolo nero con fonduta di pecorino di fossa

§ Tortelli di pasticcata di carne con il suo sugo e le erbe

§ Tar-tar di baccalà con ceci e fagioli zolfini

§ Pecorino stagionato

§ Profitterol

In abbinamento i vini dei

Conti di Buscareto di Morro

d 'Alba e vini del territorio.

Costo euro 30

Soci Aicoo euro 27

Nell'occasione a chi piacesse avere la confezione dei due vini marchigiani al costo totale d'euro 15, me lo faccia sapere al momento della conferma della partecipazione.

I posti disponibili sono 55 e alla cena pensiamo di invitare anche i soci del corso di Sansepolcro per programmare insieme il secondo sin da Gennaio. Vi ringrazio anticipatamente sergio conti



Il ristorante si trova in via Giovanni Buitoni, angolo di via Aggiunti.

Si può parcheggiare nella stessa via Aggiunti, al parcheggio fuori delle mura e negli spazi del Centro Commerciale Valtiberino.