



# Solstizio d'estate in festa 2016

## Domenica 19 giugno Castello di Serravalle

**Itinerario eno-gastronomico  
e mercato alla scoperta di un territorio.**

6 trattorie, 3 produttori di vino e tante aziende agricole ed artigiane insieme per voi.

### Itinerario Rosso

Uovo, estratto di cipolla rossa al forno,  
crema di Parmigiano Reggiano  
e tartufo nero estivo della Valsamoggia

Trattoria Amerigo 1934

Lasagna tricolore con verdure d'estate,  
Parmigiano Reggiano della Tenuta Ca' Selvatica  
su crema di piselli

Trattoria Dai Mugnai

Polpette al forno con crema di piselli  
e coulis di pomodorini

Trattoria Magna e Bevi

### Itinerario Blu

Fritto e mangiato: ripieno di tortellini in polpette,  
croste di Parmigiano della Tenuta Ca' Selvatica,  
fiore di zucca ripieno

Trattoria del Borgo di Monteveglio

Sacro e Profano: cous cous al ragù di Prosciutto  
di Modena Dop con piselli e Parmigiano Reggiano.

Ristorante La Lumira di Castelfranco

Coniglio in porchetta con crema al Pignoletto,  
friccandò con le verdure degli "Streccapogn" e  
focaccia di lievito madre con farina biologica Le Querce

La Zaira enoteca con cucina

### Per entrambi gli itinerari:

Selezione di vini proposta da Fattorie Vallona, Corte d'Aibo, Orsi - Vigneto San Vito.

Caffè Terzi e cocktail di Freccia Bar.

### E con le specialità proposte da:

Appennino food, Azienda Agricola Casetta Belvedere, Fattoria i Piani, Forno Garagnani, Azienda Agricola Le Querce, Associazione Streccapogn, Tenuta Ca' Selvatica, La Dispensa di Amerigo, Vecchio Pollaio, La bottega della gastronomia, Caseificio Valsamoggia, Caseificio Rosola, Pasticceria La Dolce Vita, Salumificio Franceschini, Azienda Agricola bio Piazza Martino, Azienda Agricola De Franceschi Luciana, Podere Forca, Scuola di pane Savigno, con la partecipazione della Libreria Carta bianca.

Elenco suscettibile di variazioni.

### Inizio manifestazione ore 18.00

In caso di maltempo l'evento sarà annullato.

### Costo Itinerario Rosso o Blu

30€ su prenotazione, 35€ direttamente al Castello  
(fino ad esaurimento disponibilità).

### Segreteria organizzativa e prenotazioni

#### Italiandays Food Experience

tel 366 1838989/339 5434266

prenotazioni@vivivalsamoggia.it

### Per informazioni

info@vivivalsamoggia.it | facebook: vivivalsamoggia

Elenco completo aziende e produttori partecipanti su  
[www.vivivalsamoggia.it](http://www.vivivalsamoggia.it)

### L'evento è promosso da ViVi Valsamoggia

Trattoria Amerigo 1934, Trattoria Magna e Bevi,  
Trattoria del Borgo di Monteveglio, Trattoria Dai Mugnai,  
La Zaira enoteca con cucina, Tenuta Ca' Selvatica,  
Orsi - Vigneto San Vito, Corte d'Aibo, Fattorie Vallona,  
Italiandays Food Experience.

Con la straordinaria partecipazione  
del Ristorante La Lumira di Castelfranco.

Con il patrocinio  
del Comune  
della Valsamoggia

