



Sui prati di Riale, tra fiori, erbe spontanee, colori, sfumature, e le "regine del Bettelmatt", un pranzo all'aperto con grandi chef che interpretano i sapori della natura

1 luglio 2023
ore 12.30



Un fiore per la Romagna

GLI CHEF

- Marco Sacco** *Piccolo Lago di Verbania - Piano 35 di Torino*
- Renato Bosco** *Saporè - San Martino Buon Albergo (Verona)*
- Sabina Villaraggia** *Villa Pizzini, vetta del Mottarone*
- Corrado Scaglione** *Lipen di Triuggio (Monza Brianza)*
- Norman Berini** *Le vie del Borgo di Toceno*
- Matteo Sormani** *Walser Schtuba di Riale*

grazie a



in collaborazione con



www.butgourmet.it



Marco
Sacco



Renato
Bosco



Sabina
Villaraggia



Corrado
Scaglione



Norman
Berini



Matteo
Sormani

GLICHEF

100 POSTI
PER IL "PIC-NIC" D'AUTORE

Costo: € 100,00

Prenotazioni: +393386924418

butgourmetriale@gmail.com

in caso di maltempo nelle sale
dell'albergo Aalts Dorf



1 luglio 2023
ore 12.30

Apertivo

Formaggi **Formazza** e **Blu di Formazza**,
Formazza Agricola

**Salame nostrano, mortadella ossolana e violino
di capra**, Bontà di Magognino

Il pane di Riale della Walser Schtuba

♀ *La bolla "Et voilà" Cascina Baricchi di Neviglie, Cuneo*

Antipasti

Terra Madre di Marco Sacco (Piccolo Lago, Piano 35)

56 ingredienti dal sottosuolo e dall'orto, omaggio
alla terra e al contadino che la lavora, accompagnati
da cocktail con seedlip (distillato analcolico ottenuto
principalmente dai piselli), liquore alla genziana,
vodka, bitter, arancia e succo di lime

♀ *La bolla "Et voilà" Cascina Baricchi di Neviglie, Cuneo*

Il cannolo salato di Corrado Scaglione (Lipen)

Cannolo di pizza con salsiccia di Bra, fonduta fredda
di Roccaverano con nocciole fresche e conserva
di pomodori verdi

♀ *La Ribolla gialla Specogna 2022 di Corno di Rosazzo, Udine*

Un suppli in Ossola di Norman Berini (Le vie del Borgo)

Sfera frita di risotto mantecato all'aglio orsino,
panatura di segale su spuma di porri e patate
con crudo vigezzino croccante

♀ *Il rosato Testa rüsa 2022 di Edoardo Patrone, Domodossola*

Primo

Il pin del Mottarone di Sabina Villaraggia (Villa Pizzini)

Pin con ricotta d'alpe, tarassaco, borragine e brodo
di patate arrosto.

♀ *Il Grignolino d'Asti 2021 di Gianni Doglia, Castagnole delle Lanze*

Secondo

Il vitello alpino di Matteo Sormani (Walser Schtuba)

Vitello al barbecue, pino mugo, fieno e millefoglie
di patate.

♀ *Il Prünent 2020 di Villa Mercante, Trontano*

Sarbetto

Lampone e timo selvatico di Formazza Agricola

Dolce

Anteprima panettone 2023 di Renato Bosco (Saporè)

♀ *Il Moscato 2022 Fabio Perrone di Santo Stefano Belbo, Cuneo*

Per finire...

Le due nocciole del Consorzio della nocciola Igp
Piemonte

Il caffè Nespresso

♀ *Il genepy Lepontinum e l'Amaro Genziana
del consorzio Erba Böna di Crodo*