



Con il PATROCINIO del COMUNE di SANTO STEFANO TICINO

L'Associazione Volontari del Verde



organizza:

La III^a

SAGRA DELLA POLENTA

PREPARIAMO LA POLENTA COME UNA VOLTA!



Scopriamo insieme le fasi della preparazione:

- la prima fase vede la raccolta della pannocchia dalla pianta, la sgranatura, la macinatura dei chicchi ed infine la cottura nel paiolo della farina ottenuta. Tutte queste operazioni avverranno in piazza, con strumenti ed attrezzature antiche e d'epoca.
- si potranno gustare diversi piatti a base di polenta: concia, con i brüscitt, e non può mancare quella con la crema di gorgonzola!

**La manifestazione si terrà domenica 17 Novembre
nel cortile del Salone Arcobaleno dalle ore 9:00 alle ore 15:00**

Programma della giornata:

- ore 9.00** Apertura del mercatino a cura del Comitato Agricolo del Magentino con prodotti tipici nostrani
- dalle ore 10.00** Inizio delle attività di raccolta delle pannocchie, sfogliatura, sgranatura e macina che si ripeteranno nel corso della mattinata con l'aiuto dei nostri bambini e ragazzi
- ore 10.30** Inizio cottura della polenta
- ore 11.30** Aperitivo con: cotechini, sanguinacci, salamini
- ore 12.30** Pranzo insieme dove potrete gustare la polenta che più vi piace tra quelle in menù (solo su prenotazione)
- ore 14.30** Chiusura con castagne per tutti e vin brûlé

IN COLLABORAZIONE CON:

Menù: Polenta concia	(con acqua e un quarto di vino):	€ 15.00
Polenta con brüscitt	(con acqua e un quarto di vino):	€ 15.00
Polenta con gorgonzola	(con acqua e un quarto di vino):	€ 15.00
Asporto (solo su prenotazione):		€ 10.00



Per prenotare chiamare i numeri 3382722773 - 3404959476 entro giovedì 14 Novembre