


## dal Contadino al Cuoco

Bontà sull'Aia

La s.v. è invitata

venerdì 26 settembre 2008 dalle ore 20.00  
Osteria Alla Rosa, Loc. Bellombra - Adria (RO)

“..La bravura del cuoco sta prima di tutto nel conoscere i produttori e ricercare i prodotti, per poi esaltarli...nessuna contrapposizione fra tecnica e materia prima: sono due facce della stessa medaglia, della stessa immensa operazione culturale che ogni giorno milioni di cuochi compiono nelle loro cucine. Il risultato di una passione, di un duro lavoro che è un patrimonio incredibilmente prezioso.” Carlo Petrini (fondatore e Presidente di Slow Food International) 

Una serata speciale in cui ogni piatto sarà frutto della collaborazione di un cuoco e di un produttore, per presentare e promuovere le bontà e le delizie enogastronomiche dei prodotti tipici e tradizionali del territorio della provincia di Rovigo.

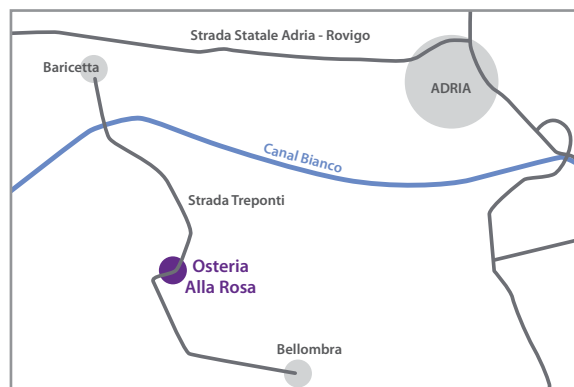
Una cena senza schemi definiti, dove ogni commensale avrà la possibilità di degustare e creare liberamente il proprio percorso enogastronomico di tipicità polesane.

Interverranno

**Gino Sandro Spinello** Assessore Attività Produttive Provincia di Rovigo **Gino Bortoletto** Presidente Slow Food Veneto  
**Paolo Rigoni** Fiduciario Slow Food Rovigo **Chiara Crepaldi** Studiosa ed Esperta in Tradizioni e Cultura del Polesine

## Osteria Alla Rosa

Via Treponti, 8/A - 45011 Bellombra (RO) - Tel. 0426 41300



Progetto per la valorizzazione dei prodotti tipici agro-alimentari del Polesine, ex L.R. n. 2, 3 febbraio 2006, art. 16.

Posti limitati. E' necessario confermare la partecipazione.

Per informazioni e prenotazioni:  
Provincia di Rovigo  
Assessorato Attività Produttive  
Segreteria Tel. 0425 386657

organizzazione tecnica


**ca'polesine**  
alla scoperta del Delta del Po


**Slow Food**  
Rovigo