



Confédération Européenne des Gourmets

Consolato generale d'Italia

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla

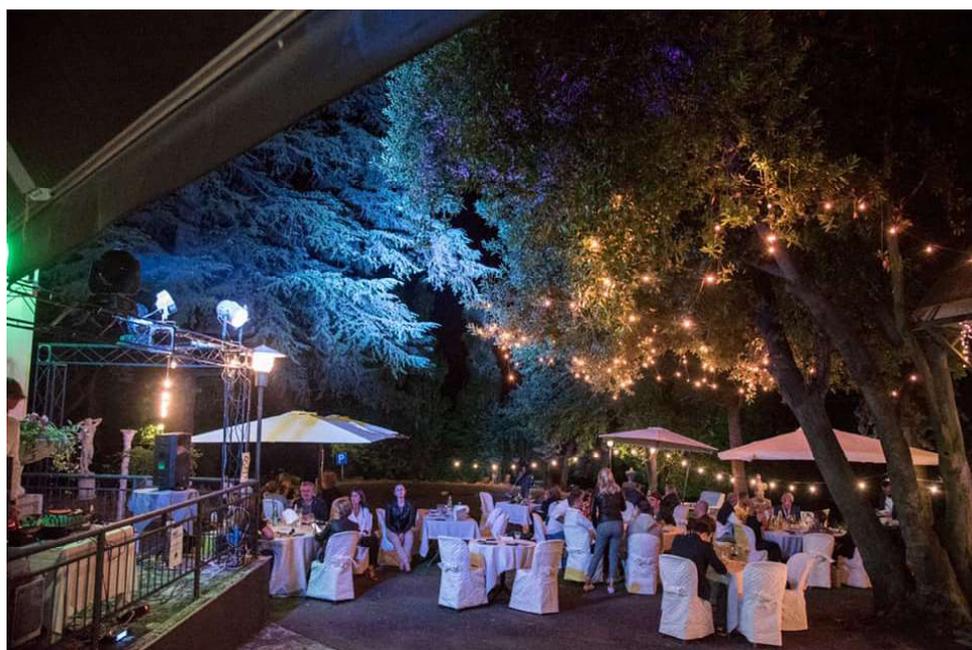
Carissimi Confrères,

con grande piacere siamo a trasmettervi l'invito al Convivio, organizzato in occasione della nostra Assemblea Nazionale che si terrà sabato 15 Giugno.

Il Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla, in accordo con il nostro Presidente Nazionale, ha pensato di intrattenere i suoi ospiti unendo enogastronomia, cultura e, perché no, divertimento.

Volendo ripetere la divertente serata di qualche anno fa, alle ore 19.30 di sabato, ci reheremo a Villa Paradiso dove i Patron di casa, Alessandra ed Ernesto, ci serviranno un "apericena rinforzato".

Chi lo desidererà potrà intrattenersi nel locale per continuare la serata in musica e magari "scatenarsi" in qualche ballo.



MONIA RADINI TEDESCHI

Console Territoriale del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla - +39 327 5622065 - gourmetsdelducato@gmail.com

www.cegourmet.eu

Domenica 16, alle ore 9.00, appuntamento al Caseificio Lanfredini per poter assistere ad alcune fasi della lavorazione del nostro Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano.

Da più di cinquant'anni, la famiglia Lanfredini realizza il Parmigiano Reggiano come



una volta, con la stessa passione e con l'amore per le cose fatte bene, utilizzando materie prime scelte con cura, lavorate secondo tradizione e rispetto dei ritmi naturali. A garantire la qualità della produzione ci sono la DOP (Denominazione di Origine Protetta) e i marchi di origine e di selezione del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

La mattinata proseguirà con la visita guidata al borgo di Vigoleno, certificato fra i Borghi più Belli d'Italia e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano.

Visiteremo il borgo, che attualmente conta sette abitanti, il Castello e la Chiesa romanica di San Giorgio. Una vera chicca del nostro territorio, dove il tempo sembra si sia fermato



MONIA RADINI TEDESCHI

Console Territoriale del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla - +39 327 5622065 - gourmetsdelducato@gmail.com
www.cegourmet.eu

A cinque minuti di auto da Vigoleno troveremo il Ristorante Trattoria L'Oca Bianca, per il nostro pranzo **"A Tutta Oca!"**

Lo chef Graziano e la moglie Cinzia hanno trasformato la trattoria con la quale hanno cominciato nel 2001, in un accogliente ristorante che si è progressivamente adeguato al mutare dei gusti e delle abitudini, trovando oggi, nelle loro ricette, il perfetto equilibrio fra tradizione e ricerca. Una cucina dove vi è la massima attenzione alle materie prime di altissima qualità.

Un luogo dove l'ospitalità è di casa e la memoria della buona cucina emiliana arricchisce le tavole. In questo caso abbiamo scelto le loro specialità a base d'oca preparate con grandissima cura artigianale per incontrare i gusti più raffinati.

Costi Apericena con musica a Villa Paradiso € 35,00
 Visita al caseificio e pranzo al Ristorante € 70,00
 Visita guidata a Vigoleno € 10,00

Certi di aver fatto cosa gradita, vi chiediamo di comunicare le vostre presenze, le quali saranno confermate salvo esaurimento posti, specificando anche a quali eventi si intende partecipare.

Per info e prenotazioni

mail gourmetsdelducato@gmail.com

Monia 327.562.2065

Romano 393.981.5078

Pier Ugo 347.145.1030

In allegato programma e menù.

Un caro saluto,

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla
Il Console Territoriale
Monia Radini Tedeschi



Confédération Européenne des Gourmets
Consolato generale d'Italia

Assemblea Nazionale 2024

Programma

Sabato 15 Giugno 2024

- Ore 16.00** **Assemblea Nazionale**
(Riservata ai solo soci)
Hotel "Casa Romagnosi"
Piazza Lorenzo Berzieri, 3 – Salsomaggiore Terme
- Ore 19.30** **Apericena in musica**
Dancing "Villa Paradiso" -
Via Paradiso, 65 - Salsomaggiore Terme

Domenica 16 Giugno 2024

- Ore 9.00** **Visita al Caseificio Lanfredini**
Località Contignaco, 33- Salsomaggiore Terme
- Ore 11.15** **Visita guidata al borgo di Vigoleno (Vernasca)**
- Ore 13.00** **Pranzo**
Trattoria "L'Oca Bianca"
Via Scipione Passeri 210 – Salsomaggiore Terme



«Convivio: A tutta Oca!»

Domenica 16 Giugno 2024 - ore 13:00

Ristorante «Trattoria L'Oca Bianca»

Menù

Aperitivo di benvenuto

Parmigiano Reggiano
Olive all'ascolana
Focaccine farcite
Chips di polenta con crema al gorgonzola

Al tavolo

Il tagliere di salumi d'oca

(cotto, mortadella, e salame)

Il petto d'oca con aceto balsamico

accompagnati con **torta fritta**

Le mezze lune "all'Oca bianca"

Il risotto con pistilli di zafferano, petto d'oca e aceto balsamico

L'oca al forno con patate arrosto

La torta Gourmet a base di frutta fresca

Caffè

Il pranzo sarà accompagnato da:

Vini Selezione Gourmet

Consolato del Ducato di Parma, Piacenza e Guastalla