

**Domenica 22 Ottobre 2006 ore 12,30**

## **Boccheggiano d'ogni fungo è il Re**

Con l'Autunno sono ritornati i sapori che vedono le colline in primo piano..... castagne e funghi la fanno da padrone e conferiscono ai menù quei gusti che non ci fanno rimpiangere le altre stagioni. Ecco un pranzo che ci farà apprezzare la cucina dei nostri "poggi" con l'abbinamento ai vini di Sirio Pagliai e Daniela Valentini del **Podere RISTELLA**, ci ritroveremo (per la prima volta nel Comune di Montieri), ospiti della famiglia Tompetrini nella loro casa oggi diventata **Agriturismo SAN MICHELE**

Per chi vuole, appuntamento sin dalle ore 10 per parlare dal vivo di tematiche relative ai funghi, appuntamento nei boschi vicini all'agriturismo S. Michele..... contattare il Fiduciario

## **Menù**

Antipasti abbinati a **Bazzico 2005** (Vermentino)

**Crostini ai funghi – Pane di castagne con lardo fuso**

Primi piatti abbinati a **Stancabove 2005** (Sangiovese – Ciliegiolo – Malvasia nera)

Tagliatelle di frumento e castagne con funghi porcini

**Zuppa di funghi**

Secondo Piatto abbinato a **Giovenco 2005** (Syrah)

**Girello di maiale ai funghi trifolati**

**Dolce**

**Caramelle al forno con crema di castagne e sapori del bosco**

**Castagnaccio**

Caffè con la **Grappa di Ghitto**

e poi ..... **Castroni & Balloccce**

Per raggiungere L'Agriturismo San Michele, bisogna andare verso Siena sino al bivio del Gabellino, qui salire in direzione Boccheggiano, dopo circa 1 Km girare a destra (strada bianca) per circa 2 Km, seguendo le frecce indicatorie San Michele e le nostre "chioccioline".

[www.ristella.it](http://www.ristella.it)

[www.agriturismosanmichele.biz](http://www.agriturismosanmichele.biz)

**Soci SLOW FOOD € 28 - non Soci € 30 (Max. 24 partecipanti)**

**Prenotazioni/info entro il 20-10-2006 al 349 0710478**