



FESTA INTERNAZIONALE DI MUSICA, ARTE E CULTURA CELTICA
23^a edizione

EVENTI SPECIALI

“OLLAFEST / APERO-CELTIQUE” CIBI & BEVANDE COME MUSICA PER IL PALATO

SABATO 29 GIUGNO

AOSTA - AREA MEGALITICA DI SAINT-MARTIN-DE-CORLEANS

h. 18:30

I NETTARI DEGLI DEI

degustazioni a cura del CLAN DELLA GRANDE ORSA (Valle d'Aosta)

Bevanda d'accompagnamento: **Idromele Trilogie du Val d'Aoste TRILOGIE**

La degustazione avrà come cuore una marmellata bio di mirtili, ricoperta da Salignön aromatizzato alle erbe provenzali e accompagnata “di taglio” da una tegola alle noci. Mentre chi ama i sapori più sobri potrà scegliere una fetta di Farinel valdostano accompagnata da un filo di miele di castagno. Il tutto verrà presentato su taglieri disposti a più altezze, come a ricordare le montagne da cui provengono questi sapori.

Ingredienti:

- Miele di castagno e confettura extra bio di mirtili di “Apicoltura Le Querce”
- Farinel (pane tradizionale di segale con noci, fichi, uvetta) di “La Bonne Vallée”
- Salignön di tradizione
- Tegola alle noci

ORGANIZZAZIONE E IDEAZIONE “OLLAFEST / APÉRO-CELTIQUE”:
GIANLUCA PADOVANO & VALERIO ZANCHETTI