

# Menù d'autunno

rigorosamente alessandrino,  
proposto, cucinato e commentato  
dal gastronomo Luigino Bruni

Lunedì 19 novembre 2018  
ore 20

viale teresa michel, 52 - alessandria  
[www.cascinalaforname.com](http://www.cascinalaforname.com)  
tel. +39 0131 223051

Saranno accettate prenotazioni confermate entro il 15 novembre  
Prezzo: 38 € (35 € per i soci Slow Food)

Cocktail aperitivo di benvenuto con base di Grignolino o brut  
Agnolottini fritti e tartine di mousse di tonno  
(ricetta del cuoco Lombardi di Bosco Marengo)

Acciughe in salsa bianca di nocciole  
(ricetta del gastronomo Giovanni Gorla)

Salame cotto al momento ancora caldo  
con fonduta di Montebore

Raviolo nudo di Seirass  
(ricetta elaborata da Luigino Bruni)

Brasato di guancia di bue piemontese ai funghi porcini  
con polenta ottofile  
(ricetta dello storico e gastronomo Sandro Doglio)

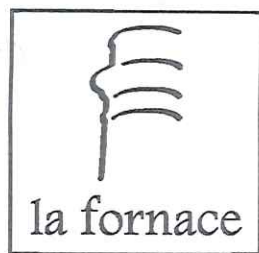
Budino di castagne con marroni canditi e salsa di cachi

Le "fave dei morti"

Vini in abbinamento:  
Timorasso, Bonarda, Grignolino, Pinot Nero, Moscato

Caffè e digestivo  
(grappa di Moscato o Ratafià)





Un'oasi verde ricca di ossigeno e storia a cinque minuti dal

Nel 1820 circa, il cono di terra nella convergenza tra la Bormida e il Tanaro, oggi meglio noto agli alessandrini come 'gli argini', era ricco di alberi e di terra argillosa. Luogo ideale per fabbricare mattoni e laterizi, in quegli anni sorsero **la fornace** e la sua ciminiera alta trentaquattro metri, che rimane a testimonianza duecento anni dopo.

Ora non facciamo più mattoni: cresciamo colture, piantiamo alberi, ospitiamo una Fattoria Didattica, organizziamo attività didattico-culturali con lo scopo di conoscere meglio l'ambiente e lo splendido territorio nel quale viviamo.

E ospitiamo persone ed eventi, condividendo e mettendo a disposizione gli spazi interni ed esterni della struttura storica.



*Viale Teresa Michel, 52 - Alessandria*  
*Tel 0131 223051 - [www.cascinalafornace.com](http://www.cascinalafornace.com)*