

LA BUTIGA

Propone



Taglio al coltello

Prosciutto di Parma Dop 24 mesi "Cantina del canale" dei Fratelli Galloni.

Una piccola cantina a Langhirano sita su un vecchio canale, microclima ideale per la stagionatura dei prosciutti.

Sfizioseità di Bottega

Aziende selezionate da Mauro Abeni proprietario de La Butiga

Sottolio, sottaceti, agrodolci e finger food.

Selezione di salumi e formaggi a produzione limitata di piccoli produttori delle valli bresciane, prodotti artigianali di grandi maestri dell'alta norcineria italiana,



Show Cooking Flambeau

Cucina alla lampada in collaborazione con lo chef Simone Frerotti

Degustazione in vaso

Percorso degustazione in vaso-cottura con lo chef Paolo Bodon



"Aperivipiero"

Fresco dell'ultimo premio di guida Spirito Autoctono, "ampolla d'oro 2024 miglior gin", Gianpiero Giuliano, produttore e Ceo del gin bresciano "Gin Piero", sarà presente con una sene di cocktail a base del suo pluripremiato gin



Show cooking Azoto

Chef Simone Frerotti si cimenterà nella produzione espressa del suo famoso gelato all'azoto, con uova di galline libere e un latte unico al mondo proveniente dall'antica razza Guernsey



Acetaia Giusti

Non mancheranno i prodotti Giuseppe Giusti 1605, l'acetaia più antica al mondo. Li proporremo in preparazioni insolite.

