

# Cantin Vert XIII edizione 2024



Manifestazione organizzata da:  
[www.torchiodipalanzo.org](http://www.torchiodipalanzo.org)



- |                            |   |
|----------------------------|---|
| 1. Morbida e Fruttatta     | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Primula Malvasia di Candia e Riesling, Noto Rosso, Nero D'avola</li> <li>🍴 Cous cous di verdure</li> <li>🍷 Moscato e Vin Santo</li> <li>🍴 Tortelli di Palanzo e torte</li> </ul> |
| 2. Tannici di corpo        | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Chianti Castiglioni Frescobaldi, Langhe Nebbiolo, <b>Sagrantino di Montefalco*</b></li> <li>🍴 Fagioli con le cotiche</li> </ul>  |
| 3. C'è bolla e Bolla       | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Prosecco Morbido, Prosecco secco millesimato, <b>Franciacorta Zero*</b></li> <li>🍴 Salsiccia e Friarielli e polpette</li> </ul>  |
| 4. La corte                | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Capoccia e Capoccia Riserva Rossi, <b>Bolgheri Le Difese Antinori*</b></li> <li>🍴 Panzanella e capocollo e lardo</li> </ul>  |
| 5. Barricati e invecchiati | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 <b>Barolo Abbona*, Merlot Caprai*, Roero Chiesa '16*, Grigolli Trentino '15*</b></li> <li>🍴 Arrosticini di agnello con contorno di patate, formaggi</li> </ul>                   |
| 6. Come una Volta          | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Su'entu Rosé Nina, Arca bio-veg Barbera e Croatina</li> <li>🍴 Rusticiada con polenta</li> </ul>  |
| 7. Freschi e profumati     | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Chardonnay Trentino, Lagrain Alto Adigo</li> <li>🍴 Canederli, bretzel e speck</li> </ul>   |
| 8. La Cavalesa             | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Bovale e Vermentino sardi</li> <li>🍴 Lasagnette pomodoro e peperoni di pane carasau e pecorino sardo</li> </ul>  |
| 9. I quattro elementi      | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Passerina, San Giovese, <b>Lacrima di morro d'alba*</b></li> <li>🍴 Zuppa di lenticchie e pecorino con pasta di salame Spaghetti pomodorini e cozze su prenotazione</li> </ul>    |
| 10. Cech e Maroc           | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Rosso di Valtellina, <b>Inferno Valtellina Superiore*</b></li> <li>🍴 Pizzoccheri</li> </ul>  |
| 11. Furest                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 Vini internazionali, Canada, Kosovo e New Zeland</li> <li>🍴 Assaggi del mondo</li> </ul>   |
| 12. Pantelleria            | <ul style="list-style-type: none"> <li>🍷 <b>Passito di Pantelleria*</b></li> <li>🍴 Patè di capperi con finocchietto e mandorle e pomodori secchi formaggio stagionato elisir di uva zibibbo col miele</li> </ul>          |

€ NUMERO ASSAGGI E COSTI:  
 2 degustazioni: 12€ + 2€ di cauzione  
 4 degustazioni: 22€ + 2€ di cauzione  
 6 degustazioni: 27€ + 2€ di cauzione

\* **Top Wine:**

1 degustazione: 9€ + 2€ di cauzione  
 4 degustazioni: 30€ + 2€ di cauzione

Astemi: 10€

Bambini: 10€

🎵 Orchestrina GAJUM : musiche e canti dalla tradizione Lombarda, Italiana ed Europea.

Brani che accompagnavano il lavoro e i momenti di festa nella tradizione popolare.

Itineranti nelle cantine:

Andrea Pizzamiglio: strumenti a mantice, mandolino.

Attilio Tripodi: chitarra e voce.

Massimo Cerra: flauti, pianoforte, voce e piccole percussioni.

🎵 The soul pinch, nel borgo

🎵 Banda di Torno e Nesso, concerto Jazz in piazza della Chiesa ore 21:00



Intrecciare risorse

Mostra di artigianato contemporaneo con lavori di Cesare Andreani, Sara Citella, Francesco Torri e Alfieri Varisco.

Dal 7 Settembre al 13 Ottobre 2024. Apertura: Da Giovedì a Martedì, 9:00-19:00 nella vecchia sede della Biblioteca di Veronia in Via Bella 16, Palanzo. Al ristorante 'Casa del Combattente' è disponibile una chiave dello spazio espositivo per visitare la mostra.