



License to knead in Piacenza and beyond

TASTING SCHEDULE AT OUR STAND
TUTTOFOOD – MILANO – MAY 08-11-2011

SUNDAY 08TH MAY

h. 11.00

CREMONA: Tortelloni in fresh pasta with squash, amaretti and mostarda

h. 14.00

PIACENZA: Ravioli in barrique di Gutturmo stuffed with Piacenza coppa dop and ricotta cheese

MONDAY 09TH MAY

h. 11.00

PARMA: Cappelletti with spinach stuffed with culatello

h. 14.00

PIACENZA: Ravioli with Ortrugo wine stuffed with asparagus and robiola cheese

TUESDAY 10TH MAY

h. 11.00

GENOVA: Pansoti in fresh pasta with pesto stuffed with potatoes and green beans

h. 14.00

PIACENZA: Cappelletti in barrique di bonarda stuffed with risotto and sausage

WEDNESDAY 11TH MAY

h. 10.00

PAVIA: Tortelloni in fresh pasta with Voghera peppers stuffed with Salame Varzi and “Nisso di Menconico” cheese

h. 13.00

PIACENZA: Ravioli with Piacenza potatoes, leeks and pancetta dop

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it



ALMA
La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana