

Chers membres et amis, après un bon repos mérité Notre Escargot Vous invite à Menton, ville fleurie aux magnifiques jardins et agrumes



# MENTON

ses agrumes, son citron IGP  
**RENCONTRE LA LIGURIE**

**Vendredi 1er Septembre 2017**

à partir de 19 heures

plage **La Dolce Vita** de nos amis Battaglini  
15 promenade de la mer, Menton



Dîner autour des Produits Bio, IGP et autres sentinelles de sauvegarde De SlowFood

## Pour l'accueil ET L'APÉRITIF DE BIENVENUE AUTOUR DU BUFFET

Socca, Focaccia di Recco, Petite friture d'anchois de nos côtes, Pichade Mentonnaise, Brochettes tomate cerise mozzarella, Beignets fleurs de courgettes, Raviolis au citron de Menton frits (Pasta Piemonte - Menton)

Prosecco Superiore DOCG  
Valdobbiadene Brut, Marsuret.

## Les réjouissances du Palais

Velouté aux légumes anciens oubliés  
Le topinambour de Carignano bio aux gambas de Sanremo

Vermentino, 2016  
Ggjaudo

Salade tiède de poulpes des côtes de la Ligurie  
aux haricots de Pigna IGP  Presidio SlowFood

Pigato, 2016  
Ggjaudo

Gallo Nero IGP  Presidio SlowFood en paupiettes aromatisées  
et mijotées au Rossese de Dolceacqua et ses petits légumes

Rossese  
Cantine Mario Muratore

Tome de chèvre bio de Sospel et miel bio de tarassaco (G. Alampi)

Figues noires Bellone rôties aux épices et vin rouge

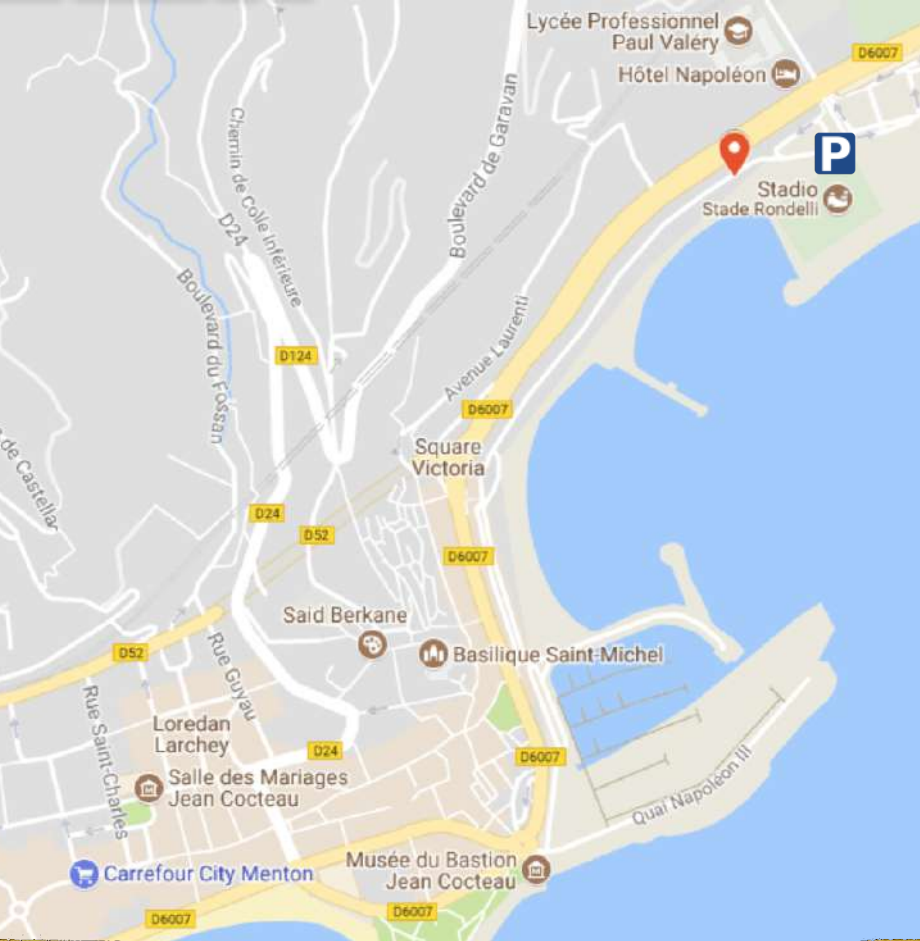
Glace artisanale maison (réalisée par Claudio)  
à la noisette bio de Cortemilia (Piemont)

Fougasse mentonnaise parfumée à l'Acqua di Fiori d'Arancio Amara  
Azienda Agricola « La vecchia distilleria »  Presidio SlowFood

Toscana Bianco Passito  
I.G.T., 2009, Grifo

Nectar de Caffé Illy





# POUR NOUS REJOINDRE



plage La Dolce Vita  
15 promenade de la mer  
Menton - Tel: 04.93.35.44.50



Grand Parking Rondelli



ouvrir le plan

## RÉSERVATION OBLIGATOIRE

### AVANT LE 18 AOÛT

- > **en téléphonant** au Président (06.62.48.09.89, heures de bureau)
- > **confirmation** par l'envoi du formulaire ci-dessous et paiement avec chèque français ou par virement bancaire. Soyez gentils d'envoyer rapidement les chèques français (ceux-ci ne seront encaissés qu'après l'atelier) afin de faciliter le travail de notre cher trésorier, Michel.

### Toute réservation non honorée (sauf raison justifiée) sera due.

Pour ceux qui sont en retard dans le renouvellement de leur cotisation, faites le rapidement SVP auprès du trésorier.

### Pour les virements bancaires:

Slow Food Monaco Riviera Côte D'Azur Société Générale

Monte- Carlo, 16 Avenue Costa.

BIC: SOGEMCM1 - IBAN: MC58 3000 3015 0400 0372 7246 136

RIB: 30003 01504 000372724613

Réservation à retourner à:



Slow Food Monaco Riviera Côte d'Azur

Jean-Pierre ROUS, 1 Rue Val Fleuri, bât. 1 - 06190 ROQUEBRUNE CAP MARTIN

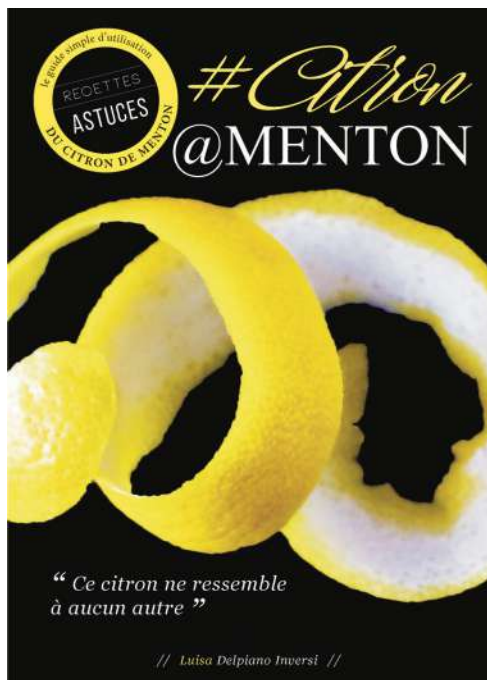
Nom(s) et Prénom(s) ..... Tél. ....

Adresse ..... J'inscris n° ... personnes

au **dîner** du 1er septembre. Je joins un règlement de ..... €  par chèque ou  par virement.

À RENVoyer AVANT LE 18 AOÛT 2017

# ANNONCE SLOWFOODIEN...



Une présentation du citron, de ses différentes variétés, de l'histoire du citron de Menton, ainsi que des recettes, des conseils pratiques pour l'utiliser pour l'entretien de la maison, les soins du corps ou en médecine familiale.

Née à Turin, Luisa DELPIANO INVERSI a rêvé toute sa vie d'occuper un laboratoire pour la fabrication artisanale de pâtes fraîches. Son expérience professionnelle est technique mais son "temps libre" a été dédié à sa famille impliquée dans les plus typiques "métiers de bouche".

Luisa est adhérente SLOW FOOD, association éco-gastronomique à but non lucratif née en Piémont et diffusée au niveau international pour contraster les fast-food et la "fast life", pour enrayer la disparition des traditions gastronomi-

ques locales et le manque d'intérêt des gens pour la nourriture, pour ses origines, pour ses saveurs et pour les conséquences sur le reste du monde de nos choix alimentaires.

**Avec ce livre, elle souhaite aider les agriculteurs du centre de l'Italie qui ont tout perdu lors des tremblements de terre d'août 2016 et janvier 2017.**

À Amatrice, 90% des étables ont été endommagées par des effondrements et de nombreux décès sont à déplorer parmi les animaux. Dans cette région, ce sont quelques 2 800 moutons et 3 000 vaches qui se retrouvent sans abri. Pour survivre ils ont aussi besoin d'eau potable, d'aliments, de groupes électrogènes, de refroidisseurs, de camions pour la traite, de poteaux et de fils électriques pour les clôtures.



Promue par Coldiretti, la fondation "Campagna Amica" est née en 2008 afin de réaliser et promouvoir pleinement les valeurs et la dignité de l'agriculture italienne, rendre évident son rôle clé pour la protection de l'environnement, du territoire, des traditions, de la culture, de la santé, de la sécurité alimentaire, de l'équité, de l'accès à la nourriture à prix juste, du lien social et du travail.

Ces derniers temps, les efforts de la Fondation se sont concentrés en faveur des zones dévastées par les dramatiques tremblements de terre subis à Amatrice et à Norcia. Quasiment 10 mois après la première secousse, plus de la moitié des animaux se retrouvent sans refuge. En effet, seulement 55% des abris ont pu être remis en place dans les régions touchées que sont Lazio, Marche, Umbria, et Abruzzo.

Se sont aussi retrouvées en difficulté les petites structures de transformation artisanales - du lait à la viande en passant par la conserverie - qui n'ont pas voulu se délocaliser sur la côte mais qui se battent pour garantir la continuité de la production.

C'est pour toutes ces raisons que des initiatives comme celles de Luisa ne peuvent être que prises comme exemple d'un pays qui se doit d'être encore plus uni face à ces tragédies dont aujourd'hui des milliers d'agriculteurs en paient les conséquences.

Nous espérons que des gestes comme celui-ci se reproduiront parce que ces personnes, ces territoires, ces terroirs ont besoin de l'aide de tout le monde pour relancer l'économie qui a encore du mal à repartir.

M. Carmelo Troccoli



# ANNONCE SLOWFOODIEN...



**CHEESE**  
20 years  
2017

THE STATE OF RAW MILK  
**15-18** september  
2017 - Bra (Cn)

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Cheese 2017, l'événement international, organisé par Slow Food et la Ville de Bra, dédié aux produits artisanaux de qualité, se tiendra à Bra (Italie) du 15 au 18 septembre 2017.

L'événement, qui célèbre son vingtième anniversaire cette année, a progressivement construit un réseau international de fromagers, bergers et affineurs, les gents qui se réunissent tous les deux ans pour présenter leurs produits, rencontrer le public, débattre des défis qu'ils doivent relever et aborder les nouveaux problèmes dans le monde des produits laitiers.

[www.cheese.slowfood.it](http://www.cheese.slowfood.it)

## RAPPEL IMPORTANT



Vendredi 13 Octobre 2017

à partir de 18 heures 30  
Dîner au Lycée Hotelier  
de Monaco

Soyez précis car nous recevons  
S.A.S. Le Prince Albert II de Monaco

Grand Parking en dessous (prendre H / I / J,  
sortie devant le Lycée).

Plus d'informations à suivre...