

## Tornano gli aperitivi equi e slow

**Pubblicato:** Martedì 18 Settembre 2012



La cooperativa sociale **Bontà EQUALità Onlus**, in collaborazione con **Slow Food provincia di Varese**, organizza un evento culturale dedicato alla tradizione enogastronomica della Sardegna: **sabato 22 settembre**, dalle ore 18 in via per Lonate 88 a Busto Arsizio, sarà allestito uno spazio dedicato alla conoscenza e alla degustazione di alcune delle **ricette più rappresentative della Sardegna**, dai malloreddus alla Campidanese alla fregola con le arselles, dal Pane frattau agli spaghetti con bottarga di muggine di Cabras, passando per la Zuppa quata della Gallura e le Seadas.

Non mancherà una selezione di formaggi tipici e, a conclusione della degustazione, due gelati artigianali, allo zafferano e al torrone sardo di mandorle, preparati per l'occasione dalla Gelateria Incontro Bar Renato, situata di fronte al luogo dell'evento.

Per rappresentare degnamente anche il panorama enologico sardo è stata scelta l'azienda Pala, vincitrice di importanti riconoscimenti in Italia e all'estero, in particolare per l'ottimo rapporto qualità/prezzo delle sue bottiglie, disponibili per la degustazione e l'acquisto. La quota di partecipazione, che dà libero accesso alla degustazione, è di 7,00 euro bevande escluse (il costo per ogni calice di vino è invece di euro 2,50). Programma completo dell'evento culturale disponibile sui siti Web [www.bontaequalita.it](http://www.bontaequalita.it) e [www.slowfoodvarese.it](http://www.slowfoodvarese.it)

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)