Punto Tradizione zona P. Bertelli:

-agnolotti del plin -stracotto al Timorasso

- Mascon -

-corzetti salciccia e funghi -baccalà in pastella fritto

- Ravera -

- risotto al vino -lattughe ripiene

- brasato

- Pastaiola -

I negozi storici e allestimento contadino COMUNE

Laboratori di cucina e non solo

Piazza BERTELLI

Punto Tradizione zona Cavo:

- farinata, pizza e focaccia al formaggio - Da Margherita -

-birre, bibite, cocKtail-II Drago-

-frullati e macedonia - Cichino -

Degustazioni e laboratori artigianali e creativi

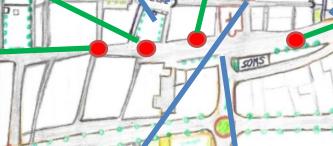
Piazzetta S. Rocco

Punto Tradizione zona Lea:

-maltagliati al sugo di funghi -pasta e ceci -spezzatino di carne -polenta al sugo di funghi o con formaggi -frittelle di Sottovalle e vin brulè -pasta e fagioli -fresceu di Montaldero

Pro Loco di Arquata e Sottovalle, Barchì

Le tagliatelle verdi au tuccu - Soms -



Punto Tradizione via Libarna:

-prodotti da forno dolci e salati - La Spizzicheria -

-ravioli e trippa - Quaglia -

-farinata, focaccia al formaggio

- Antica Sciamadda -

-torta di fichi, di nocciole e di mele

- La dolcetteria -

-bionda, rossa, doppio malto -Kapuziner



Laboratori Arquator Casa Gotica

Teatro leggero

la nostra

22 - 23 settembre 2018 "12^ Rassegna AR. QUA. TRA."

COMUNE di ARQUATA SCRIVIA



ARtigianato QUAlità TRAdizione





