

Quattro week-end con i funghi Cene a tema a 'Campo Smith'

BARDONECCHIA - Nell'ambito dell'annuale manifestazione regionale "Il Fungo d'Oro", giunta alla 14ª edizione, da venerdì prossimo prenderà il via anche l'iniziativa "Il Fungo in tavola", intesa a promuovere il prelibato frutto dei boschi nell'enogastronomia dei territori piemontesi. Ed in questo prestigioso circuito parteciperà lo chef bardonecchiese Michele Challier che proporrà presso "La Taverna dei due merli", a Campo Smith, per quattro week-end cene a base di funghi. Si inizia con venerdì 17 e sabato 18 settembre, nel cui menu ben si coniugano pesce e funghi porcini, gnocchetti di seiras ai funghi porcini e tanti altri piatti, frutto dell'esuberante creatività di Challier, già esibita durante l'estate in tutte le manifestazioni enogastronomiche, svoltesi nella conca bardonecchiese. Seguiranno, con altri menu, le cene del 24 e 25 settembre, del 1° e 2 ottobre e dell'8 e 9 ottobre. Il pubblico che interverrà a queste serate potrà votare, attraverso apposite cartoline che troverà direttamente nel ristorante, il piatto preferito e partecipare all'estrazione di numerosi "voucher" da consumare nel mese di novembre nei vari locali del circuito. Info: villaggio Campo Smith: 0122/ 909233, oppure Giorgio, Taverna dei due merli, 335/ 256911.