

rio protagonisti dei menù, dalla possibilità di conoscere direttamente le tradizionali varietà di patata coltivate in zona e da altre sorprese, organizzate nei "Volti" sotto il Municipio.

Per informazioni
www.comano.to



Menu degustazione a tema pranzo nei ristoranti del Borgo.

Serata in piazza e per le vie del Borgo in compagnia di artisti di strada.

Domenica 8 novembre

Ripresa della sagra e riapertura degli stand con degustazione di prodotti tipici.

Menu degustazione a tema pranzo nei ristoranti del Borgo.

Pomeriggio con intrattenimenti musicali e giochi per grandi e piccoli. La manifestazione avrà luogo con qualsiasi condizione meteo.

Per informazioni

- www.proloco.sanlorenzoinbanale.eu
- Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta tel. 0465.702626 www.comano.to/

Una corona gialla segnala una selezione accurata di prodotti dallo straordinario valore qualitativo: sono i Principi del gusto, gli autentici sapori della tradizione



Nei negozi della cooperazione di consumo

Principi del gusto

Si riconoscono per il segnalino a fondo nero dal quale spicca una spiritosa corona gialla: sono i Principi del Gusto, una nuova serie di prodotti che si distinguono per... il proprio albero genealogico! Nobili infatti possono essere considerate le loro origini, dal momento che si tratta di prodotti della tradizione italiana unici, scelti a partire dalle materie prime e garantiti dal nome di piccoli produttori selezionati (alcuni di questi prodotti arrivano dal mondo dei Presidi Slow Food): insomma, il meglio d'Italia per qualità e gusto.

I Principi del Gusto nascono sempre da **materie prime selezionate**: solo ingredienti di altissima qualità, dalle caratteristiche uniche, come il pregiato, profumatissimo chinotto di Liguria. Ma il segreto dell'autenticità del loro gusto è anche nel rispetto delle **ricette originali** e dei modi e dei tempi di produzione di una volta: senza coloranti, senza conservanti e senza fretta. La terza caratteristica che distingue i Principi del Gusto è infatti la **provenienza garantita**: si tratta esclusivamente di specialità che arrivano direttamente dai piccoli produttori locali, scelti per



la passione che mettono nel mestiere, nell'impegno che profondono nel continuare a produrre quelle che sono ormai considerate rare eccellenze: sapori da non perdere, da gustare oggi e tramandare in futuro. I Principi del gusto nascono da un progetto che vuol promuovere la genuinità e salubrità dei prodotti, valorizzando i territori delle produzioni ad essi legate, e salvaguardando allo stesso tempo le identità locali e l'ambiente. Ne è un esempio la **pasta di semola di Gragnano Rigorosa Afeltra**: penne rigate,

rigatoni, spaghetti, casarecce, calamari, fusilli, e il gustoso **Pomodoro S. Marzano** perfetto per condire questa particolare pasta; ottimi anche i **Sughi Antignano**: il Sugo primavera e il Sugo d'anatra; poi i biscotti della **pasticceria Brusa**: Krumiri, Novellone, Torcetti, Canestrelli biellesi, magari da assaporare con il **Caffè HueHue**, nelle due versioni Pausa Caffè e Caffè Special & Bar HueHue; si ritrova intatto il sapore di un tempo nelle **Bibite Lurisia**: chinotto, gazzosa, birra, e nei **Vini Brandini La Morra**: Vino Barbera d'Alba Doc, Vino Langhe rosso.

