

**11 dicembre 2002**  
**CENA DEGLI AUGURI**

Presso il ristorante Il Castellaccio a Camnago di Lentate sul Seveso, la delegazione ha proposto un menù mirato alla conoscenza di nuovi e, per la maggior parte di noi, insoliti piatti e vini. Abbiamo scoperto la cucina della Lunigiana ed i vini del nord della Toscana.

Abbiamo proposto:

- Tris di crostoni e fettunta
- Torte salate della Lunigiana
- Salumi toscani (finocchiona, mocette di cacciagione, lardo di Colonnata)
- Testaroli di Pontremoli con verdure e ricotta stagionata
- Risotto ai tre cereali (riso, farro, orzo) con ragù di melanzane e pecorino
- Filettino di maiale e cinghiale alle erbe aromatiche con tomini di montagna
- Spongata tipica natalizia

Il tutto accompagnato da vini del nord della Toscana quali la D.O.C.G. Carmignano e le D.O.C. Montecarlo, Colli di Luni e I vINSANTI