

RISTOBAR 40
Via Garibaldi, 30
Borgo San Dalmazzo

Sabato 6 Dicembre 2025 ore 12,00
proseguirà tutto il pomeriggio

APERITIVO DEGUSTAZIONE
CON LUMACHE

Salame di lumaca
Frittatina di lumache
Crostino con lumache alla diavola
Tartina di polenta con lumache e
Gorgonzola
Calice di vino a scelta

Costo complessivo degustazione Euro 12
Soci Slow Food e Consorzio Euro 10



I RISTORANTI DEL CONSORZIO

Ristorante Ruota Due
Andonno - Valdieri

Ristorante Real Park
T. Piano - Entracque

Amunse
Borgo San Dalmazzo

Osteria della Pace
Sambuco

Ristorante San Quintino
Busca

Ristobar 40
Borgo San Dalmazzo




Slow Food®
Cuneo e le sue valli



Incontri gastronomici per la promozione della
Chiocciola di Borgo e le eccellenze del territorio

2025



2026

Collaborano alla realizzazione delle serate

I Ristoratori del Consorzio della Chiocciola di Borgo
Migliore Silvano allevamento animali da cortile
Ente Fiera Fredda di Borgo San Dalmazzo

N.B. per informazioni più dettagliate si consiglia di consultare
i siti dei Ristoranti aderenti


Ente Fiera Fredda
BORGO SAN DALMAZZO


Slow Food®
Comunità
PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE
DELLA CHIOCCIOLA DI BORGO
E DELLE SUE VALLI

Per informazioni o prenotazioni :
338 771 1317 - 370 365 9994 - oppure presso i singoli Ristoranti

**LOCANDA DEL FALCO
VILLA TERESA**
C.so Barale, 55 - B. S. D.

Mercoledì 3 dicembre 2025 ore 20,00

Serata di Apertura Fiera

Antipasti

Lumache fritte crema di tapinambur
e salsa verde
Lumache trifolate, spuma di patate e
funghi

Primo

Risotto al cavolfiore, lumache
glassate al forno

Secondo

Chioccioline bollite, salsa ajoli e
bagnetto verde

Dolce

Tiramisù del Falco
Caffè

Vini

Abbinamento con vini della cantina
Monastèus di Fraz. Montestefano
Barbaresco

Quota comprensiva dei vini € 60
Soci Slow Food e Consorzio € 55

Previsto Menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**Ristorante
SAN QUINTINO RESORT**
Busca

Giovedì 22 Gennaio 2026 ore 20,00

Antipasti

Lumache bollite con salsa alla
Cartunera

Lumache fritte e salsa verde
Spiedo di lumache guanciale e

Salsa amatriciana

Frittata e teriaki

Primo

Riso cavolo verza e lumache
al fieno

Secondo

Lumache porri e mela verde

Dolce

Caco jouzu e mandorla

Vini

Selezione di vini del Ristorante

**N.B. IL MENU POTRA' AVERE
MODIFICHE**

Quota comprensiva dei vini € 65
Soci Slow Food e Consorzio € 60

Previsto menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**OSTERIA DELLA
CHIOCCIOLA**
Via Fossano, 1 - Cuneo

Mercoledì 4 febbraio 2025 ore 20,00

Antipasti

Spiedini di lumache su letto di
polenta

Tacos di lumache

Primo

Tagliatelle con porri e lumache

Secondo

Lumache bollite con le sue salse

Dolce

La panna cotta

Vini

Selezione vini del Patron Gigi Riva

Quota comprensiva dei vini € 60
Soci Slow Food e Consorzio € 55

Previsto menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori

**Ristorante
RUOTA DUE**
Fraz. Andonno - Valdieri

Giovedì 12 febbraio 2025 ore 20,00

*Aperitivo di benvenuto con specialità
del territorio*

Antipasti

Battuta di barbabietola rossa e
chioccioline affumicate

Caponet di chioccioline e crema di
tapinambour

Chioccioline bollite e le sue salse

Primo

Maltagliati con grani antichi con
lumache

panna e porri alla brace

Secondo

Chioccioline in umido con polenta
bianca

Dolce

Latte miele e polline

Vini

Barbera D'Alba
"La Burdinota del Ciabot Traversa"
Suvignon Langhe Traversa

Quota comprensiva dei vini € 60
Soci Slow Food e Consorzio € 55

Previsto menù alternativo

Nell'ambito della serata
interventi di esperti e produttori