



IL *nostro benvenuto* ALLA TAVERNA MEDIEVALE DEL CASTELLO DI GROPPARELLO...

Un luogo del *cuore* in cui troverete prodotti della tradizione emiliana con **TOCCHI DI TUSCIA!**

Era il 1994 quando da Milano ci siamo trasferiti a vivere a Gropparello, **dopo aver comprato l'antichissimo castello** che ne caratterizza il paesaggio all'imboccatura della vallata.

Una terra misteriosa e sconosciuta **l'Emilia**, in cui sembrava di tornare nel **tempo sospeso delle nostre radici Tosco-Laziali...** Così lasciata Milano - la Milano in cui eravamo vissuti per tanti anni, fra teatri, musicisti e restauratori - abbiamo impacchettato cane, gatto, mobili e pentole e siamo venuti a vivere qui. **Avevamo nel cuore la nostalgia** per la cucina della tradizione, le tavolate in famiglia, le colline coperte di oliveti e vigneti... Le erbe aromatiche raccolte nell'orto, i funghi e i tartufi, i formaggi e i salumi, la cacciagione e i piatti di famiglia tramandati fra la cucina e la tavola.

Qui al Castello abbiamo ritrovato le radici potenti che ci connettono con la Storia e con le nostre passioni... La Taverna Medievale è nata per portarvi con noi nella cucina di famiglia, *a cavallo fra l'Emilia che ci accoglie e la Tuscia che ci ha cresciuti.*

Questa terra fantastica ricca di prodotti tipici di antica tradizione, di paste ripiene, di salumi pregiati, di parmigiano e ricotta piacentina (*il cuore dei tortelli piacentini dalla tipica forma a treccia!*), profumata di grandi vini che non ti aspetti, ci ha piano piano plasmato, portandoci a conoscere la storia di una delle gastronomie più importanti e antiche d'Italia. Qui anche la tenacia amorevole con cui i piccoli produttori locali portano avanti le loro produzioni, consapevoli del valore altissimo che preservano e custodiscono.

Nel tempo poi si sono aggiunti altri come noi, pellegrini da terre straniere per cui Piacenza e le sue vallate sono diventate il luogo in cui piantare le radici dei loro sogni.

Chi ha piantato olivi, chi viti, chi erbe aromatiche e frutti antichi.

Oggi la Taverna Medievale è amicizia e alleanze. È innovazione nella tradizione, un sodalizio fecondo fra cucina storica e creatività nuova. È inclusione per gli intolleranti (glutine e lattosio)... È passione, spinta alla ricerca senza forzature: solo per il piacere di offrire e di sorprendere, per amore di ospitalità sincera e grata.

È eventi, cene romantiche, banchetti in costume, giardini di rose... È il Cioccolato dei Semplici, È i vini di Piacenza. È l'amore per una terra meravigliosa che non ci stanchiamo mai di abitare, *coltivare con semi visionari e assaporare con gli occhi e la bocca.*

GRAZIE DI ESSERE QUI!



Taverna
Medievale

M E N Û

ANTIPASTI

Degustazione 5 salumi piacentini - F.lli Salini di Groppallo



€ 18

Coppa di montagna Alta Val Nure, pancetta, salame, salame gentile e mariola con gnocco fritto

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Culatta affinata al Gutturnio con uva brasata e guanciale croccante

€ 17

Allergeni: pepe, glutine, lievito, solfiti

Tartare di manzo, caprino, miele e bietole marinate

€ 26

Allergeni: lattosio, pepe

Melanzana confit alla mediterranea

€ 10

Allergeni: aglio, pepe, peperoncino

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Acqua cotta a modo mio: uovo fondente con salsa di biette ed erbe selvatiche, patate, cipolla e crostini di pane

€ 13

Allergeni: uovo, cipolla, glutine, peperoncino

Cestino gnocco fritto *vegan*

€ 5

Allergeni: glutine, lievito, solfiti

Cestino focaccia dello Chef

€ 6

Allergeni: glutine, lievito

Giardiniera di verdure della casa

€ 10

Allergeni: cipolla, sedano, pepe, solfiti

PRIMI

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di stracchina,
Latteria Valtorta (*Bergamo*), pistacchi e mirtilli rossi essiccati € 17



Allergeni: pepe, glutine, lattosio, uova, pistacchio, proteine del latte

Tortelli del Petrarca con burro e salvia € 14

Allergeni: glutine, lattosio, uova, pepe, proteine del latte

Pisarei e fasö € 13

Allergeni: glutine, pomodoro, sedano, cipolla, aglio

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Fieno alla Canepinese, limone candito e pecorino € 16

Allergeni: glutine, uovo, proteine del latte, lattosio, peperoncino, aglio

Cappellacci di pollo alla cacciatora con polvere di olive nere
e olio al prezzemolo € 17

Allergeni: glutine, uovo, aglio, peperoncino

SECONDI

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Agnello salsa prezzemolo e parmigiano, friggittello
e fondo bruno € 25

Allergeni: aglio, solfiti, sedano, lattosio, proteine del latte, cipolla

Asado e il suo fondo con salsa barbecue e cavolfiore marinato al miso € 26

Allergeni: aglio, solfiti, sedano, cipolla, soia

Ombrina, salsa beurre blanc, olio al prezzemolo e scarola brasata € 26

Allergeni: pesce, proteine del latte, lattosio, solfiti

Roast-beef di manzo al sale con patate al forno € 24

Allergeni: pepe, aglio

Tavolozza di verdure estive dell'orto 🌿 *vegan* € 16

Allergeni: cipolla, pomodoro, aglio, pepe

Crocchetta di fiore di lenticchie con verdure ripassate,
maionese al basilico 🌿 *vegan* € 16

Allergeni: cipolla, sedano, pomodoro, aglio, pepe, spezie

DESSERT

Gelato al vino del Buontalenti - *architetto dei Medici* € 7,50

Creato per Caterina de' Medici Passito di Malvasia di Candia Sensazioni d'Inverno di Claudio Terzoni (PC) e Ala del Drago di Loretta (PC)

Allergeni: lattosio, uova, solfiti, proteine del latte

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Panfiorone con gelato Buontalenti € 8,50

Allergeni: glutine, uova, lattosio, proteine del latte, lievito, solfiti, mandorle

Sorbetto rum scuro ananas e arancia € 8,50

Allergeni: solfiti

♣ TOCCHI DI TUSCIA

Maritozzo con panna montata € 8,50

Ricetta dai ricordi d'infanzia dell' "Antica Latteria da Chiodo" di Via Roma a Viterbo

Allergeni: glutine, uova, lattosio, proteine del latte, lievito

Sabbioso, olio, sale e cioccolato - Gelato dello Chef all'olio EVO € 9,50

Olio EVO "gli olivi di Gianpa", Gusano di Gropparello (PC)

Allergeni: lattosio, tracce di frutta secca a guscio, cioccolato, proteine del latte



Sorbetto fragola e lemon grass  *vegan* € 7,50

Allergeni: fragole

Sbrisolona e gelato zabaione € 8,50

Allergeni: lattosio, uovo, frutta secca

Namelaka cioccolato fondente, caramello salato € 8,50

e crumble di nocciole caramellate  *vegan*

Allergeni: frutta a guscio, soia

Degustazione cioccolato - Il Cioccolato dei Semplici € 8,50

Allergeni: frutta secca a guscio, tracce di latte, cioccolato, glutine

VIAGGIO A PIACENZA € 40

Salume con gnocco fritto

Tortelli del Petrarca con burro e salvia

Sbrisolona e gelato zabaione

♣ VIAGGIO NELLA TUSCIA € 40

Acqua cotta a modo mio

Fieno alla Canepinese

Maritozzo con panna montata

M E N Û B A M B I N I

ANTIPASTI

Prosciutto cotto magro - *Nino di Capitelli* € 13

Cestino di focaccia € 6
Allergeni: glutine, lievito

PRIMI

Pasta Verrigni

Allergeni: glutine, proteine del latte

al pesto di basilico € 9

in bianco € 7,50

al pomodoro € 8

Allergeni: aglio, cipolla, sedano, pomodoro

al ragù € 11

Allergeni: aglio, peperoncino, cipolla, sedano, pomodoro

Su richiesta disponibile in versione senza glutine

SECONDI

Tagliata di pollo cotto a bassa temperatura con patatine fritte € 15

La contaminazione da glutine è nelle patatine - disponibile su richiesta in versione senza glutine

Allergeni: pepe, glutine

Cestino di patatine fritte € 7

Allergeni: glutine

DOLCE

Gelato fiordilatte € 3,50 a pallina

Allergeni: lattosio, proteine del latte

Sorbetto solo frutta € 4,00 a pallina

Allergeni: frutta di stagione - chiedere al cameriere. Potrebbero esserci fragole, pera, kiwi, uva

CARTA DEI VINI

BOLLICINE ITALIANE

La Dame Blanche Brut

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - s.a. - Metodo Classico

Chardonnay e Malvasia aromatica di Candia - 24 mesi sui lieviti

Cuvée Blanc de Blancs creata da Luretta per il trentennale del Castello di Gropparello.

Note di fiori bianchi. Dedicato a *Rosania Fulgosio*, la dama della nostra leggenda.

€ 25

🍷 € 6,50

Principessa 8.26 Brut

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - s.a. - Metodo Classico

100% Chardonnay - 24/30 mesi sui lieviti

€ 35

🍷 € 7,00

Luretta Pas Dosé 2020

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Metodo Classico

Pinot Nero e Chardonnay - 40 mesi sui lieviti

€ 40

On Attend les Invités Brut 2020

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Metodo Classico Rosé de Saignée

Pinot Nero - Ideale per aperitivi, risotti e battute di carne

€ 40

Mille860 Rosé Brut 2023

La Conchiglia - Claudio Terzoni, Vernasca

Ortrugo e Shiraz

€ 17

🍷 € 4,50

Passerina Brut

Cantina Velenosi, Ascoli Piceno - Metodo Charmat

100% Passerina

€ 27

Martòn Extra Dry

Martòn - Prosecco Superiore DOCG Valdobbiadene

€ 25

Freccianera Satén Millesimato 2020

Berlucchi - Franciacorta - Metodo Classico

Chardonnay

€ 60

Venus 2023

Cantina Valtidone

Malvasia frizzante dolce dei Colli Piacentini

€ 20

I NOSTRI CHAMPAGNE

Charles Heidsieck Brut Réserve n.v. <i>Champagne Charles Heidsieck 🍷 “Profondo e Sorprendente”</i> 60% vini d'annata (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) - 40% vini di riserva - 36 mesi sui lieviti Note di cacao, pasticceria, erbe aromatiche e frutta bianca. Finale fresco e sorprendente.	€ 110
Diebolt-Vallois Blanc de Blancs Prestige <i>Extra Brut 🍷 Cramant, Chaouilly, Le Mesnil-du-Rogier</i> 100% Chardonnay	€ 85
Drappier Clarevallis <i>AOC Champagne Aube 🍷 Bio Extra Brut</i> 75% Pinot Nero, 10% Chardonnay, 10% Pinot Meunier, 5% Blanc Vrai	€ 90
Drappier Brut Nature Rosé 100% Pinot Nero	€ 90
Veuve Pelletier Brut Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier Giallo paglierino brillante. Buon corpo e ben equilibrato.	€ 52
Ruinart Blanc de Blancs Brut 100% Chardonnay	€ 126
Ruinart Brut Cuvée Chardonnay e Pinot Nero	€ 126

BIANCHI FRIZZANTI

Terrafiaba 2023

Cantina La Tosa - Ortrugo frizzante DOC - Vino biologico

€ 16

🍷 € 5,00

BIANCHI FERMI

Ombrasenzombra 2023

Cantina La Tosa - Colli Piacentini DOC - Vino biologico

100% Sauvignon

€ 30

🍷 € 7,00

I Nani e le Ballerine 2024

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Vino biologico

100% Sauvignon Blanc. Palato fresco e minerale, retrogusto ricco di sentori esotici.

€ 34

Sorriso di Cielo 2024

Cantina La Tosa - Colli Piacentini DOC - Vino biologico

100% Malvasia Secca

€ 30

🍷 € 7,00

Boccardirosa 2023

Cantina Luretta, Castello di Momeliano

Malvasia aromatica di Candia, fermo

€ 34

Erta al Mandorlo 2023

Cantina Galardi, Fattoria di Poggiopiano, Fiesole - Bianco di Toscana IGT

Verdicchio, Trebbiano Toscano e Malvasia Bianca

€ 22

Pecorino DOCG 2022

Cantina Velenosi, Ascoli Piceno

100% Pecorino

Morbide note di fiori e frutti gialli, freschi ricordi di salvia e timo. Sapido e di gran corpo.

€ 27

Vino Orange 2018

Cantina Galardi, Fattoria di Poggiopiano, Fiesole - Bianco di Toscana IGT

Verdicchio e Trebbiano Toscano, bianco con lunga macerazione sulle bucce

€ 60

ROSSI FRIZZANTI

Terrafiaba 2023

Cantina La Tosa - Gutturmo frizzante DOC - Vino biologico

Barbera e Croatina

€ 16

🍷 € 5,00

Marchese Manodori

Cantina Venturini Baldini - Reggiano Lambrusco frizzante DOC

€ 23

ROSSI FERMI

Terredellatosa 2023

Cantina La Tosa - Gutturmo Superiore DOC - Vino biologico

Barbera e Croatina

€ 20

Gutturmo Superiore 2023

Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Vino biologico

Barbera e Croatina, affinamento in barrique di rovere

€ 21

🍷 € 6,00

Ala del Drago 2021	€ 24
<i>Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Gutturnio Superiore DOC - Vino biologico</i>	♀ € 6,00
Da vigne con trent'anni di età, affinato 18 mesi in barrique di rovere. Rende omaggio alle proprie radici.	
Vignamorello 2023	€ 33
<i>Cantina La Tosa - Gutturnio Superiore DOC - Vino biologico</i>	♀ € 8,00
Luna Selvatica 2022	€ 46
<i>Cantina La Tosa - Cabernet Sauvignon DOC - Vino biologico</i>	
17 Nero 2014	€ 54
<i>La Conchiglia - Claudio Terzoni, Vernasca</i>	
Barbera, Croatina e Syrah, prodotto con uve passite. Definito "l'Amarone piacentino".	
Pantera 2021	€ 28
<i>Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Vino biologico</i>	
Barbera, Croatina, Cabernet Sauvignon Succulento, speziato e seducente. Sapori internazionali ai prodotti della nostra terra.	
Carabas 2021	€ 30
<i>Cantina Luretta, Castello di Momeliano - Vino biologico</i>	
100% Barbera Più profondo, carico di tannini e strutturato rispetto alla controparte piemontese.	
Lallabi	€ 25
<i>Cantina Marco Cordani - Vino biologico</i>	
100% Barbera	
La Gemella 2022	€ 33
<i>Cantina Viberti, Barolo - Barbera d'Alba DOC</i>	
Valpolicella DOC Classico Superiore - La Preosa 2023	€ 32
<i>Az. Agr. Boscaini Carlo, S. Ambrogio di Valpolicella (VR)</i>	
50% Corvina, 40% Corvinone, 10% Rondinella - 12 mesi in botte Si abbina preferibilmente a carni rosse e selvaggina. Servire in caraffa, decantato alcune ore prima.	
Voce alla Terra 2018	€ 27
<i>Cantina Galardi, Fattoria di Poggiopiano, Fiesole - Chianti Superiore DOCG</i>	
Chianti Riserva DOCG 2017	€ 30
<i>Cantina Galardi, Fattoria di Poggiopiano, Fiesole</i>	
Perticaia Montefalco Rosso DOC 2019	€ 33
<i>Az. Agr. Perticaia, Perugia</i>	
Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022	€ 26
<i>Cantina Velenosi, Ascoli Piceno</i>	

VINI LIQUOROSI & PASSITI

Sensazioni d'Inverno	€ 45
<i>La Conchiglia - Claudio Terzoni, Vernasca - Passito di Malvasia Aromatica di Candia</i>	♀ € 8,50
Gran Medaglia d'Oro Bruxelles 2018 - "Uno dei primi 5 vini d'Italia"	
Le Solane - Vin Santo	€ 33
<i>Cantine Mossi 1558</i>	♀ € 7,00



SERATE & EVENTI

Serate in cui la cucina dello Chef Elia Rizzi si intreccia con narrazione storica, animazione con personaggi in costume e grandi abbinamenti enologici. Ogni serata racconta *una storia*.

INVERNO

SAN VALENTINO · CHAMPAGNE

13-14 Febbraio La Cena degli Champagne - Drappier, Diebolt-Vallois

Una cena di 4 portate - carne o pesce - abbinata a 4 calici di Champagne di piccole maison d'eccellenza: Drappier e Diebolt-Vallois. La serata si apre con una visita romantica al castello, tra leggenda e luce delle fiaccole.

VISITA IMMERSIVA · CENA ROMANTICA

14 Febbraio Amori Segreti - Serata al Castello

Una visita serale drammatizzata intorno alla leggenda di *Rosania* e *Lancillotto*. Scene viventi, misteri irrisolti - seguiti da cena romantica alla Taverna Medievale.

ESTATE

CENA TEMATICA · GASTRONOMIA & ANIMAZIONE

14 Luglio La Cena del Sanculotto - Fête de la Bastille

Una serata in cui storia, gusto e leggerezza si intrecciano: tortelli ripieni di Bocca di Rosa Malvasia di Luretta e salmone delle Færøer aprono una cena creativa nel giardino di rose, con abbinamenti enologici storici e animazione in sottofondo.

ASTRONOMIA · CENA · OSSERVAZIONE DEL CIELO

7 Agosto Notte di San Lorenzo - Stargazing con telescopio

Visita al castello + cena di 3 portate + osservazione del cielo con telescopio professionale.

In collaborazione con Astronomitaly. € 70,00 a persona.

CHAMPAGNE · DEGUSTAZIONE GUIDATA

8 Agosto La Cena degli Champagne - Drappier, Diebolt-Vallois & Charles Heidsieck

Un menu di terra o di mare abbinato alle bollicine di 3 prestigiose piccole maison. Degustazione guidata con il racconto di ogni etichetta. Bottiglie acquistabili a fine serata.

BANCHETTO RINASCIMENTALE

14 Agosto I Borgia - Cena con animazione a tema rinascimentale

Ricette tratte dal ricettario storico dei Farnese nel Ducato di Parma e Piacenza. Intrighi di corte, giochi di potere rinascimentali e cucina storica d'eccellenza. Abito d'epoca benvenuto.

ARCHEOLOGIA · TREKKING · CENA FERRAGOSTANA

15 Agosto Ferragosto al Castello - Visita con Archeologo & Asado

Ore 19:00 arrivo al castello, visita immersiva con archeologo al castello e alle Gole. Ore 21:00 cena ferragostana con Asado cotto a bassa temperatura e salse dello Chef - piatti vegetariani in alternativa. Vini inclusi.

Upselling: visita al sito di Veleia Romana (ritrovo ore 15:00) e trekking da Veleia al Castello. Navetta di rientro a fine serata.

AUTUNNO

TRADIZIONE · VENDEMMIA

6 - 13 - 20 - 27 Settembre Festa dell'uva

Le tradizioni, i profumi dell'autunno, le emozioni della vita di campagna. Il Parco delle Fiabe si arricchisce dell'esperienza della pigiatura (per i bambini è inclusa nel biglietto Parco, per gli adulti è su prenotazione). Pranzo alla Taverna Medievale. Per le aziende: esperienza completa in giornata intera su prenotazione.

ASTRONOMIA · CENA · OSSERVAZIONE DEL CIELO

11 Settembre Saturno e la Luna - Stargazing con telescopio

Visita al castello + cena di 3 portate + osservazione del cielo con telescopio professionale.

In collaborazione con Astronomitaly. € 70,00 a persona.

RIEVOCAZIONE STORICA · FALCONERIA · MEDIOEVO

11 Ottobre Gran Festa a Corte - Alla Tavola dei Re

Falconieri, arcieri e cuochi d'epoca animano il castello. La Taverna Medievale propone assaggi di ricette medievali abbinate al menu di stagione. Nel pomeriggio dopo le prove di volo dei falchi, gli ospiti possono vivere il battesimo del guanto con i falchi. (Incluso nel biglietto di visita al Castello o Parco delle Fiabe).

GIALLO · MISTERO · INTERATTIVO

6 Novembre Cena con delitto

Gli ospiti indagano su un crimine tra le sale del castello; la serata prosegue poi alla Taverna Medievale con cena servita da camerieri in costume rinascimentale, tra interrogatori e colpi di scena. Disponibile parzialmente in inglese. Prenotabile come evento privato aziendale.

NATALE E FINE ANNO

Visite Natalizie storiche in costume Da Novembre a Dicembre Cene aziendali

Con sala in esclusiva minimo 40 persone.

31 Dicembre San Silvestro
1 Gennaio 2027 Capodanno
6 Gennaio 2027 Epifania con attività per i bambini

ATMOSFERA · STORIA · TRADIZIONE

Dicembre 2026 Il Castello si veste di Natale - Visite guidate

Il castello medievale si trasforma in un'atmosfera fiabesca natalizia. Visite guidate immersive tra le sale addobbate, con personaggi in costume e la magia della stagione invernale. Disponibili su prenotazione per gruppi, famiglie e aziende.

GASTRONOMIA · FESTE · CUCINA DELLE RADICI

Dicembre 2026 Menu delle feste alla Taverna Medievale

La Taverna Medievale propone un menu delle feste con i sapori della tradizione emiliana e i TOCCHI DI TUSCIA - pensato per riunioni di famiglia, cene aziendali di fine anno e celebrazioni private. Su prenotazione.

CENA TEMATICA · SU RICHIESTA

Dicembre 2026 Cene a tema Natalizio - Su prenotazione

Serate su misura per aziende e gruppi: banchetti storici in costume, cene con animazione natalizia, Cena con delitto in versione invernale. Un'alternativa memorabile alla classica cena aziendale di Natale - nell'atmosfera unica di un castello medievale vero.

TUTTE LE SERATE SONO PRENOTABILI ANCHE COME EVENTI PRIVATI
PER AZIENDE E OCCASIONI SPECIALI

info@castellodigropparello.it
+39 0523 855814

UN'ESPERIENZA CHE NON DIMENTICHERANNO

ACQUA, CAFFÈ, COPERTO E SERVIZIO

Qui trovate i costi accessori. Il costo di coperto comprende tutte le procedure di sanificazione e i prodotti di cortesia che vi vengono consegnati qualora ne foste sprovvisti per la vostra e la nostra sicurezza.

COPERTO E SERVIZIO	€ 4,00
ACQUA NATURALE E GASATA 0.75 l	€ 3,00
PAN BRIOCHE DEL CASTELLO - CESTINO Allergeni: glutine, pepe, curcuma	€ 2,00

INFORMAZIONI

Vi preghiamo di avvisare il personale di sala di qualsiasi ALLERGIA o INTOLLERANZA.
Per i piatti senza glutine, la cucina adotta tutte le precauzioni necessarie, ma non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazioni crociate.

ATTENZIONE IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

Si invita la rispettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo, di informare il personale per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. Si comunica altresì che per la conservazione degli alimenti talvolta utilizziamo l'abbattimento a +3 °C oppure -18 °C, sia per i semipreparati, che per le carni, i pesci e la pasta fresca, oltre ai nostri pani speciali.



Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare le biodiversità.

I **Presidi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. **L'Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.slowfood.it
www.fondazione Slow Food.it