

Carissimi amici e fan della “farina bóna”,

ecco le ultime, grandiose novità!

1. LA BONELLA approda alla Migros ! Da oggi la potrete trovare sugli scaffali di tutte le Migros in Ticino. Colgo l’occasione per ringraziare questa importante catena di negozi in Svizzera che da qualche anno punta decisamente sul prodotto regionale. LA BONELLA è la ... penultima nata (l’ultima la leggete in seguito ...) della famiglia: una creazione Thomas Lucas di Loco. Una dolce crema da spalmare sul pane, prodotta interamente in valle Onsernone. Fate un giro alla Migros e assaggiatela, ne vale veramente la pena! Per chi non lo sapesse la Migros ha già i BISCOTTI alla farina bóna (di Paul Forni) ed è in arrivo, in primavera, il gelato (LUCIBELLO, Gordola)
2. BLACK SISTER ecco appunto l’ultima nata. Frutto della collaborazione con i TERRENI ALLA MAGGIA di Ascona. Si tratta di una farina bóna molto profumata prodotta con il mais nero (millo corvo) del nord della Spagna. Veramente ottima. La potrete trovare un po’ dappertutto, anche nella svizzera tedesca.
3. In numerose CRAI e ristoranti in Ticino potete trovare la PASTA ALLA FARINA BONA grazie alla collaborazione con il PASTIFICIO OSSOLANO DI MALESCO. Tagliolini e tagliatelle.
4. Per quanto riguarda la parte del progetto farina bóna legata al restauro dei mulini a Vergeletto vi informo tra un mesetto circa: sto attendendo le ultime conferme.
5. Il 2 aprile dalle 09.00 sarò a Vergeletto per una tostatura e macinatura aperte al pubblico: chi volesse partecipare (aiutando non guardando ..) si può iscrivere mandandomi una mail.

Un caro ... dolce ;-) saluto da Cavigliano e dalla valle Onsernone!

Cavigliano, il 21 febbraio 2011

Ilario Garbani

Ps: SESTO CAVIEGN FOLK FESTIVAL: 28 agosto 2011. RISERVATE LA DATA !