



## FONDO EUROPEO AGRICOLA PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Misura 1 Trasferimento di conoscenze e azioni di informazione

tipo di intervento 1.2.1, attivata con delibera del CdA del GAL PREALPI DOLOMITI n. 59 del 22/12/2017

### SEMINARIO ENOGASTRONOMICO: PASTIN, POLENTA, VINI E BIRRE

Evento curato dall'Associazione Proloco di Trichiana

Festa Paesana di riferimento: Festa di Melere (Agosto)



Data	orario	Docente	Programma
Lu 27 maggio	15.00-17.00	Daniela Perco <i>Antropologa</i>	Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.
	17.00-19.00	Massimo Tremea <i>Chef</i>	1. La polenta da sgranocchiare Dolomais (Croste di polenta): - con zucchine e cipolle in agrodolce, pesto di ortiche e uova sott'aceto - con ricotta della latteria di Lentiai e noce Feltrina - con germogli di Silene e formaggio stravecchio 2. Crosticio con Tarassaco e pastin 3. Polenta latte e cioccolato artigianale di Beppiani.
Mar 28 maggio	15.00-19.00	Massimo Tremea <i>Chef</i>	1. Crosticio (Pasticcio fatto con le croste di polenta) con pastin Rapa Rossa e Stravecchio di Lentiai 2. Maltagliati (Pasta fatta in casa) di polenta e farina di canapa, con burro di malga, Geranio Selvatico e filetto di maiale leggermente affumicato. 3. Bocconcini di pastin alla birra del centenario con polenta d'orzo e luppolo 4. Mille foglie di polenta con ricotta, <i>codinzon</i> e confettura ai frutti rossi.
Lu 3 giugno	15.00-19.00	Alessandro Tison <i>Cuoco</i>	1. <i>Zupa de Melere</i> . Ricetta tipica delle valli bellunesi di fine '800 con Farina di mais sponcio, ricotta fresca, latte e pastin. 2. Rotolo di coniglio

			3.Torta "Putana" de Trichiana con gelatina di vin brule'. Farina di Mais, gherigli di noce, mele, fichi secchi, grappa bianca e zucchero di canna.
Mar 4 giugno	15.00- 17.00	Serena Turrin <i>I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"</i>	Valorizzazione del legame con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.
	17.00- 19.00	Michele Manzo <i>Cuoco</i>	1.Cereali delle prealpi al profumo del bosco. Orzo, farro, pastin, piave stravecchio, rosmarino e mirtilli. 2.Piatto del borgo. Fette di pastin, radicele (tarassaco selvatico), formaggio fresco di latteria, polenta di mais. 3. Club sandwich della Valbelluna. Pane, pastin, pomodoro, insalata.

Il Seminario è organizzato dal Centro Consorzi in collaborazione con il Comitato UNPLI Belluno e cofinanziati dal Gal Prealpi e Dolomiti Bellunesi.

**Termine di iscrizione:** 21 maggio.

**Obiettivi:**

1) individuare proposte gastronomiche fortemente legate al territorio, tradizionali e moderne al contempo, in linea con le tendenze attuali del gusto, che il turista possa trovare nelle principali feste paesane del Bellunese e poi ri-trovare, magari rivisitate, nei ristoranti, negli agriturismi, nelle "spuntinerie" del bellunese. Una sorta di "immagine coordinata del gusto";

2) le proposte gastronomiche, elaborate da ristoratori locali insieme alle diverse pro loco in relazione alle diverse feste paesane, saranno presentate in 6 seminari di 16 ore ciascuno, veri e propri laboratori di cucina aventi l'obiettivo di creare rete e cassa di risonanza fra i diversi operatori del *food*.

**Destinatari:** aziende impegnate nel settore del *food* (ristoranti, agriturismi, aziende agricole, bar ecc.)

**Sede:** FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi ([www.foodfablab.it](http://www.foodfablab.it))

**Quota di partecipazione:** 70 euro + iva a persona/corso

**Info:**

Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 3270062673 -mail: [antonella.tormen@centroconsorzi.it](mailto:antonella.tormen@centroconsorzi.it)

Possibilità di iscriversi al seguente LINK [ISCRIVITI](#)

**I PROGRAMMI SARANNO AGGIORNATI E RESI DISPONIBILI AL SEGUENTE  
LINK: <https://www.foodfablab.it/eventi/>**

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020  
Organismo responsabile dell'informazione: CENTRO CONSORZI  
Autorità di gestione: Regione Veneto- Direzione AdG FEASR Parchi e Foreste