



FONDO EUROPEO AGRICOLO 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: CANAPA E ZUCCA

**LUNEDÌ 4 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**MARTEDÌ 5 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**LUNEDÌ 11 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**MARTEDÌ 12 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

## ARGOMENTI TRATTATI

### Serena Turrin

*I.T.P. dell'Istituto Agrario "Della Lucia"*

Valorizzazione del legume con il territorio: aspetti agronomici e di filiera per orientare l'acquisto di prodotti a Km0.

### Daniela Perco *Antropologa*

Valorizzazione del patrimonio culturale legato ai prodotti tipici locali, spunti di narrazione del prodotto per menù e presentazioni.

### Fulvio Ceccon *Chef*

- Ciotola di pane con crema di zucca, porcini e pomodorini canditi
- Gnocchi di patate e lavanda, con zucca, speck e noci
- Tortina soffice di zucca, uvetta, pinoli tostati e semi di canapa
- Soufflé di zucca con carciofi freschi, code di gambero e melograno
- Filettino di maiale al calvados ripieno di zucca con patatine novelle
- Fagottino ripieno con zucca, scamorza e farina di canapa
- Risotto con zucca e zenzero e animelle di vitello alla salvia

### Evento curato dall'Associazione Proloco di Caorera

*Festa Paesana di riferimento:*  
Sagra della zucca di Caorera (ottobre)

**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. 327 0062673 - mail: [antonella.tormen@centroconsorzi.it](mailto:antonella.tormen@centroconsorzi.it)