



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: NOCI, NOCCIOLE E CASTAGNE

LUNEDÌ 21 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 22 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

LUNEDÌ 28 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

MARTEDÌ 29 OTTOBRE dalle 15.00 alle 19.00

ARGOMENTI TRATTATI

Serena Turrin

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

Valorizzazione del legame 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.

Fortunato Gandini *Chef* - Rodolfo Bof *Chef*

- Sformatino alle nocciole con confettura di cipolle rosse
- Gnocchi di patate e castagne ripieni con formaggio di malga
- Pacchero con crema di noci e polvere di nocciole
- Petto di faraona alle noci con cottura sottovuoto
- Cagliata con fior di latte e crema di marroni

Evento curato dall'Associazione Proloco di Seren Del Grappa

Festa Paesana di riferimento:

Sagra dei Moroni (ottobre)

Festa di San Rocco (Ferragosto)

ISCRIZIONI: www.foodfablab.it/eventi

TERMINE ISCRIZIONI: 11 ottobre

SEDE: FoodFabLab di Casagrande Cucine, Zona Ind.le Gresal 40/a, Sedico (BL), nato da un Progetto di Centro Consorzi (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