



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: PASTIN, POLENTA, VINI E BIRRE

**MERCOLEDÌ 6 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**GIOVEDÌ 7 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**MERCOLEDÌ 13 NOVEMBRE** dalle 15.00 alle 19.00

**LUNEDÌ 25 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.

### Massimo Tremea *Chef Bon Tajer*

- 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
- Crosticio con Tarassaco e pastin
- Polenta latte e cioccolato artigianale di Beppiani.
- Crosticio (Pasticcio fatto con le croste di polenta) con pastin Rapa Rossa e Stravecchio di Lentiai
- Maltagliati (Pasta fatta in casa) di polenta e farina di canapa, con burro di malga Geranio Selvatico e filetto di maiale leggermente affumicato.

- Come secondo Bocconcini di pastin alla birra del centenario con polenta d'orzo e luppolo (se nasce)
- Mille foglie di polenta con ricotta codinzon e confettura ai frutti rossi.

### Michele Manzo

- Cereali delle prealpi al profumo del bosco. Orzo, farro, pastin, piave stravecchio, rosmarino e mirtilli.
- Piatto del borgo. Fette di pastin, radicele (tarassaco selvatico), formaggio fresco di latteria, polenta di mais.
- Club sandwich della Valbelluna. Pane, pastin, pomodoro, insalata.

### Alessandro Tison

- Zupa de Melere. Ricetta tipica delle valli bellunesi di fine 800 con Farina di mais sponcio, Ricotta fresca, latte e pastin.
- Torta "Putana" de Trichiana con gelatina di vin brule'. Farina di Mais, gherigli di noce, gherigli di noce, mele, fichi secchi, grappa bianca e zucchero di canna.
- Bavarese alla Birra Dolomiti con la sua gelatina e friandis alla nocciola.

### Evento curato dall'Associazione Proloco di Trichiana

*Festa Paesana di riferimento: Festa di Melere (Agosto)*

**ISCRIZIONI:** [www.foodfablab.it/eventi](http://www.foodfablab.it/eventi)

**TERMINE ISCRIZIONI:** 27 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)