



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)

QUOTA DI PARTECIPAZIONE: 70 euro + iva a persona/corso

INFO: Centro Consorzi - 0437 851331 - Cell. 327 0062673 - mail: antonella.tormen@centroconsorzi.it