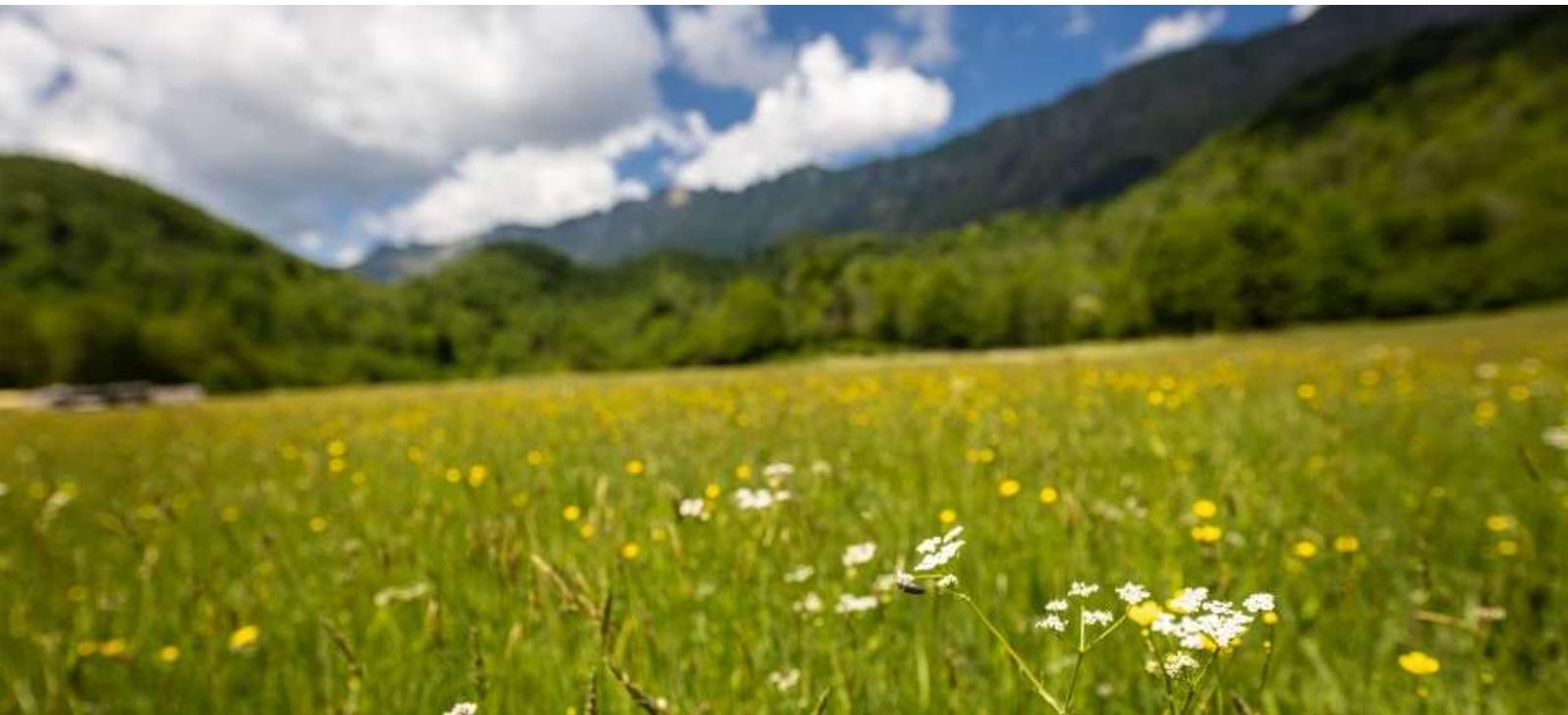


PRATI STABILI E TERRE ALTE

CENA DIDATTICA DEL CORSO SERALE DI CUCINA DEL I.I.S.S. "A. Mantegna"
MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE 2024 ore 19.30 - Via Fura, 96 Brescia



Il prato stabile è l'emblema del perfetto equilibrio tra natura ed esseri umani, tra rispetto dell'ambiente e produzione. Un patrimonio ambientale, sociale, culturale ed economico che può cambiare il futuro delle terre alte, ma anche rigenerare i terreni esausti delle pianure, dove l'allevamento ha perso il contatto con la terra e l'agricoltura intensiva ha compromesso la vitalità dei suoli.

Purè di patate alla cannella con chips di cavolo nero

Latte e prodotti a base di latte

Farro di San Paolo con crema di Fatulì, polvere di funghi porcini e zucca arrostita

Latte e prodotti a base di latte - Cereali contenenti glutine

Gnocchi di barbabietola rossa al timo, crema di sedano rapa, formaggella Prestellina ed erba cipollina

Latte e prodotti a base di latte - Sedano e prodotti a base di sedano - Cereali contenenti glutine

Coniglio ripieno alle erbe aromatiche, polenta, porri stufati e fondo alla birra "4 in condotta"

Latte e prodotti a base di latte - Sedano e prodotti a base di sedano - Cereali contenenti glutine - Anidride solforosa e solfiti

Gelato al burro e miele di flora alpina con sbriciolata di farro alle nocciole

Latte e prodotti a base di latte - Cereali contenenti glutine - Frutta a guscio

Alla cena sarà abbinata la birra "4 in condotta" dell'istituto "A. Mantegna"

Anidride solforosa e solfiti - Cereali contenenti glutine

Intervengono durante la serata

I latticini delle sorelle Bettoni dell'Soc. Agr. Prestello - www.prestello.it

Il Farro di San Paolo con Mara Santoni Presidente dell'Ass. Pagus Farraticanus - www.pagusfarraticanus.it

Il miele di Andrea Romano de "La via dell'ape" - www.laviadellape.it

Modera il Prof. Andrea Malpeli - I.I.S.S. "A. Mantegna" - www.istitutomantegna.edu.it

PER PRENOTARE: ristorante@istitutomantegna.it – 30 EURO ADULTI – 15 EURO STUDENTI DELL'ISTITUTO E MINORENNI
(È prevista un'alternativa vegetale al secondo piatto da segnalare al momento della prenotazione)