

NOTE

Grazie a



TERRE *del*
VESCOVADO
I BORCHI, LE VIGNE E I COLLI DEL SERIO

presentano

“I SAPORI DEL VESCOVADO”

MARTEDÌ 24 APRILE
ore 18:00



SHOW-COOKING

Istituto Statale di Istruzione Superiore “Guido Galli”

SHOW COOKING

I Sapori del Vescovado utilizzati nelle ricette:

Moscato di Scanzo

Carne a Km 0

Olio Extravergine di Oliva "Alarico" D.O.P.

Miele di castagno

Formagella di latte vaccino

Stagionato di capra

Erbe aromatiche



Lo Chef **Paolo Rota** del **Ristorante Da Vittorio** presenta una ricetta in esclusiva con i "**Sapori del Vescovado**"

Risotto, castagne, pancia di maiale e riduzione di Moscato di Scanzo

NOTE

Ricette finger food della "**Vittorio Cerea Academy**" con i "**Sapori del Vescovado**"

Roast-beef di cinghiale con salsa agrodolce e cipolle di Tropea brasate

Spiedino di cotechino e polenta con crema di formagella

Lo stagionato di capra con verdure aromatizzate e miele di castagno

NOTE

