









Laboratori del Gusto

Piano Eventi Slow Food Alta Umbria per 38° Mostra del Tartufo 2017 Città di Castello

Ora	venerdì 27/10/2017	sabato 28/10/2017	domenica 29/10/2017
11:00		<p>IPSSARCT - Cavallotti incontro e laboratori con i ragazzi della Scuola secondaria di primo grado. "Dalla produzione alla trasformazione". Laboratori di microbiologia alimentare, trasformazione delle materie prime analizzate in pane o pizza</p> 	<p>Presidio del Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere presentazione della sua versione stagionata</p> 
12:30		<p>IPSSARCT - Cavallotti presenta Tortelli di patate e tartufo nero con ragù bianco di chianina Bocconcini di agnello al tartufo con ciaccia di farro</p> 	<p>Slow Food Provocation con Stefano Violini e Andrea Ciribilli la dimostrazione che il cibo "fast" può essere anche buono, pulito e giusto</p> 
13:30		<p>IPSSARCT - CAVALLOTTI presenta Mini hamburger di mazzafegato con mostarda di zucca gialla</p> 	<p>Flavio Orsini presenta la Fagiolina del Trasimeno Presidio Slow Food</p> 
15:30		<p>Dante Sambuchi "questo è l'Olio Extravergine d'Oliva" Incontro con i ragazzi degli istituti alberghieri per conoscere e capire le differenze dell'oro verde dell'Umbria</p> 	<p>Olivier Quesnel e i Micro-Vegetali I germogli in cucina e le nuove visioni del cibo del futuro</p> 
17:00	<p>Cerimonia di inaugurazione</p> 	<p>Centro di Formazione Professionale G.O. BUFALINI presenta "Piovono polpette", forme e sapori del piacere globalizzato</p> 	<p>Luca Atonucci un grande maestro delle forme e dei sapori antichi e moderni del Pane presenta farro di Monteleone, frumento, canapa e tanto altro nelle ricette umbre della nuova arte bianca</p> 
19:30	<p>La Norcineria dell'Umbria del Nord - le attività di Slow Food fra tradizione e innovazione</p> 	<p>Centro di Formazione Professionale G.O. BUFALINI presenta "Stracotti d'amore", degustazione di Tonno finto in Giardiniera brilla, Strozzapreti con ragù alla genovese, Stracotto al Sagrantino e crema di patate, Delizia al Mosto Cotto</p> 	<p>La Brigata di Cucina "Carlin Petri" chiude i Laboratori del Gusto con un menù ispirato alla mitica "Osteria dei Mille"</p> 