



PROGRAMMA DELLA SERATA

ore 19.00 **Accoglienza**

Aperitivo

Cena di Gala

**Lectio Magistralis di
SILVIO BARBERO**

Co-fondatore di Slow Food
V. Presidente dell'Università degli
Studi di Scienze Gastronomiche di
Pollenzo

**Intervista e colloquio
con l'ospite d'onore**

GIANCARLO ABETE

Già Presidente FIGC
Presidente Cda del Gruppo Abete,
pool imprenditoriale nel settore
dell'editoria, grafica e
informazione

**Gli alunni ed ex-alunni
di ENAIP Veneto si
raccontano:**

vicende ed episodi che hanno
permesso di maturare un inedito
percorso professionale e personale

L'INIZIATIVA FA PARTE
DEL PROGETTO **I CARE**
GIOVANI LAVORO E FUTURO



Menu

ANTIPASTO

*Mezza sfera di arancio con gelatina d'arancio e
pompelmo con polipo laccato al miele d'acacia*

*Millefoglie di riso su foglia di vite con branzino
in saor e uva di pinot grigio*

*Trancetto di maiale glassato al riso rosso e
ristretto d'Amarone in cestino di pane*

*Cucchiaio di sfoglia brisee' croccante con gel di
broccolo e limone julienne caramellato*

*Sushi italiano con riso vialone nano igp allo
zafferano in foglia di porro e salsa di rosmarino*

**VINO: Canah - Valdobbiadene Prosecco Superiore
DOCG Brut per gli antipasti, spumante biologico
dal profumo fresco**

PRIMO

Risotto Ricycling - Ricetta esclusiva
*in conformità alle tecniche ed ai primi
sviluppi del progetto Europeo "Life Foster" di ENAIP Veneto:
l'educazione e la comunicazione per ridurre
gli sprechi alimentari nella ristorazione*

*Base di pane croccante al profumo di basilico
con pesto di insalata IGP di Lusia
e gelato di riso e julienne di pera essiccata
con birra rossa artigianale*

**VINO: Genesis - Asolo Prosecco Superiore DOCG
Extra Brut per i primi piatti, asciutto e minerale**

SECONDO

Lavarello del Garda

*Filetto di Lavarello del Garda in crosta di
mandorle bianche con millefoglie di patate
e crema di piselli*

**VINO: Pinot Grigio delle Venezie DOC per i
secondi piatti, colore giallo paglierino dai riflessi
dorati e con un profumo fruttato**

DESSERT

Arancino di Riso

*Cestino di caramello e arancino di riso a cubo con
crema di vino Recioto bianco con mandorle tostate*

**VINO: Quorum di Perlage - Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG elegante Cuvée dalle
bollicine sottili**





CENA DI GALA

FIERA DEL RISO ISOLA DELLA SCALA

4 OTTOBRE 2019

Con il Patrocinio di:



Comune di
Isola della Scala



Con il supporto di:



Grazie alla collaborazione:

