CITTA' DI LONIGO
ASSESSORATO ALL'AMBIENTE

Ambiente, api e miele

Percorso esperenziale dall'alveare alla tavola

3ª serata

Giovedì 24 Novembre 2022

ore 19:30 – Scuola DIEFFE, via San Daniele, 60 – LONIGO

L'ape...*Tito* vien mangiando

Cena particolare, con un ospite d'eccezione: il miele.

Menù ideato, elaborato, preparato e presentato da allievi ed insegnanti della Scuola della Formazione Professionale DIEFFE

gli antipasti
Panini neri ai semi, con radicchio e lardo laccati al miele
Vol au vent con salmone, zucca e miele
Mousse di fave con pecorino a scaglie su cracker al miele
Bignè scomposto con crema al miele e pomodorini piccanti

i primi
Risotto agli amaretti con riso Vialone nano di Grumolo delle Abbadesse, presidio Slow Food
Ravioli bicolore alla cicoria, pecorino e noci su salsa al miele e limone

i secondi
Controfiletto di maiale al miele con biete rosse ripassate
Muscolo di grano in saor di miele

i dolci
Tortino alla frutta secca su crema inglese veg al miele
Mousse di cachi ed amaretti
Crostatina autunnale con namelaka ai due cioccolati

Tutto il pasto sarà accompagnato da IDROMELE dell'Apicoltura CIARETO di Montagnana, nelle diverse varianti. Sarà richiesto un contributo di 30 euro. **Prenotazioni nominative** alla mail areaberica@slowfoodveneto.it o con messaggio WhatsApp al 338 2831881

in collaborazione con

Slow Food Veneto · DIEFFE SCUOLE PROFESSIONALI · VINI COLLI BERICI VICENZA · GAMBELLARA Consorzio Tutela Vini

con il contributo di

ALVEIS By Chemicals Laif