

Autunno Pavese DOC 59° PERDERSI TRA I SAPORI



1° Edizione CONCORSO SAPORI PAVESI IN SFIDA Giovani talenti delle scuole pavesi si sfidano tra i fornelli

Durante le quattro serate della rassegna Autunno Pavese DOC quattro scuole della provincia di Pavia cucineranno un menu completo sul tema “Giuseppe Verdi e l’Unità d’Italia” e un’apposita giuria sceglierà la proposta migliore.

I quattro istituti coinvolti con i loro elaborati menu sono:

Venerdì 30 Settembre 2011 - Istituto Luigi Cossa di Pavia

<i>Antipasto</i>	Gelato al peperone con schita e lardo più composta di mele cotogne
<i>Primo</i>	Risotto in frico con pere e gorgonzola
<i>Secondo</i>	Fagottino di maiale e prugne con cestino di patate, ripieno di verdure croccanti tricolore
<i>Dessert</i>	Nuvola di riso alla crema con salsa di lamponi e pistacchi

Sabato 1 ottobre 2011 - ISIS Ciro Pollini di Mortara

<i>Antipasto</i>	W Verdi: creme verdi con prodotti vegetali e affettati del territorio
<i>Primo</i>	Tricolore di Risotti
<i>Secondo</i>	Bolliti a bassa temperatura con patate savoiarde
<i>Dolce</i>	Tartelletta con riso dolce e crema



Domenica 2 ottobre 2011 - Agenzia Provinciale per l'Orientamento, il Lavoro e la Formazione di Pavia

<i>Antipasto</i>	Sformatino di riso carnaroli del pavese con zucca bertagnina di Dorno dal cuore morbido di stafforella
<i>Primo</i>	Gnocchetti Garibaldini - Gnocchetti di riso con salsa di pomodoro e vellutata di piselli di Miradolo
<i>Secondo</i>	Galantina di galletto di Varzi con mostarda di verdure e frutta
<i>Dolce</i>	Dessert di riso lomellino con riduzione di grappa ai frutti di bosco



Lunedì 3 ottobre 2011 – Istituto Santa Chiara ODPF di Stradella

<i>Antipasto</i>	Spiedino di lumache di vigna con polentina di riso alle erbe
<i>Primo</i>	Timballino di riso, piccione, funghi porcini e tartufo nero di Valverde
<i>Secondo</i>	Ganascino di vitello in gremolata aromatizzata, croccante di riso alla milanese e passata di patate
<i>Dolce</i>	Dolce Riso

