



Acqua da Mangiare

IIS Cattaneo-Dall'Aglio - Castelnovo ne' Monti (RE)

9 MARZO 2021 SCALETTA WORKSHOP

CUSTODIRE LE ACQUE
COLTIVARE IL FUTURO



Lusetti Fabio

ACQUA DA MANGIARE

Dove ci troviamo?



L'Appennino che si innalza tra il mare di Toscana e la pianura dell'Emilia, respira le arie dell'Europa e quelle del Mediterraneo.

E' possibile percepire che cosa unisce oggi i popoli residenti nel Parco Nazionale, riconoscere a tavola quali sono stati i travasi secolari in termini di enogastronomia e di tradizioni. Componenti cardine di questa tavola sono la "cultura del Parmigiano-Reggiano" di montagna per il versante emiliano, la "cultura del castagno" ampiamente rappresentata nei versanti di Garfagnana e Lunigiana, e la "cultura del testo", il disco piatto utilizzato per la cottura sul fuoco che caratterizza la cucina appenninica dell'alta Toscana.

Una conferma della straordinaria ricchezza di prodotti agroalimentari di qualità in questo territorio è rappresentata dall'elenco di prodotti a marchio DOP e IGP, di valore nazionale ed europeo, dei prodotti agroalimentari tradizionali e dai Presidi Slow Food.

A word cloud on a teal background featuring various terms related to local food and agriculture. The words are arranged in a non-linear fashion, with some being larger and more prominent than others. The terms include:

- stagionalità
- produttori locali
- farmers' market
- spesa consapevole
- cucina sana
- meno intolleranze
- trasparenza
- reciprocità
- filiera
- corta
- salute
- comunità
- qualità
- natura
- made in Italy
- risparmio
- nutrienti
- valorizzare
- artigianalità
- prossimità
- rispetto
- ambientale
- cibo vero
- economia di territorio

Menu

Fabio Lusetti e gli studenti della scuola alberghiera IIS NELSON MANDELA ci parlano della sostenibilità alimentare. Si può gratificare il gusto con alimenti sani del territorio



Antipasti

Bruschetta di pane raffermo con ragù di Chianina e olio extravergine d'oliva
Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi accompagnato da balsamico "Il Principe Nero"

Primo piatto

Tagliatella di castagna con burro fuso e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Secondo piatto

Uovo pochè 62° con scaglie di tartufo nero del nostro appennino

Dolce

Ricotta con savurett e granella di nocciole

Grazie alle aziende che ci hanno offerto gli alimenti per presentare piatti gustosi a km. zero



Grazie per gli alimenti che ci avete donato

COORDINAZIONE EMANUELA ZANNONI "TIPICO DEL PARCO"

Caseificio sociale del Parco di Cervarezza Terme (RE)

Emanuela Zannoni

Azienda agricola Il Gioiello di Fivizzano (MS)

Azienda agricola Le Comunaglie s.s. Ligonchio (RE)

Antica acetaia Il Vascello del Monsignore di Cervarezza Terme (RE)

Azienda agricola Agriappennino di Sepe Marco Cecciola di Ventasso (RE)

Azienda agricola Alberti Tamara Ventasso (RE)

Azienda agriapistica La natura di Carpineti (RE)



Acqua da Mangiare
IIS Cattaneo-Dall'Aglio - Castelnovo ne' Monti (RE)
9 MARZO 2021 SCALETTA WORKSHOP



ISTITUTO SUPERIORE - NELSON MANDELA - Segreteria - Via Matilde di Canossa, 1, Castelnovo ne' Monti - 42035 (RE)
Cod. Mecc.: reis014004 - Cod. Fisc. 91161590350 - Cod. Fatturazione: UFHO4Z - Codice IPA: istsc_reis014004
Tel: 0522/812347 (Segreteria) - 0522/812111 (Ind. Agrario) - 0522/611056 (Ind. Alberghiero) - 0522/612328 (Ind. meccanico)
0522/612368 (Ind. Turistico Sociale) - FAX: 0522/612377 - E-mail: reis014004@istruzione.it - P.E.C.: reis014004@pec.istruzione.it