

PROGRAMMA

Venerdì:

Realizzazione di un antipasto con prodotti tipici stagionali del Pavese

a cura dello Chef Giuseppe Terno

Millefoglie di zucca e taleggio in crosta di mandorle con laccatura di gorgonzola profumata all'arancio e cannolo cialda di formaggi con zucchine e dadolata di trota salmonata, con crema di porcini e pesce persico

Sabato:

Realizzazione di un primo piatto, risotto tipico del Pavese

rivisitato dallo Chef Flavio Saibene

Risotto con funghi porcini, porri e pancetta croccante

Domenica:

Realizzazione di un secondo piatto tipico della cucina Pavese

rivisitato dello Chef Massimo Della Vedova

Filetto di scottona in cenere di cipolla rossa di Breme
Brunoise di carotine, patate aromatizzate con riduzione di bonarda oltrepò Pavese

Lunedì:

Realizzazione di un dolce della tradizione Pavese

Rivisita dalla Lady Chef Michela Selvatico

Dolci curiosità pavesi. La tradizione la stagione e l'estro hanno suggerito le seguenti proposte: "Torta di riso, Torta paradiso e Bonet."



Presidente Ass. Cuochi Pavia
Maestro di Cucina ed Executive Chef
Mario Becciolini

Associazione Cuochi Pavia



**Autunno
Pavese DOC**



In collaborazione con "Associazione Cuochi Pavia"

hanno il piacere di invitarvi al Corso Dimostrativo

"Ristorazione e dintorni"

A cura degli Chef - Gianni Magnini ideatore
Maestro di Cucina ed Executive Chef - Mario Becciolini coordinatore
e realizzatore del programma :

Vecchie tradizioni Pavesi rivisitate dagli Chef:

**Giuseppe Terno, Flavio Saibene,
Massimo Della Vedova, Michela Selvatico.**

che si terrà venerdì – sabato – domenica - lunedì

dal 2 al 5 ottobre

Dalle ore 18.00 alle ore 20.00

Nell'ambito di: Autunno Pavese Doc

Palazzo esposizioni – Pavia – Piazzale Europa
A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione
e un completo di : grembiule cappellino e maglietta

QUOTA D'ISCRIZIONE PER IL CORSO € 35.00 Per informazione e iscrizioni

Segreteria Autunno Pavese Doc telefono : 0382-393412 / 237 / 269

www.autunnopavesedoc.it - e-mail - paviasviluppo@pv.camcom.it