



FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

LEZIONI DI CUCINA SABATO 29 AGOSTO 2020 FARRA DI ALPAGO, BELLUNO

Ricette e sapori per scoprire l'Agnello d'Alpago Presidio Slow Food

Due appuntamenti gratuiti dedicati a questa importante razza ovina autoctona, per scoprire i segreti della sua carne e le tecniche di lavorazione più appropriate e le ricette per esaltarne i sapori con gli esperti di AICI – Associazione Insegnanti di Cucina Italiana che vi illustreranno come cucinare nelle vostre case l'Agnello d'Alpago riconosciuto Presidio Slow Food.

L'iniziativa fa parte del progetto SHEEP ALL. CHAIN finalizzato al miglioramento della competitività degli allevamenti delle razze ovine autoctone bellunesi a limitata diffusione: pecora di razza Alpagota e pecora di razza Lamon.
www.sheepallchain.it

Scopri inoltre dal 24 agosto al 13 settembre 2020 tutte le altre iniziative Presidio Slow Food sul sito:
www.alpagocansiglio.eu/agnello-dalpag

Programma e ricette

Primo turno ore 10.00

- Polpettine di pecora con due salse e insalata di erbe spontanee
- Coratella con le uova e crostini neri
- Costolette di agnello allo zafferano

Secondo turno ore 17.00

- Tortelli di erbe con ragù di agnello
- Agnello alle albicocche secche
- con riso Pilaf
- Agnello al limone con purè mantecato con olio e basilico

LUOGO:

Tendone antistante
l'Ufficio Informazioni Turistiche
viale al Lago / Farra di Alpago (BL)

ISCRIZIONI:

La partecipazione è gratuita. I posti disponibili per turno sono max 20. È possibile iscriversi ad un solo turno. Il numero massimo di partecipanti per nucleo familiare è due.

Per iscrizioni visita il link:

<https://bit.ly/iscrizionisheepallchain>
oppure scansiona i seguenti QR code:

Turno ore 10



Turno ore 17



PER MAGGIORI INFO:

Filippo Lenzerini
+39 347 1620064 / filippo@punto3.it

La scuola

AICI – Associazione Insegnanti di Cucina Italiana

Nel 1994 un gruppo di maestre da vita a AICI - Associazione Insegnanti di Cucina Italiana. Si distinguono per la loro professionalità e il modo di insegnare, con entusiasmo e competenza, le fondamentali tecniche di cucina. Tramandano la cultura e le ricette della tradizione, con rigore e nel rispetto delle regole, ma con un occhio attento alle nuove frontiere della gastronomia. Sempre aggiornate, raccontano la cucina italiana anche all'estero, partecipano attivamente a programmi televisivi, collaborano con testate giornalistiche, scrivono libri.

Le maestre

Angela Schiavina e Licia Dentesano Delser

Angela, presidente di AICI dal 2015. Cibo e architettura illustrano la sua storia professionale, articolata in diverse attività che si integrano e si completano. Dal padre agricoltore eredita la passione per la ricerca dei prodotti dimenticati italiani e della cucina tradizionale di eccellenza e qualità rinnovandoli con grande creatività.

Licia, insegnante AICI dal 2007. Insegna lingua inglese e collabora su progetti riguardanti le erbe spontanee, aromatiche fiori eduli e prodotti tipici regionali. È la titolare di Casa Delser, una piccola azienda agricola con accoglienza turistica nella campagna veneziana.

