

MENU DEGUSTAZIONE SPAZIO SHOWCOOKING

**"CIBUS CONNECT" – PARMA, 10-11 APRILE 2019****"IL FUTURO E' NELLE NOSTRE RADICI:  
INNOVAZIONE E TRADIZIONE DELL'EMILIA-ROMAGNA"**

Un viaggio tra i sapori del passato, del presente e del futuro. Un'occasione unica per apprezzare la sapienza e i valori della cucina emiliano-romagnola.

**Programma 10 aprile 2019**

**Ore 11.00 LA BRUSCA EMILIANA:** Crostata di pasta frolla di grani antichi (*Molino Ferrari Paride*) all'amaretto ricoperta di confettura di prugne (*Alba*)

**Ore 12.30 IL CAPPELLETONE PORCINO CON LA CREMA DI FORMAGGIO GRATTUGIATO AL TARTUFO:** Cappellettone ripieno di funghi porcini ed erbe (*Triglia*), servito con crema di formaggio grattugiato al tartufo (*Forgrana Corradini*), panna e latte

**Ore 14.00 LA CREPELLINA PORTOFINO:** Crespelline salate farcite con salsa bechamèl leggera, pesto (*Industrie Montali*) e Parmigiano Reggiano

**Ore 15.30 LA QUICHE:** Quiche realizzata con pasta brisée, insalata scarola saltata con olio EVO, base per soffritto (*GIA*), pecorino e Parmigiano Reggiano

**Ore 17.00 IL CAPOCOLLO, IL VINO E IL CAFFE':** Capocollo di maiale arrostito, sfumato in cottura con Lambrusco (*Donelli 1915*) e servito con salsa al caffè (*Cagliari*)



Con la collaborazione dell'Istituto Raineri Marcora di Piacenza



Istituto Professionale di Stato  
Servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera  
di Piacenza

**MENU DEGUSTAZIONE SPAZIO SHOWCOOKING  
"CIBUS CONNECT" – PARMA, 10-11 APRILE 2019**

**"IL FUTURO E' NELLE NOSTRE RADICI:  
INNOVAZIONE E TRADIZIONE DELL'EMILIA-ROMAGNA"**

Un viaggio tra i sapori del passato, del presente e del futuro. Un'occasione unica per apprezzare la sapienza e i valori della cucina emiliano-romagnola.

**Programma 11 aprile 2019**

**Ore 11.00 IL CRACKER SALATO ALLE NOCCIOLE CON PROVOLONE DOLCE VALPADANA DOP E MOSTARDA BOLOGNESE:** Cracker realizzato con pastà brisée alle nocciole ricoperto con mostarda bolognese (*Alba*) e fettine di Provolone Valpadana DOP

**Ore 12.15 IL TORTELLO VERDE REGGIANO CON MOUSSE CALDA AL FORMAGGIO VEGETARIANO ALLA CURCUMA E CRUMBLE DI COPPA PIACENTINA DOP CROCCANTE:** Tortello ripieno di spinaci, Parmigiano Reggiano e ricotta (*Triglia*), serviti con salsa al formaggio vegetariano alla curcuma (*Forgrana Corradini*), guarnito con coppa piacentina croccante (*Consorzio Salumi DOP Piacentini*)

**Ore 13.30 IL RISOTTO UBRIACO E LA SHALLOTS CREAM:** Risotto sfumato al Lambrusco Reggiano (*Donelli 1915*) e servito con crema di scalogno preparata con pasta di scalogno (*GIA*), vino bianco secco, brodo, prezzemolo, burro e panna fresca

**Ore 14.45 IL BICCHIERINO CREMOSO E LA ROSA PIACENTINA:** Bicchierino di crema di ricotta mantecata, aromatizzata con pâté di carciofi (*Industrie Montali*) e guarnita con una fetta di pancetta piacentina arrotolata (*Consorzio Salumi DOP Piacentini*)

**Ore 16.00 LA TORTA MOKA E CIOCCOLATO:** Torta soffice preparata con farina tipo 1 (*Molino Ferrari Paride*), olio di riso, uova, caffè (*Cagliari*) ristretto, zucchero, latte scremato e gocce di cioccolato



Con la collaborazione dell'Istituto Raineri Marcora di Piacenza

