



FEASR



REGIONE DEL VENETO



PSR
VENETO
2014-2020



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

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

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

Primo turno: ore 10.00
Secondo turno: ore 17.00

Per iscrizioni visita il link:
bit.ly/iscrizionisheepallchain

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 racconteranno come riproporre nelle vostre case questo incredibile alimento, diventato anche Presidio Slow Food.

www.agenziaimage.com

Progetto Sheep ALL. Chain:



PREALPI E
DOLOMITI

Iniziativa finanziata dal Programma di sviluppo rurale per il Veneto 2014-2020 / Organismo responsabile dell'informazione: Centro Consorzi Sedico (BL) / Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione AdG FEASR e Foreste

Partner di progetto:



Unione Montana
dell'Alpago



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
Belluno (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:

bit.ly/iscrizionisheepallchain

PER MAGGIORI INFO:

Filippo Lenzerini
+39 347 1620064
filippo@punto3.it

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

Il progetto ✨

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 AL.L. 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.

Approfondisci il progetto sul sito www.sheepallchain.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 ✨ Delsere ✨



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 creatività.



Licia, insegnante AICI dal 2007.

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