

Si ringrazia per la collaborazione



# In tavola con le arti - II edizione

Partners Associazione Professionale Cuochi Italiani

27 ottobre 2014, ore 19.00

Palazzo Roverella, corso della Giovecca, 47 - Ferrara



## *I sei piatti presentati*

- Tortino di zucca violina con fonduta di aglio di Voghiera
- Gnocchetti di carote del Delta con ragù di salamina da sugo
- Zuppa di sedano con macedonia di frutta e verdura del territorio
- Vitello al Fortana con gelatine di uva fragola e pecorino di fossa con chutney di zucca e pere
- Anguilla di Valle con chutney di riso nero del Delta con cipolle caramellate al timo
- Tarte tatin di pere con vellutata alla vaniglia, gelatina di Lambrusco, crumble alla cannella e spuma di stracchino

## *Programma della serata*

- 19.00 Saluto delle autorità
- 19.30 Presentazione dei sei piatti a cura dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani e dei corsisti ECIPAR
- 20.30 Show cooking con degustazione delle eccellenze ferraresi
- 21.30 Premiazione concorso artistico
- 22.00 Estrazione lotteria

## *Dove siamo*

