

DOMENICA 31
Agosto

ore 20.30

**SUGGESTIVA CENA IN VILLA SOLO SU
PRENOTAZIONE CON MENU' COMPLE-
TO DI CARNI BIANCHE CON SERVIZIO
AL TAVOLO**



Info: Tel. 0442 510155 - Tel 345 1121062

Tel. 324 9804097

E-mail:

festacarnibianche@comunesanpietrodimorubio.it

per info  **Festacarnibianche**

www.tesoripianuraveronese.it



SABATO 30 AGOSTO
con la partecipazione
straordinaria di
SONIA PERONACI di

GialloZafferano

il primo sito web di cucina



FEASR



REGIONE DEL VENETO



2007
OPSR
1 VENETO
3 ETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

29 30 e 31
agosto 2014

**Festa delle
Carni Bianche**

**La prima e l'unica
San Pietro di Morubio (Vr)
presso il parco di Villa Gobetti**



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013, Assessorato Leader
Organismo responsabile dell'informazione: Comune di Isola della Scala
Autorità di gestione Regione del Veneto - Direzione Pianificazione del Settore Programmato

VENERDI' 29 Agosto

ore 19.30

“LE CARNI BIANCHE DELLA NOSTRA TERRA”

Lezione di cucina tenuta su tagli e cotture con i giusti abbinamenti di vini del nostro territorio.

Minicorso di cucina sensoriale con le carni bianche. **Lo chef Alessandro Tannoia** darà consigli su come scegliere le carni bianche e valorizzarle con abbinamenti e ricette originali e creative, mentre **Daniela Soncini** sommelier, ci porterà alla scoperta invece dei giusti abbinamenti tra cibi e vini del nostro territorio.

TUTTO AL COPERTO

SABATO 30 Agosto

ore 19.30

“CARNI BIANCHE A 360 GRADI”

Idee e suggerimenti su come portarle in tavola e inserirle in un'alimentazione sana ed equilibrata con i giusti abbinamenti di vini del nostro territorio.

Lo **chef Nunzio Radaelli** ci guiderà nelle molteplici preparazioni a base di carni bianche da portare sulle nostre tavole, accompagnato dal **prof. Daniele Innocenti**, nutrizionista e ricercatore presso l'Università di Verona; mentre **Daniela Soncini** sommelier, ci porterà alla scoperta invece dei giusti abbinamenti tra cibi e vini del nostro territorio.

DOMENICA 31 Agosto

ore 18.00

“QUANDO L'UOVO DIVENTA PROTAGONISTA”

Una showcooking con preparazioni sia tradizionali che innovative per celebrare la straordinaria versatilità delle uova.

Durante il minicorso tenuto da **Viviana Dal Pozzo** personal chef ed insegnante di cucina verranno preparate diverse ricette a base di uova di facile esecuzione e di sicuro effetto.

TUTTI GLI INCONTRI E I LABORATORI SONO GRATUITI.

E' gradita la prenotazione tramite e-mail: festacarnbianche@comunesanpietrodimorubio.it
oppure Tel. 0442 510155, Tel 345 1121062,
Tel. 324 9804097

VENERDI' e SABATO ATTIVI PER TUTTI, STANDS PER GUSTARE PIATTI A BASE DI CARNI BIANCHE



LABORATORI DI CUCINA CREATIVA PER BAMBINI

VENERDI' e SABATO ore 19.30 e DOMENICA ore 18.00
DALLA CUCINA DI CUOCADE' CUCINARE CON FANTASIA E GUSTARE L'ALLEGRIA

Dalle cucine della fantasia, è arrivata CuocaDé. Una simpatica, spumeggiante e coloratissima cuoca che porterà i bambini nel magico mondo della cucina, facendogli scoprire il piacere di cucinare!
Laboratori tenuti dall'associazione Il Salice Giallo.

