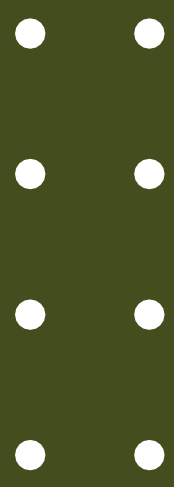


Concorso Agrobiodiversità a Tavola



**CHE BONTA'
LA
BIODIVERSITA'**



3 ENO A IPEOA E. MATTEI DI VIESTE



Concorso Agrobiodiversità a Tavola

Introduzione

Le nostre manine laboriose utilizzano la biodiversità locale pugliese, per creare piatti unici della Dieta Medieterranea, a Km 0 e a filiera corta.



Concorso Agrobiodiversità a Tavola

La classe all'opera

Noi, alunni della 3 Eno A, durante l'ultima esercitazione di laboratorio abbiamo elaborato un secondo piatto, preparato valorizzando sempre la "Biodiversità" locale; sotto la guida del Prof. Rocco Ruggeri, docente di enogastronomia settore cucina, e la Prof. ssa Aurelia De Filippis, docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione.



La Storia del piatto

Il nostro secondo piatto nasce dal sodalizio tra l'arrosto di scamone, da Podolica Garganica, aromatizzato da profumi garganici di alloro, salvia, rosmarino, garofano a mazzetti, Femminello Garganico (IGP) e Duretta (IGP), affumicato con legno di ulivo della cultivar Ogliarola Garganica, presenti nel giardino della nostra scuola. Fanno da letto una crema di parmantier, a base di patate di Margherita di Savoia, e di crema di cime di rapa, sempre locali. La sferificazione del prezzemolo dà l'ultimo tocco di magia al piatto.



Concorso Agrobiodiversità a Tavola



Concorso Agrobiodiversità a Tavola



Il piatto unico, dai sapori pugliesi, si presenta appetitoso e bilanciato dal punto di vista nutrizionale.

CHE DIRE,
BUON APPETITO E
BUONA BIODIVERSITA'!

