

Sabato 29 ottobre 2016 ore 10,30

Spazio Crema, via Cairoli 13, Ferrara



La zucca di Ferrara. Tortelli e non solo tra storia e cultura

Show cooking a cura dell'Istituto Vergani-Navarra di Ferrara

L'Istituto "Vergani - Navarra", con i propri docenti e chef, propone un approfondimento per il prodotto agroalimentare che nell'immaginario collettivo è da sempre associato a Ferrara e alla sua tradizione culinaria. Verranno illustrate le proprietà nutritive della zucca suggerendo nel contempo ricette creative che ne evidenzieranno la grande versatilità in cucina.

Saluti della Prof.ssa **Roberta Monti**, Dirigente Istituto Vergani-Navarra

Prof. **Liborio Trotta**, Chef e Direttore Tecnico

Allievi di cucina: Francesca Caprifogli, Angela Perboni, Antonio Tarallo

Prof. **Massimo Pagano**, Maitre

Allievi di sala: Samuele Aleotti, Nicola Berto, Lucia Dimitriu, Tatiana Massarenti

Dott.ssa **Claudia Artioli**, responsabile Scenografia Conviviale,

interverrà sul tema: "I colori dell'autunno in tavola con la zucca"

L'incontro, ad ingresso libero e gratuito, terminerà con un assaggio offerto al pubblico presente.