

La bellezza, è il nostro futuro, la bellezza è il nostro immenso patrimonio di arte e cultura incastonato in paesaggi mozzafiato. Bellezza è un ambiente sano e pulito. Bellezza è agire nell'interesse del bene comune. Bellezza è valorizzare il patrimonio enogastronomico dei nostri paesi. Da anni offriamo una cucina di qualità e l'opportunità di visitare con l'accompagnamento di guide, gli itinerari più suggestivi del nostro territorio.

Alla manifestazione sono legati due progetti:

- il recupero e la valorizzazione del "Parco della gola del Tinazzo", un'area naturale situata a Castro che fa parte delle aree protette di Legambiente Lombardia. Lo scopo di fare conoscere il nostro parco e lo stato di avanzamento dei lavori, coinvolgere amici e simpatizzanti in questa bellissima avventura e non ultimo raccogliere i fondi necessari per renderlo sempre più bello e fruibile.
- il sostegno alla Associazione Angelman, onlus bergamasca che raccoglie fondi per sostenere la ricerca scientifica sulla Sindrome di Angelman.

www.parcogoladeltinazzo.org

www.legambientealtosebino.org

www.associazioneangelman.it



LEGAMBIENTE ALTO SEBINO
X ASSOCIAZIONE ANGELMAN



LEGAMBIENTE
ALTO SEBINO



ISTITUTO D' ISTRUZIONE SUPERIORE
" OLIVELLI PUTELLI"
DARFO BOARIO TERME



festAmbiente laghi 2017

28 giugno ore 19,30

I piatti gourmet
scendono in piazza

Attraverso la cucina Gastronomica
proponiamo una esperienza alla ricerca di
sensazioni gustative visive e olfattive

Menù degustazione di Igles Corelli

Chiave del successo dello chef emiliano Igles Corelli è una cucina da lui stesso definita “circolare” poiché il medesimo ingrediente viene declinato in vari modi in base ai diversi metodi di preparazione e cottura che permettono di ottenere consistenze, gusti e aspetti differenti, partendo dalla stessa materia prima. Questo è un forte segnale di cambiamento, una innovazione; è la prova che anche i grandi chef stellati hanno compreso che si può cucinare in maniera gustosa utilizzando tutte le risorse che la terra ci offre. Materie prime povere ma di qualità, spesso dimenticate che, se cucinate con l'arte di un grande maestro, nulla hanno da invidiare ai piatti preparati con ingredienti che fanno parte del cliché dell'alta cucina.

Morbido croccante

Cannolo di baccalà, salsa aromatica, polveri vegetali

Uovo alla Giovanna

Uovo bassa temperatura, fondente di pomodoro, prosciutto croccante

Mio Padre

Lasagnetta con ragù di verdure, zabaione di parmigiano

Il maiale Newyorchese

Coppone di mora Romagnola, salsa al barbecue, morbido di patate

Infanzia

Latte brulè, salsa al caramello, fiocchi di sale