

VareseNews

Ravioli e porchetta, l'Umbria in tavola al Falcone

Pubblicato: Martedì 26 Aprile 2011

C'è il sapore genuino delle specialità del centro Italia nella **cena di venerdì 29 aprile** proposta dagli studenti dell'**istituto alberghiero "Falcone"** sotto il titolo: "La cucina regionale: **cucina umbra e la porchetta nella tradizione norcina**". E sarà proprio la porchetta la regina indiscussa del menù, che sarà servito a partire dalle 20 nel ristorante "Saperi e sapori" di via Matteotti 4.

Si comincia con "I sapori dell'Umbria in bruschetta" per gustare, poi, "Il farro in gabbia". Per primo piatto sono previsti **ravioli freschi** al formaggio di fossa con ragù bianco di selvaggina. Dopo tali succulente premesse, arriverà in tavola la **porchetta di Norcia** accompagnata da "fagioli saltati del lago e scafata di fave". Chiudono la serie di specialità umbre **lo zuccotto e il "serpentone delle monache"**. «Puntiamo sull'originalità di piatti tradizionali rivisti in chiave creativa – spiega il responsabile dell'indirizzo alberghiero del "Falcone" Silvano Gomaraschi -, ma la base di partenza restano i tipici ingredienti della cucina umbra, di cui la porchetta è regina».

Il prezzo della serata è di 30 euro, comprensivo di caffè e friandes. Per partecipare è necessario prenotarsi telefonando ai seguenti numeri: 0331 774605 – 0331 777189, oppure bisogna inviare una mail a: ipcalberghiero@virgilio.it

Chi desidera conoscere in anteprima le proposte dei giovani aspiranti chef del Falcone può iscriversi alla newsletter dell'istituto al link: <http://www.ipcgallarate.it/maillinglist/maillinglist.aspx>.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it