



## PONTREMOLI 22 - 23 OTTOBRE 2016



### IPSSEOA "G. MINUTO" di Marina di Massa (MS)

presso Agriturismo **PODERE CONTI** di Filattiera (MS)

\***Antipasto misto:** Incontro tra il fungo della Lunigiana ed il pecorino della costa

\***Primo piatto:** C'era una volta la pasta e fagioli: ravioli ripieni con passato di fagioli condito con vergazzata

\***Secondo piatto:** Il lardo di Colonnata va al mare: tramezzino di spigola con lardo, pomodoro candito al vermentino nero, cippollotto brasato

\***Dessert:** La mela rotella della Lunigiana, dov'è finita la torta? : Croccante di frolla al miele, mele rotelle caramellate alla vaniglia, gel di succo di mela e gelato alla cannella

SABATO 22 OTTOBRE  
ORE 20,00  
PARTECIPA ANCHE TU ALLE  
OLIMPIADI DEL GUSTO 2016!!!

### IPSSAR "G. MATTEOTTI" di PISA (PI)

presso Bar/ristorante **LA CORTINA DI CACCIAGUERRA** di Pontremoli (MS)

\***Antipasto:** La nostra francesina

\***Primo piatto:** Tortello con patata di tufo mallegato, scaglie di porcino e tartufo bianco

\***Secondo piatto:** Branzino in zuppetta di bietola e gamberi

\***Dessert:** Torta con i bischeri destrutturata

Scegli il menu che trovi  
più interessante  
e prenota al 338 88 53067  
Costo € 28,00 a persona

### I.S.G. "G. MAGNAGHI" di Salsomaggiore Terme (PR)

presso Ristorante **"Caveau del Teatro"** di Pontremoli (MS)

\***Antipasto:** Appetizer con spalla cotta di San Secondo con torta fritta

Budino al parmigiano reggiano vacche brune su pan brioche di zucca e timo con coulis al pomodoro

\***Primo piatto:** Risotto carnaroli "Giuseppe Verdi" con culatello e funghi porcini di stagione

\***Secondo piatto:** Ganassino di vitello al vino rosso dei colli di Parma e ginepro con polenta integrale dell'alta Val Parola dell'azienda "Pederzani"

\***Dessert:** Focaccia antica ricetta di Tabiano con salsa zabaione e cioccolato fondente

Gli alunni degli Istituti Alberghieri in  
gara hanno bisogno anche del TUO  
voto !!!

### I.I.S. "G. CASINI" di La Spezia (SP)

presso Ristorante **"Trattoria da Bussé"** di Pontremoli (MS)

\***Antipasto misto:** Torta d'erbi, torta di riso, prosciutto castelnovese, lardo di Colonnata, stagionato di Vaise

\***Primo piatto:** Ravioli alla spezzina

\***Secondo piatto:** Arrotolato di coniglio con cavolo nero

\***Dessert:** Tris di dolci

Cian con mousse di ricotta agli agrumi e miele di erica

Canestrello di Brugnato con zabaione



### FUORI CONCORSO

#### I.I.S. "A. PACINOTTI" di Bagnone (MS)

presso **Castello del Piagnaro** di Pontremoli (MS)

**Dai nostri prodotti ad un piatto creativo:**

\*dal fagiolo di Bigliolo: "Pollenti"

\*dal bovino pontremolese: "Finissima noce all'alpina"

\* dal blu di capra: "Risotto alla cipolla dolce e fonduta di blu"

\* dalla mela rotella: "Lonzino di maiale, mela e rosmarino"

\* dalle castagne della Lunigiana: "Soffio morbido dell'appennino"

### Info e prenotazioni

Strada del Vino dei Colli di Candia e Lunigiana

338 88 53 067 - [info@stradadelvinoms.it](mailto:info@stradadelvinoms.it)



COMUNE DI PONTREMOLI

