

Rassegna La tavola del tempo

Le radici del radicchio

giovedì 22 gennaio



La coop. **El Tamiso**, che ci fornisce tutti i prodotti di ortofrutta, si è impegnata nel **progetto Ecotipi**, un percorso di studio, di recupero, rivalutazione e moltiplicazione di alcune varietà di sementi antiche e locali. Vogliamo partecipare alla divulgazione di questo progetto attraverso la nostra cucina, per permettere a chi frequenta **l'Osteria di Fuori Porta** di saperne di più di quello che mangia! Giovedì 22 gennaio sarà la volta del **radicchio**, di cui conosceremo la storia con **Andrea Giubilato**, dell'az. agr. Madre Terra, e **Sara Tognato**, della coop. soc. e az. agr. Caresà.

Il menù della serata:

Antipasti:

- Bis di radicchio tardivo in saor e plumcake salato con radicchio e noci

Primo:

- Pasticcio con radicchio di Verona, zucca e taleggio

Secondi:

- Sfilacci di seitan con riduzione di aceto balsamico e rosmarino e radicchio tardivo al forno

- Insalata di radicchio variegato di Castelfranco con arance e mandorle tostate

Per concludere:

- Monteveronese con composta di cipolla rossa e radicchio

Il costo delle serate è di 25€ (acqua e vino della casa inclusi) e la cena è prevista per le ore 20,00. Prenotazioni via mail: info@osteriadifuoriporta.it o via telefono: 049 616899