



«Ristorazione per le persone nelle residenze protette: ...solo quale aspetto nutrizionale od anche quale gratificazione, identificazione, ricordo?»

Lendinara, 4 maggio 2018



Contributo del pensiero
Dott. Luigi Tonellato

Per molti, il problema si ferma(va)
all'aspetto microbiologico.



[contemporaneamente], ci si è posti anche il problema dietetico, considerando (troppo spesso) l'ospite come un paziente.





**Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010**

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

*S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto*

Ottobre 2013



Manna dal cielo, sia
per gli Enti, che per i
consulenti!

PREMESSA

.....

La sicurezza alimentare, oltre che garantire cibi igienicamente idonei, deve provvedere anche alla promozione della sicurezza nutrizionale sviluppando strategie interdisciplinari; la ristorazione collettiva in particolare nei contesti scolastici e di comunità è un settore d'intervento sempre più ampio a livello di azioni preventive finalizzate a garantire la sicurezza degli utenti, sotto **l'aspetto igienico sanitario e nutrizionale** dei pasti somministrati.

.....

E' importante che sulla base di queste raccomandazioni la struttura singola possa **tendere ad un miglioramento continuo della qualità del servizio di ristorazione**, trasferendo i contenuti tecnici in un proprio piano aziendale basato sia su **strategie di sicurezza e qualità che sulla soddisfazione dell'utente**.

Ricettario per le case di riposo e gli ospedali



*Piano Triennale Sicurezza Alimentare e Sanità Animale
Regione Veneto 2008-2010*

Area Tematica 6 "Sicurezza Nutrizionale"

*S.I.A.N. Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione
delle Aziende U.L.S.S. del Veneto*

Aprile 2012

PASTA AL POMODORO

Difficoltà:



Metodo di cottura: Lessatura/Bollitura/Stufatura


Stagionalità: Tutto l'anno

INGREDIENTI PER UNA PERSONA	GRAMMATURE
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	70
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	45
AGLIO	2
PARMIGIANO	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	5

Porre in una casseruola l'aglio con poco brodo vegetale. Unire i pomodori freschi tagliati a pezzettoni (o i pelati) e cuocere per una decina di minuti. Passare al passaverdura e restringere il sugo. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa al pomodoro, l'olio e il parmigiano.

Kcal	PROTEINE	LIPIDI	GLUCIDI
301,9	9,9	7,6	51,7

PASTA ALL'AMATRICIANA

Difficoltà: 

Metodo di cottura: Stufatura/Lessatura/Bollitura

Stagionalità: Tutto l'anno

INGREDIENTI PER UNA PERSONA	GRAMMATURE
PASTA DI SEMOLA, CRUDA	70
PANCETTA MAGRETTA	20
CIPOLLE, CRUDE	15
POMODORI, PELATI, IN SCATOLA	45
PARMIGIANO	5
OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE	5

Stufare in poco brodo vegetale la cipolla tritata con la pancetta tagliata a piccoli cubetti. Aggiungere i pelati già passati e continuare la cottura. Lessare la pasta in abbondante acqua bollente salata e condirla con la salsa all'amatriciana, l'olio e il parmigiano.

Kcal	PROTEINE	LIPIDI	GLUCIDI
367,5	14,3	12,7	52,2

Piatti della tradizione - 1

Piatti della tradizione proposti da una società di gestione in una gara d'appalto in provincia di Rovigo

- *Risotto alla canarola*
- *Fasoi in potacin*
- *Miassa o smegiassa*
-





foto eugenio malaspina

- Condividi Tweet G+
- IL POLESINE
- CONTATTI
- Informazione turistica
 - Uffici Amministrativi
- SCOPRIRE IL TERRITORIO
- Itinerari
- OSPITALITÀ
- Dove dormire
 - Dove mangiare
 - Prodotti tipici
 - Cucina polesana

Sei in: [Home](#) / [Cucina polesana](#)

CUCINA POLESANA

La raccolta di ricette pubblicata in questa sezione, Vi invita alla preparazione di piatti che Vi faranno scoprire i segreti e i sapori delle consuetudini culinarie del nostro territorio.

Le ricette sono state elaborate dai docenti tecnico pratici di cucina dell'Istituto Professionale di Stato per il Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Adria.

Nella redazione delle ricette è stata prestata particolare attenzione all'abbinamento con i vini D.O.C. del Veneto che meglio si incontrano con ogni singolo piatto.

Le ricette sono state curate da:

- Prof. BATTOCCHIO Mauro
- Prof. CREPALDI Giovanni
- Prof. FANTINATO Maurizio
- Prof. LIONELLO Mariangela
- Prof. MANDRUZZATO Luigi

<http://www.polesineterraduefiumi.it/pagine/ricette.php>

- METEO
- SERVIZI TURISTICI
- Agenzie di viaggio



AGNOLOTTI ALLE ERBE DI CAMPO, UOVA DI QUAGLIA E TARTUFO

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:30 min

[Visualizza la scheda](#)

GNOCCHI DI PANE

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:40 min

[Visualizza la scheda](#)

MALAFANTI (MINESTRA CON FAGIOLI)

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:45 min

[Visualizza la scheda](#)

RISI COL PRETE DE BOSGATO (RISO CON LE TRIPPE)

Livello di difficoltà:difficile

Tempo di preparazione:2 h 30 min

[Visualizza la scheda](#)

RISOTTO ALLA CANAROLA

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:3 h

[Visualizza la scheda](#)

BIGOLI CON L'ANITRA

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:1 h 30 min

[Visualizza la scheda](#)

I TRE TORTELLI CON SALSIA AI FUNGHI (TRE SAPORI DELICATI E RAFFINATI)

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:1 h

[Visualizza la scheda](#)

MANEGHI (GNOCCHI CON LE PATATE AMERICANE)

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:45 min

[Visualizza la scheda](#)

RISOTTO AL BRANZINO

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:1 h 15 min

[Visualizza la scheda](#)

TORTELLI CON RAGÙ DI VERDURE

Livello di difficoltà:medio

Tempo di preparazione:40 min

[Visualizza la scheda](#)

<http://www.polesineterratraduefiumi.it/pagine/ricette.php>

ANGUILLA SULL'ARA**Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**7 h[Visualizza la scheda](#)**BARBON IN TECIA (PESCEGATTO IN UMIDO)****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**40 min[Visualizza la scheda](#)**CONIGLIO RIPIENO CON ERBETTE DI CAMPO****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**1 h 30 min[Visualizza la scheda](#)**FASOI IN POTACIN****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**2 h[Visualizza la scheda](#)**FRITATA ROGNOSA O DÉA ROGNA (FRITTATA ROGNOSA)****Livello di difficoltà:**basso**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**PETTO DI FARAONA ALLE ROSOLE****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**SARDÈLE IMPANATE (SARDE DORATE)****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**SELGHE IN TECIA (PASSERI IN CASSERUOLA)****Livello di difficoltà:**media**Tempo di preparazione:**1 h[Visualizza la scheda](#)**ANITRA BRASATA CON CASTAGNE E VERZE****Livello di difficoltà:**difficile**Tempo di preparazione:**2 h 30 min[Visualizza la scheda](#)**BISATO IN TECIA (ANGUILLA ALLA VALLESANA)****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**1 h[Visualizza la scheda](#)**CUORE DI BUE IN UMIDO****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**2 h[Visualizza la scheda](#)**FILETTI DI TRIGLIA CON CARCIOFI AL TEGAME****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**2 h[Visualizza la scheda](#)**GAMBERETTI DI LAGUNA CON POLENTINA MORBIDA****Livello di difficoltà:**basso**Tempo di preparazione:**20 min[Visualizza la scheda](#)**POLENTA E OSEI****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**45 min[Visualizza la scheda](#)**SARDINE AL FORNO CON SALSINA ALLE COZZE****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**20 min[Visualizza la scheda](#)**VENTAGLIO DI FEGATINI DI CONIGLIO CON SALSINA DI FINOCCHIO E MILLEFOGLIE DI OLIVE NERE****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**45 min[Visualizza la scheda](#)

<http://www.polesineterratraduefiumi.it/pagine/ricette.php>

ESSE**Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**1h 20 min[Visualizza la scheda](#)**PERE AL VINO ROSSO RIPIENE DI GELATO****Livello di difficoltà:**facile**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**SALAME MORO - DOLCE SALAME****Livello di difficoltà:**facile**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**TORTA DI MELE****Livello di difficoltà:**Medio**Tempo di preparazione:**30 min[Visualizza la scheda](#)**MIASSA O SMEGIASSA (TORTA DI ZUCCA)****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**2 h[Visualizza la scheda](#)**PERSEGGI ROSSI****Livello di difficoltà:**facile**Tempo di preparazione:**1 h[Visualizza la scheda](#)**TAMPLUN O TAMPALUN (FRITTELLE CON FARINA DI CASTAGNE)****Livello di difficoltà:**medio**Tempo di preparazione:**3 h[Visualizza la scheda](#)**TORTA DI PERE E CIOCCOLATO****Livello di difficoltà:**facile**Tempo di preparazione:**2 h[Visualizza la scheda](#)

<http://www.polesineterratraduefiumi.it/pagine/ricette.php>

RISOTTO ALLA CANAROLA

Livello di difficoltà: medio

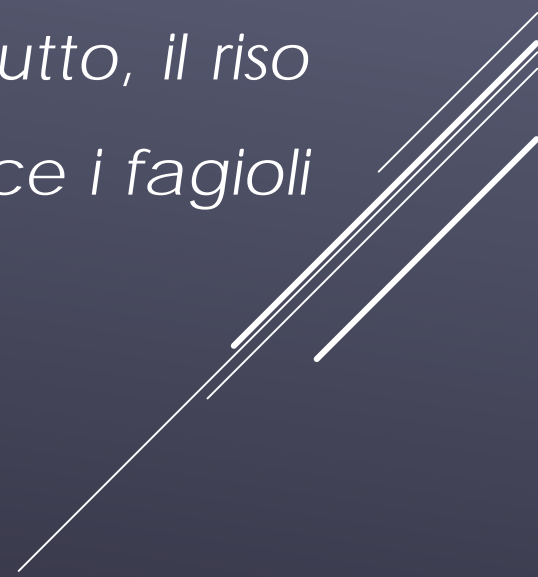
Tempo di preparazione: 3 h

Ingredienti: Fagioli secchi gr.300, 1 cotechino, cipolla gr.90, sedano gr.90, carota gr.90, riso gr.600, vino cl.200, conserva di pomodoro gr.40, sale e pepe q.b., aglio e prezzemolo q.b.

Preparazione: Ammorbidite i fagioli per almeno 12 ore in acqua. In una pentola ponete il cotechino forato con una forchetta (perchè non si rompa durante la cottura) e i fagioli, coprite d'acqua e fate bollire. In circa due o tre ore il cotechino è cotto, toglietelo e schiacciate i fagioli. In una padella a parte soffriggete la carota, la cipolla, il sedano e l'aglio tritati nell'olio, aggiungete questo composto imbondito nel brodo del cotechino, versate il riso, la conserva di pomodoro, il vino e mescolate. Salate e pepate. Spegnete quando il riso è ancora al dente, perchè il brodo grasso del cotechino conserva a lungo il calore e fa proseguire la cottura. Servite accompagnando ogni piatto con una fetta di cotechino che si scorporerà con la forchetta.

Abbinamenti: Piave Merlot. Si produce nel territorio vitato attraversato dal fiume Piave e posto tra Livenza e il Sile, con uve del vitigno merlot nella misura del 90% minima. Il colore è rosso rubino più o meno intenso e il profumo vinoso ed erbaceo. Il sapore è asciutto, sapido ed elegante. Si serve ad una temperatura di circa 18°.

Per i raccoglitori di canne palustri - i canaroi - questo era un piatto unico, da portare già pronto sul luogo di lavoro, e solo da scaldare, magari su uno dei grandi camini dei casoni del Delta del Po. Il lavoro era duro e il cibo doveva essere completo e nutriente, ancorché preparato con ingredienti poveri, tra i quali, prima di tutto, il riso del Delta. Fonte di proteine erano invece i fagioli e il cotechino...



Risotto alla canarola: ricco e sostanzioso, non molto diverso dalla panissa vercellese(), segno che lungo l'asta fluviale del Po le consuetudini alimentari superavano i rigidi confini dei molti stati in cui la Pianura Padana era divisa.*

() o paniscia novarese.*

Piatto molto diffuso tra Lombardia e Piemonte

A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted upwards from left to right, located in the bottom right corner of the slide.

FASOI IN POTACIN

Livello di difficoltà: medio

Tempo di preparazione: 2 h

Ingredienti: Fagioli borlotti secchi gr.500, 1 pezzetto di cotica di maiale, pancetta affumicata gr.150, olio extra vergine d'oliva gr.50, sale e pepe q.b., pomodori pelati gr.200, parmigiano gr. 150, 1 patata, salvia gr.10, aglio gr.10, 1 cipolla piccola.

Preparazione: Mettete a bagno, la sera prima, i fagioli in acqua fredda. Risciacquateli, metteteli in una casseruola e ricopriteli con acqua fredda, aggiungetevi la cotica, la pancetta e poca salvia. Portate a ebollizione e unitevi olio, sale e pepe e la patata sbucciata. Cuocete i fagioli finchè non saranno ben teneri, scolateli e conservate il liquido di cottura. Sbucciate aglio e cipolla, tagliateli a pezzetti e rosolateli in olio con alcune foglie di salvia; una volta ben coloriti toglieteli. Versate nel tegame i fagioli finchè assorbano un po' d'olio; aggiungete i pomodori pelati, lasciate insaporire e unitevi alcuni mestoli d'acqua di cottura. Lasciate a fuoco fino a che non inizieranno a sfaldarsi e a formare un sugo denso, insaporite con formaggio e un po' d'olio, rimestate lentamente e con cura. Serviteli ben caldi con pane abbrustolito o polenta grigliata.

Abbinamenti: Lison Pramaggiore * Refosco dal Peduncolo Rosso. Si produce nella zona di Lison Pramaggiore con almeno il 90% di uva refosco. Di colore rubino intenso, con riflessi violacei, ha profumi fruttati di mora e lampone con tenui sfumature speziate. In bocca è beverino, di nuovo fruttato, con struttura media e finale di tono primario, vinoso. Da servire a 18°.

MIASSA O SMEGIASSA (TORTA DI ZUCCA)

Livello di difficoltà: medio

Tempo di preparazione: 2 h

Ingredienti: per 10 persone: uova n. 3, farina 00 gr.300, farina gialla per polenta gr.300, zucchero semolato gr.300, strutto gr. 300 zucca bollita gr.350, fichi secchi gr. 50, uvetta gr. 50, noci gr. 70, nocciole gr. 70, cedrini gr. 50, mele gr. 100.

Preparazione: In una pentola di rame con acqua o latte bollente e strutto aggiungete le farine e gradualmente gli altri ingredienti. Lavorate come per una polenta. Raffreddate e riempite con il composto una tortiera imburata e aspersa di pane grattugiato. Mettete in forno ben caldo per un'ora circa. Presentate il dolce a fette, cosparso di zucchero semolato o a velo.

Abbinamenti: Moscato spumante dei colle euganei. Conosciuto anche come Moscato di Arquà, questo vino è tipico della zona ed è prodotto con uve moscato bianco in purezza fermentate in autoclave. Il colore è giallo dorato e i profumi caratteristici. In bocca è dolce, intenso e fresco. Da servire ad una temperatura di 6-8°.

La “Smegiassa” è una **torta tipica del Veneto**, in particolare del Polesine, che si identifica con la provincia di Rovigo, zona situata tra il basso corso dei fiumi Adige e Po, ma diffusa anche nel Padovano. Questo dolce ha una storia antichissima, che si ritrova, infatti, nelle usanze medioevali. Viene chiamata con vari nomi: “smeada”, “meassa”, “smiassa”, “smejassa”, “megiaza”. Il termine deriva da “migliaccio”, un’altra medioevale, fatta con sangue di maiale e farina di miglio, da cui il nome, e cereali minori che coltivati nelle campagne polesane.

Oggi, la “Smeggiassa” appartiene alla cucina contadina e viene prodotta con farina di mais, farina di grano, acqua di cottura del musetto, zucchero, miele, uva passita, fichi secchi, buccia di arancia, grappa, zucca arrostita in forno; nella pianura padovana sud-orientale in luogo dell’acqua di cottura del musetto vengono utilizzati i ciccioli di maiale; nella realizzazione attuale l’acqua di cottura del musetto o i ciccioli di maiale vengono sostituiti, in talune zone, con mele.

Piatti della tradizione - 2

Dolce tipico di Rovigo per le giornate di festa, secondo Alessandro, capo cuoco per molti anni presso Casa Albergo per Anziani di Lendinara

La brazadela!





brazadela veneta



Tutti

Maps

Immagini

Shopping

Notizie

Altro

Impostazioni

Strumenti

Circa 2.140 risultati (0,26 secondi)

Ricette Brazadela - Le ricette di GialloZafferano

www.giallozafferano.it/ricerca-ricette/brazadela/ ▼

Stai cercando ricette per **Brazadela**? Scopri gli ingredienti e i consigli utili per cucinare **Brazadela** tra 1 ricette di GialloZafferano.

Ricetta Ciambella romagnola (brazadela) - La Ricetta di GialloZafferano



ricette.giallozafferano.it/Ciambella-romagnola-brazadela.html ▼

★★★★★ Valutazione: 4,5 - 24 voti - 55 min

19 dic 2016 - La ciambella romagnola, conosciuta anche come **brazadela** nella zona del ferrarese, è uno di questi dolci dai legami indissolubili. Semplice e dai sapori rustici, la ciambella romagnola è l'unica ciambella senza buco dalla consistenza friabile, un po' biscottata, un dolce casalingo buono e genuino, ...

Mancanti: ~~veneta~~

Ricerche correlate

ciambella romagnola alla ricotta

brazadela ferrarese



Dolci | Torte

★ 4,5/5 VOTA

Ciambella romagnola (brazadela)





621 x 931 - trattor...



Ampi margini di interpretazione!



525 x 700 - pinterest...



Piatti della tradizione - 3

Il contributo di una Presidente Comitato familiari degli ospiti di Casa Albergo



LA RICETTA DELLA NONNA

LA RICETTA DELLA NONNA

*antologia di ricette
ricostruite dagli scolari e dagli studenti
delle Province di Padova e di Rovigo*



 Cassa di Risparmio di Padova e Rovigo

Padova, 1982

Carni

Pollo arrosto con fegatini	85
Pollo alla cacciatora	86
Pollo alla contadina	87
Pollo ai ferri	88
Pollo fritto alla padovana	89
Pollo con i peperoni	90
Pollo «da poareti»	91
Pollo al sugo con le patate	92
Pollo in umido	93
Resti di pollo in umido	94
Anatra al sugo con la polenta	95
Anatra in umido	96
Anatra lessata col ripieno	97
Anatre e oche sott'olio	98
Bistecche fritte	99
Capretto alla veneta	100
Carne di cavallo affumicata	101
Chioccioline con erba cipollina	102
Chioccioline insalata	103
Coniglio arrosto	104
Coniglio ai pinoli	105
Coniglio con il ripieno di pancetta	106
Coniglio in salsa	107
Coniglio col vino	108
Fagiano ripieno	109
Faraona alle castagne	110
Finti tordi (osei scampai)	111
Gatto arrosto	112
Gatto «a sbrodegheto»	113
Involtini di asinello alla pancetta	114
Involtini di manzo col pomodoro	115
Lombo di maiale	116
Lepre alla cacciatora	117
Lepre mandorlata	118
Lepre in salmi	119
Lepre in umido	120
Lumache in umido	121
Maiale all'oca	122
Oca «soto onto»	123

Coniglio arrosto

104

Coniglio ai pinoli

105

Coniglio con il ripieno di pancetta

106

Coniglio in salsa

107

Coniglio col vino

108

Gatto arrosto

112

Gatto «a sbrodegheto»

113

IL GATTO ARROSTO

Ingredienti. Un gatto maschio giovane e ben nutrito (2-3 Kg) - 1 bicchiere di vino bianco - 1/2 bicchiere di olio - 1 rametto di rosmarino - sale e pepe quanto basta. Per 4 persone.

Preparazione. Prendete un bel gatto di due o tre Kg di peso e tagliategli la bocca, poi spellatelo con cura e mettetelo sotto alla neve almeno tre giorni (in mancanza di neve si può metterlo in frigorifero). Dopo questo periodo, mettetelo per qualche ora a bagno nell'aceto. Preparate in una pentola di terracotta aglio, rosmarino, olio, sale e pepe. Aggiungete un paio di bicchieri di acqua, un bicchiere di vino e fatelo cuocere molto lentamente per quattro o cinque ore. A cottura ultimata, spremetevi sopra un limone e alzate la fiamma perché la carne prenda un bel colore dorato.

El se magna nel visentin, ma anca da nojaltri quando ca manca el conejo.

Mangiare gatto per coniglio non è appannaggio esclusivo dei vicentini!!!

GATTO A «SBRODEGHETO»

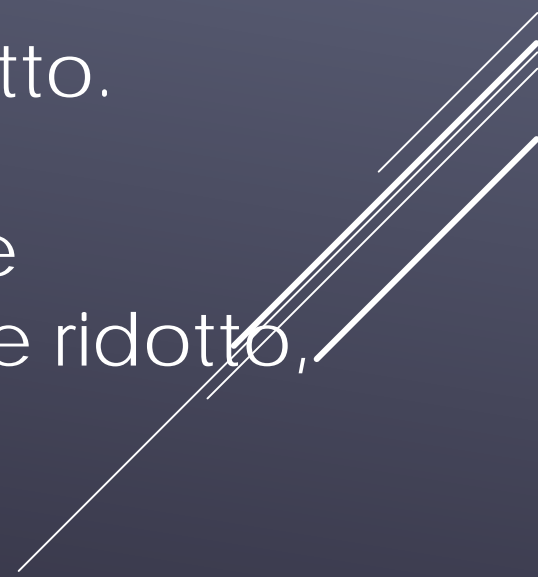
Ingredienti. 1 gatto giovane e ben nutrito - 1/2 litro di vino bianco secco - 1/2 etto di burro - 1 cipolla - sedano - aglio - alloro - salvia - rosmarino - sale e pepe.

Preparazione. Spellate il gatto, ripulitelo delle interiora, eliminate la testa e le zampe e mettetelo in frigorifero per qualche giorno a frollire. Fatelo macerare per una notte immerso nel vino; lasciatelo sgocciolare appeso allo scolapiatti per qualche minuto, fatelo a pezzi avendo cura di non frantumare le ossa; cospargete di burro ciascun pezzo e mettetelo in una teglia dove avrete fatti soffriggere, con un po' di burro, la cipolla, il sedano e l'aglio tritati. Dopo un quarto d'ora circa, quando il gatto comincia a prendere colore, aggiungete l'alloro, la salvia, il rosmarino, un bicchiere di vino, sale e pepe. Fate cuocere a fuoco lento girando ogni tanto i pezzi e mescolando con un cucchiaio di legno. È pronto dopo circa due ore. Va servito con polenta calda e vino.

Chi lo gà provà assicura chel xè squisito. Se gavi ospiti ghe disì che ghì parecià lievore: disighe la verità on atimo prima de ofringhe el digestivo.

Alcune considerazioni:

1. Ogni ricetta rappresenta un presidio culturale del territorio, che per questo motivo deve essere salvaguardato.
2. La ricetta originale difficilmente può essere proposta. Si deve pertanto adattarla (senza tuttavia stravolgerla).
3. Le scelte devono essere fatte in loco con perfetta conoscenza del territorio, della sua storia, delle sue tradizioni.

4. Certi «sapori» non devono assolutamente mancare (es. spezie, piante aromatiche, ingredienti caratterizzanti, ...).
 5. Certe preparazioni possono caratterizzare il menu dei giorni di festa.
 6. La «festa» si deve sentire nel piatto.
 7. Questo principio non può essere sacrificato ai turni con personale ridotto, caratteristici dei giorni festivi.
- 

8. La tecnologia può venire in aiuto.
9. Non soltanto «tecnica» ma anche «cultura» gastronomica.
10. Principi devono valere anche per esperti di nutrizione!





APPROVED

Cotechino, **coeghin** (Padova),
codeghin (Verona), **coessin**
(Vicenza), **muset** (Treviso), **musetto**
(FVG),...





Giovedì 19 Aprile
ore 20.00
CENA NAZIONALE ANSDIPP
XIII Edizione
**Gara Nazionale Ristorazione di Qualità
nei Centri di Servizi alla Persona**

TI ALLUNGA LA VITA
Non abbiamo la ricetta dell'elisir di lunga vita, ma è risaputo che una corretta alimentazione aiuta ad invecchiare meglio. Non soltanto la scelta degli ingredienti, ma anche le tecniche di trasformazione sono pilastri fondamentali nella preparazione di un piatto nelle nostre strutture.

Coordina: **Luigi Tonellato**
Biologo - igiene e merceologia degli elementi

Presso: Ristorante Bell'Italia all'interno di Fico Eataty World
in Via P. Canali (BO)

Un osservatorio
particolare e
privilegiato!



19.04.2018 17:07



MENU

- ◆ BAGNA CAUDA ALLO SPECCHIO.....
- ◆ BRASATO ALLA BIRRA
Con purè di patate acido e biere tricolori all'olio
- ◆ LIMORIZIA
- ◆ PANETTUNCINO
- ◆ PÈCR ALLA RZZAUL
- ◆ RISOTTO CON I SCIOPETIN
- ◆ SALMONE IN SAOR
- ◆ TORTA VARESINA ALLE MELE.....

*Piatti indicati in ordine alfabetico

ANSDIPP
L'Associazione dei Manager del Sociale e del Socioassistenziale

XIII EDIZIONE
CARA NAZIONALE RISTORAZIONE DI QUALITÀ
NEI CENTRI DI SERVIZI ALLA PERSONA

TI ALLUNGA LA VITA
Non abbiamo la ricetta dell'elisir di lunga vita, ma è risaputo che una corretta alimentazione aiuta ad invecchiare meglio e che la scelta degli ingredienti, ma anche le tecniche di trasformazione, sono pilastri fondamentali nella preparazione di un piatto nelle nostre strutture.





Dott.sa Francesca
De Filippis (Bologna)

Davide Derin
(Trieste)

Tommaso Lorusso
(Altamura)

Alle prossime puntate...

Grazie per l'attenzione!

A decorative graphic consisting of several parallel white lines of varying lengths, slanted upwards from left to right, located in the bottom right corner of the slide.