



Programma Ristor Expo Erba

15 febbraio, ore 10,30 - 12,30

Laboratorio sull'Olio Extravergine di Oliva

Cosa è l'Olio di Oliva Extravergine

Interventi di

Piero Solci enotecnico e specialista in sensorialità

Gino Celletti Assaggiatore Nazionale Professionista Olio da olive

Segue degustazione : Risotto mantecato con Grana Padano e olio Extravergine

Due oli a confronto: Olio del Lago e Olio Siciliano Pianogrillo

Gelato all'Olio extravergine di Oliva

Az.Ag.Poppo di Leonardo Enicanti – Biosio Bellano

16 febbraio, ore 10,30 - 12,30

Il Lago

Il pesce di acqua dolce, vecchia ricchezza e nuova opportunità

Lo Storione delle acque Lombarde,

Crudo e cotto: il ritorno.

Il Patè della Carpa del Ticino

Az.Agr. Mandelli di Cassolnovo

La pasta con le Sarde di lago (Missoltini)

Spaghetti Senatore Cappelli di Latini con i missoltini

Interventi di

Andrea Virgilio Rist. La Barca di Rho

Gaetano Simonato Rist. Tano Passami l'Olio di Milano

Mauro Elli del Rist. Cantuccio di Erba

Prof. Michele Corti Ruralista

17 Febbraio ore 10,30 - 12,30

La nuova carne “ Lombarda “

La carne Rosa Ferrea di Monza e Brianza

I nuovi progetti “ il Kobe in Lombardia “ La bresaola di Kobe

Interventi di Ernesto Beretta, Massimo Lazzari e Prof. Carlo Cantoni

Dell' Università di Milano (Agraria e Veterinaria)

Agriturismo Gulliver di Vendrogno

Longino & Cardenal

Cucina a cura di :

Maurizio Bosotti- Matteo Scibilia- Roberto Andreoni