

Vi invitiamo a partecipare alla prossima lezione, che si terrà il 25 marzo, nella cornice dell'istituto Alberghiero Gioberti. Qui, Anthony Genovese ci racconterà i segreti del "Pesce di Mare" e ci parlerà di sostenibilità e valorizzazione insieme al Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Gli studenti e chi interessato può iscriversi cliccando sul seguente link <https://bit.ly/3in1MKb>

Ci tengo a precisare che il programma completo sarà disponibile dalla prossima settimana, ma che intanto siamo lieti di invitarli a partecipare alla lezione con lo chef Genovese e il Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Allego la locandina dell'evento e la descrizione della lezione:

*Il pesce di mare: una risorsa preziosa da gustare senza sprechi.*

*Durante la lezione l'Ambasciatore del Gusto Anthony Genovese (titolare del ristorante "il Pagliaccio" a Roma) ci mostrerà come sia possibile valorizzare al massimo una delle ricchezze che ci offre il nostro mare: il cefalo. Preparerà il piatto "Cefalo, acqua di piselli e lattuga romana", descriverà le caratteristiche di un pesce considerato erroneamente poco pregiato, utilizzandolo in tutte le sue parti, dando risalto alla preparazione senza eliminarne alcuna parte.*

*Insieme a lui anche Renata Toninato del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG che rappresenta tutti i viticoltori della zona storica di produzione del Prosecco Superiore DOCG.*

*Dal 2019 le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Insieme dialogheranno sulle caratteristiche degli ingredienti e sulle origini delle tipologie di spumante, perché il nostro territorio è una fonte ineguagliabile di ricchezza e biodiversità.*

A questo link trova invece la registrazione di quanto avvenuto durante la lezione del 4 marzo scorso all' Stringher di Udine

<https://www.youtube.com/watch?v=KO4urXfmLco&list=PLZq42ekUjIWzZPROqMI-TqiX6tsNttFys>