

28° edizione
“Il Piatto Verde”
Riolo Terme 22/24 marzo 2023
“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”

SCHEDA DI ADESIONE AL CONCORSO

Istituto.....

Località.....**Provincia**.....

Via.....**n°**.....**CAP**.....

Tel..... **e.mail**.....

Dirigente Scolastico

Docente Accompagnatore.....

Nome allievo:

.....**Classe**.....**Età**.....

Si dichiara l' ammissibilità dell'alunno al Concorso secondo le norme del regolamento.

TITOLO RICETTA

.....

Antipasto **Primo** **Secondo** **Dessert**

VINO, BIRRA O TISANA ABBINATA

.....

Si richiede l'ospitalità gratuita dalla sera di mercoledì 22 al mattino di sabato 25 marzo 2023

- SI** per n° 2 3 persone
- NO**

La firma in calce alla presente scheda attesta l'accettazione integrale del Regolamento.

Timbro dell'Istituto

Firma del Dirigente Scolastico

28° edizione

“Il Piatto Verde”

Riolo Terme 22/24 marzo 2023

“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”

SCHEDA ALLEGATA N° 2

SCHEDA ABBINAMENTO VINO/BIRRA/INFUSO

VINO/BIRRA/INFUSO

.....

PROVENIENZA

.....

CLASSIFICAZIONE

.....

.....

ESAME ORGANOLETTICO

VISIVO

.....

.....

OLFATTIVO

.....

.....

GUSTATIVO

.....

.....

28° edizione

“Il Piatto Verde”

Riolo Terme 22/24 marzo 2023

“Le erbe aromatiche nella cucina circolare”

ELENCO DELLE ERBE AROMATICHE UTILIZZABILI

Le erbe sotto indicate sono edibili ed utilizzabili in tutte le loro parti, dalla radice alle foglie, dal fiore al seme

**Acetosella
Borragine
Crescione
Erba cipollina
Lepidio
Levistico
Menta
Nepetella
Pimpinella
Ortica
Rafano
Senape
Tarassaco
Timo**

A cura del Giardino delle Erbe Officinali di Casola Valsenio.