



Ministero dell'Istruzione,  
dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

I.I.S. VERGANI NAVARRA

Polo Scolastico Agroalimentare Estense



IPSSAR



ISSI MAGNAGHI-SOLARI

Istituto professionale  
alberghiero e agrario e tecnico turistico



Un grazie a...



Per prenotazioni e info:

**ANTICA CORTE PALLAVICINA**

**POLESINE PARMENSE**

tel. 0524 936539

# Andiamo... a Po!

**Pranzo e cena sulle rive del Grande Fiume**

con gli Istituti Alberghieri ed Agrari dell'Emilia Romagna

**Antica Corte Pallavicina**

**SABATO 14 e DOMENICA 15**

**APRILE 2018**



La tradizione che ci lega al territorio nasce sulle sponde del Grande Fiume Po.  
È una storia lunga, densa di aneddoti e ricordi.  
Di sapori e profumi ineguagliabili che si rinnovano nel tempo.  
Come per magia.

Gli Istituti Alberghieri ed Agrari che sorgono sulle terre accarezzate dal Grande Fiume hanno accolto con grande piacere ed orgoglio la proposta di recupero delle tradizioni agricole e gastronomiche fluviali dell'Emilia Romagna.  
Nasce così "Andiamo a... Po!", la presentazione al pubblico di quanto in questi anni di progettualità si è appreso, concretizzando l'esperienza in un ristorante didattico ricreato nella splendida cornice dell'Antica Corte Pallavicina, a Polesine, luogo naturalmente vocato a questa "sperimentazione" scolastica.

Gli studenti degli Istituti Magnaghi-Solari di Salsomaggiore Terme e Orio Vergani di Ferrara, accompagnati dai docenti e da Chefs stellati, porteranno sulle tavole degli ospiti menù elaborati appositamente per ritrovare quegli antichi sapori che nemmeno il tempo riesce a scalfire.

**Buona permanenza nella terra del Grande Fiume.**



Per il **pranzo** del sabato e della domenica lo **Chef José Luis Stella** propone:

Millefoglie di verdure alla griglia  
e trota bianca  
con pane alle erbe aromatiche

Tortelli di sfoglia emiliana  
con trota salmonata vellutata  
alla maggiorana e curcuma

Rollé di storione  
alle piccole verdure e bacon croccante  
Smash potatoes  
Cipolla rossa confit

Fragole con zenzero e basilico  
Sbrisolona alle mandorle  
Chantilly alla vaniglia

**Il sommelier abbina ai menù:**

Malvasia di Candia aromatica spumante  
Malvasia di Candia aromatica ferma  
Rosé spumante  
Spumante dolce di Malvasia di Candia Aromatica



Per la **cena** del sabato e della domenica lo **Chef Raffaele Fragale** propone:

Trota salmonata marinata  
con primizie primaverili

Riso Carnaroli al limone  
con trota affumicata,  
pesto e pistacchio

Storione bianco  
cotto a bassa temperatura,  
topinambur e carciofi confit

Zuppetta di frutta e verdura  
al Passion Fruit

