



Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca

Ufficio Scolastico Regionale per l'Emilia-Romagna

I.I.S. VERGANI NAVARRA

Polo Scolastico Agroalimentare Estense



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

