



ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ITALIANA

PABELLON ITALIANO

Salón Guadalajara

A cargo del Chef Sergio Meloni

6 MARZO 2018

11:00-12:30 Formación Sobre El Corte Y Tratamiento De Cárnicos

Demostración práctica del manejo antes y después del rebanado, como las partes que hay que limpiar, para corte y cuidados para buena conservación.

Productos a tratar:

- a) prosciutto de Parma
- b) prosciutto San Daniele
- c) el Jamón cocido
- d) mortadela con pistaches

13:00-14:30 La Pasta

Fetuccine al pesto alla genovese

Rigatoni ai 4 formaggi

Risotto ai funghi porcini

Rigatoni norma

15:00-16:00 La pizza

Margherita

Pizza cotto e funghi

Pizza al prosciutto e parmigiano

Pizza 4 formaggi

16:30-18:00 Degustación de Vinos Italianos (Los Vinos Blancos)

7 MARZO 2018

11:00-12:30 Formación Sobre Cortes Y Tratamiento De Quesos

Demostración sobre la preparación, aseo, corte y conservación de los mismos según el uso de destino.

Productos a tratar:

- a) Parmigiano Reggiano
- b) Grana Padano
- c) Asiago
- d) Pecorino Romano
- d) Provolone dolce
- e) Gorgonzola
- f) Mascarpone Auricchio
- g) Mozzarella di bufala

13:00 -16:00 Un Menú Completo

Antipasti: salumi misti con crostini ai 4 formaggi / acciughe / pate olive nere

Primo: gnocchi alla sorrentina

Secondo: tagliata di manzo al Sangiovese con rucola e parmigiano

Contorni: patate arrostido, melanzane a funghetto, zucchini alla scapece

Dolce: Tiramisù

16:30-18:00 Degustación De Vinos Italianos (Los Vinos Tintos)

8 MARZO 2018

11:00-12:30 Degustación de Dulces y Café