

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

A Verbania la cena del “riuso” con gli avanzi delle feste

Redazione Varese News · Monday, January 27th, 2020

A Verbania la cena del “riuso” con gli avanzi delle feste Il costo è di 25 euro escluso i vini e le bibite, che potranno essere portate da casa e condivise con i commensali e i tavoli attorno

L’Istituto Erminio Maggia sarà impegnato **martedì 28 gennaio** nella gestione di **una cena** particolare, **pensata per riutilizzare gli avanzi del Natale**. La cena si terrà **a Villa Olimpia, a Verbania Pallanza, alle ore 20**. L’idea è nata dalla **collaborazione fra la Scuola e Slow Food Verbano**. Si tratta di un progetto di sensibilizzazione alimentare chiamato **Spreco.Edu**, che prevede laboratori, cene, pubblicazione di ricettari e incontri.

All’evento parteciperanno quattro studenti del triennio dell’indirizzo Enogastronomia e tre studenti di Sala e vendita. I docenti che li seguono sono i **professori Roberto Abbondio e Riccardo Milan**, rispettivamente insegnante di laboratorio di cucina e insegnante di italiano con un’ampia conoscenza del settore enogastronomico.

Il menù della serata include: risotto alla crema di lenticchie e toma valsesiana, cotechino in crosta di pane al latte, pommes parisiennes, bavarese al panettone e salsa ai frutti di bosco. Il costo è di 25 euro escluso i vini e le bibite, che potranno essere portate da casa e condivise con i commensali e i tavoli attorno. (Per partecipare, si può contattare il numero 348.5914712).

This entry was posted on Monday, January 27th, 2020 at 8:40 am and is filed under [Primo piano](#), [Verbano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.