

# RISOTTI **ample**



Slow Food®  
Godo e Bassa Romagna

## Laboratorio pratico di cucina informale

a cura dello chef **Federico Scudellari**

**mercoledì 2 Febbraio 2022 - dalle ore 18 alle 21**

**presso Ecomuseo delle Erbe Palustri, Villanova di Bagnacavallo**

Un laboratorio di cucina rivolto a tutti per imparare ad utilizzare al meglio le **verdure invernali** fornite dalle aziende agricole del **nostro territorio**. Ogni partecipante potrà cimentarsi con le diverse tecniche di cucina e realizzare in prima persona una trilogia di coloratissimi **risotti**. Non solo ortaggi ma anche **chicchi**; scopriremo infatti come per ogni risotto è essenziale scegliere il giusto tipo di **riso** riscoprendo qualità meno diffuse. Il tutto per scoprire che l'ingrediente segreto per realizzare appetitosi piatti per la cena, è scegliere prodotti freschi e di stagione.

Nel corso dell'evento realizzeremo insieme tre diverse portate che ogni partecipante potrà portare a casa con il proprio contenitore da asporto.

### ***Ingredienti protagonisti della serata***

***Pere • Arance • Broccoletti • Cardo dolce di Cervia***

### ***Ricette***

***Risotto pere e Burson con cialda di***

***Parmigiano Reggiano***

***Risotto all'arancia con broccoletti croccanti***

***Risotto al cardo dolce di Cervia con spuma di Taleggio***



**Dove:** Ecomuseo delle Erbe Palustri via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)

**Numero partecipanti:** max 9 persone / **Costo:** € 30 soci €35 non soci

**Materiali da portare:** quaderno per appunti, grembiule e contenitori da asporto

**Info e prenotazioni:** [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

***Per partecipare al laboratorio è necessario essere in possesso del Green Pass.***