

MENU' GOURMET

su prenotazione

Realizzato dagli chef dell'Associazione Cuochi Lecco.
PREZZO FISSO € 32 a persona

ANTIPASTO

Uovo poché' cotto a bassa temperatura su cremoso di patate con croccante di nocciole ed olive

PRIMO PIATTO

Risotto allo zafferano con julienne di zucchine mantecato al taleggio

SECONDO PIATTO

Brasato non brasato con contorno di stagione

DESSERT

Meringata con salsa ai frutti di bosco

BEVANDE

vino bianco/rosso - acqua

MENU BAMBINI € 10

pasta in bianco o al pomodoro, cotoletta alla milanese, patatine fritte e bibita

per prenotazioni chiamare entro le ore 12:00 del 27/07
Denis 331-7574029 o Fabio 339-1873918 o scrivi a
proerve@libero.it



Arte SAPORI



COCORÒ

PRO LOCO ERVE
in collaborazione con
Associazione Pasticcerie Lariane,
Pasticceria Arte Saporì
e Associazione Cuochi Lecco
organizza

FESTA del GOLOSO

DOMENICA
28 LUGLIO 2024
presso Piazza Unità d'Italia a Erve



PROGRAMMA della GIORNATA

Ore 10.30 "MANI in PASTA" laboratorio di pasticceria per bambini e ragazzi dai 4 anni in su

Dalle ore 10.30 alle ore 12.00 Consegna delle torte in concorso

Ore 12.30 Pranzo su prenotazione con menu preparato dagli chef dell'Associazione Cuochi di Lecco

Dalle ore 15.00 Valutazione torte in concorso

Ore 16.00 SHOWCOOKING con il campione mondiale Pierpaolo Magni

Ore 17.00 " Assaggio dolce " e Premiazione torte in concorso

La giornata sarà rallegrata dalle mascotte della "Cariola dei sogni"

REGOLAMENTO del CONCORSO

1. La partecipazione al concorso è GRATUITA e lo stand è aperto a tutti gli amanti e appassionati della pasticceria; è l'occasione giusta per mettervi in competizione e avere un riscontro da professionisti del settore.
2. Il concorso è riservato agli amatori: sono quindi esclusi i professionisti del settore, i cuochi di professione, i titolari di esercizi commerciali con produzione di dolci o altri prodotti da forno;
3. Il tema unico del concorso è "LA MIGLIOR CROSTATA". cosa si intende per CROSTATA: per prima cosa deve essere obbligatoriamente una TORTA (NON SARANNO VALUTATI PASTICCINI, MONOPORZIONI O BISCOTTERIA VARIA).
4. La torta da presentare dovrà essere personalizzata al meglio utilizzando tanta fantasia e creatività con diversi abbinamenti (frutta fresca, cioccolato, ecc. ecc.).
5. Alla torta dovrà essere dato un nome e una breve spiegazione/storia (anche questo aspetto inciderà sulla valutazione dei giudici);
6. Le iscrizioni possono essere effettuate chiamando il 3391873918, scrivendo a proerve@libero.it oppure presso i punti Arte Sapori di Lecco e Oggiono o Alimentari Brenna di Erve;
7. Le iscrizioni si chiuderanno il giorno Venerdì 26 luglio alle ore 22.00 o al raggiungimento del numero massimo di 30 iscritti;
8. Le torte in concorso vanno consegnate con la domanda di partecipazione compilata e sottoscritta Domenica 28 luglio dalle ore 10.30 alle ore 12.00 presso gli stand della Sagra, allegando la lista degli ingredienti per indicazione allergeni;
9. La premiazione avrà luogo alle ore 17.00 di Domenica 28 luglio con numerosi e ricchi premi
10. I dolci in concorso rimarranno di proprietà dell'organizzazione che provvederà alla distribuzione/assaggio degli stessi, secondo tempi e modi che riterrà opportuni.

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE "CONCORSO DOLCI EDIZIONE 2024"

Spett.le ASSOCIAZIONE PRO LOCO ERVE

Il/la sottoscritto/a

residente a

in via

tel

indirizzo e-mail

CHIEDE

di partecipare al

"CONCORSO DOLCI EDIZIONE 2024"

FESTA del GOLOSO

che si terrà a Erve Domenica 28 luglio 2024

Nome del dolce

Breve spiegazione/storia del dolce

Dichiaro inoltre di aver preso visione del Regolamento e di accettarlo integralmente

Firma