

# INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2010

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE  
INTERNAZIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



UNIONE  
REGIONALE  
CUOCHI  
TOSCANI

Mostra Convegno 30<sup>a</sup> edizione  
**Tirreno C.T**

*Tirreno Trade*



**MARTEDI' 09 MARZO**



**RISTORANTE DELLE NAZIONI GIALLO**



TRIOLOGIA DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI CASTELMAGNO E  
MANDORLE  
STINCO DI MAIALE AGLI AGRUMI STUFATO ALLA BARBERA  
GRIVE (POLPETTE DI FEGATO E CARNE DI MAIALE  
AVVOLTE NELLA LORO RETINA)  
CARCIOFI DELLA RIVIERA LIGURE SPADELLATI  
PANISSA FRITTA (POLENTA DI CECI)  
SAUTE' DI ZUCCA E PERE MARINATE AL VINO  
( RICETTA SENZA GLUTINE)

DOLCE TENTAZIONE PIEMONTESE  
MOUSSE AL CIOCCOLATO CON PAN DI SPAGNA ALL'OLIO  
DIN OLIVA E CIOCCOLATO, CREMA AL CARMELLO E  
TONDA GENTILE E SALSIA AL LAMPONE

## • IL TEAM • TEAM CUNEO-PIEMONTE

- Capitano: Gino Pitanti
  - Chef: Paolo Pavarino
  - Chef: Erik Macario
  - Pasticcere: Andrea Bruno
  - Team Manager: Andrea Basso
- € 20,00 Bevande Incluse