

MENU' GOURMET

su prenotazione

Realizzato dagli chef dell'Associazione Cuochi Lecco.

PREZZO FISSO € 28

ANTIPASTO

Tartelletta Caprese

PRIMO PIATTO

Risotto con concasse di verdure mantecato al caprino;
con profumo di limone al forno

SECONDO PIATTO

Lombo di vitello cotto a bassa temperatura
con il suo fondo
contorno di carote alla maggiorana e patate all'olio

DESSERT

Dessert fragola e basilico

BEVANDE

vino bianco/rosso - acqua

MENU BAMBINI € 10

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

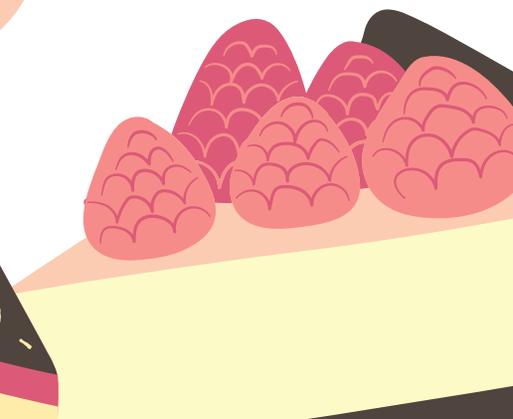
per prenotazioni chiamare entro le ore 12:00 del 29/07
Denis 331-7574029 o Fabio 339-1873918 o scrivi a
proerve@libero.it



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

FESTA del GOLOSO

DOMENICA
30 LUGLIO 2023
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 11.00 SHOWCOOKING con Associazione Pasticcerie Lariane

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

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 CHEESECAKE". cosa si intende per cheesecake: per prima cosa deve essere obbligatoriamente una TORTA (NON SARANNO VALUTATI PASTICCINI, MONOPORZIONI O BISCOTTERIA VARIA), come ingrediente principale bisogna utilizzare il formaggio spalmabile (es. Philadelphia), può essere utilizzato anche lo yogurt, inoltre si può presentare la variante cheesecake cotta.
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 3317574029, scrivendo a proerve@libero.it oppure presso i punti Arte e Saporì di Lecco e Oggiono o Alimentari Brenna di Erve;
7. Le iscrizioni si chiuderanno il giorno Venerdì 28 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 30 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 30 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 2023"

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 2023"

FESTA del GOLOSO

che si terrà a Erve Domenica 30 luglio 2023

Nome del dolce

.....
Breve spiegazione/storia del dolce

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

Firma

