

Castello di Rivalta



Castelli del Ducato di Parma e Piacenza

Chef Stellati a Castello



Castello di Rivalta

La Tavola delle Nobili Famiglie

Venerdì 10 ottobre 2014

CHEF STELLATI A CASTELLO 2014 LA TAVOLA DELLE NOBILI FAMIGLIE

Castello di Rivalta – Salone d'Onore
venerdì 10 ottobre 2014, ore 20:00

Le antiche ricette della dinastia Landi

proposte da

Massimo Spigaroli

chef stellato

Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR)

Isa Mazzocchi

chef stellato

La Palta di Bilegno (PC)

Sabrina Piazza, Yurika Koeda, Tomohide Nakayama

interpreti della cucina di tradizione piacentina

Locanda del Falco di Rivalta (PC)

Manuel Castillo

cuoco in formazione

Scuola Alberghiera Raineri Marcora di Piacenza

La cena sarà animata dai racconti di

Mario Calidoni

ricercatore e storico del territorio

“ Le cene nei castelli del Ducato, ricche di suggestioni e di fascino, sono occasione sia di rievocazione che di riflessione sul cibo del territorio e sul suo futuro, in un momento di grande svolta per la cultura alimentare del Paese”

La serata prevede

visita guidata del Castello di Rivalta

aperitivo

cena

Euro 88,00

Prenotazione obbligatoria

Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza – Club di Prodotto

Tel. 0521.823221; 0521.823220 – fax 0521.822561

info@castellidelducato.it

www.castellidelducato.it

Il Menù

Primo Servizio di Credenza

A Tavola

Primo Servizio di Cucina

Zuppa Lepanto

Secondo Servizio di Cucina

Galantina di Fagiano con Gelatina

Costoletta di Porco alla D'Angiò

Terzo Servizio di Cucina

Sciarlotta alla Carmelitana

Infusi di bacche

Caffè

Vini del territorio

Gli Chef:

Isa Mazzocchi - La Palta

Massimo Spigaroli - Antica Corte Pallavicina

Sabrina Piazza, Tomohide Nakayama, Yurika Koeda - Locanda del Falco

Manuel Castillo Scuola Alberghiera Raineri Marcora di Piacenza

In collaborazione con

