

Indicazioni utili per giungere alla Corte Benedettina di Legnaro

IN AUTO

Dall'autostrada A4 Serenissima

Dal casello Padova Est immettersi nella rotonda a sinistra e imboccare la tangenziale. Proseguire in direzione Piove di Sacco-Chioggia fino alla quarta uscita con indicazione Chioggia-Ravenna. Al semaforo girare a sinistra verso Piove di Sacco Chioggia. Proseguire oltrepassando Roncaglia e Ponte San Nicolò. Dopo il ponte, al semaforo di Legnaro centro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia sull'autostrada A13 Padova-Bologna), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina.

Dall'autostrada A13

Dal casello Padova Zona Industriale A13 (Padova-Bologna) girare a sinistra, al primo semaforo a sinistra direzione Ponte S. Nicolò. Superata la chiesa di Ponte S. Nicolò girare a sinistra in direzione Piove di Sacco-Chioggia. Superato il cavalcavia sulla A13, al semaforo centrale di Legnaro (il secondo semaforo dopo il cavalcavia), girare a destra. Proseguire per circa 100 m; sulla destra, dopo la chiesa, si trova la Corte Benedettina.

DOVE PARCHEGGIARE: E' disponibile un ampio parcheggio interno alla Corte Benedettina, al quale si accede da Via Orsaretto, lato sud della chiesa di Legnaro.

IN AUTOBUS

Dal piazzale della stazione di Padova partono ogni mezz'ora corse della autolinee SITA, linea 5 destinazione Sottomarina (attenzione non prendere la linea con destinazione Agripolis, che porta ad altra sede di Veneto Agricoltura). Info SITA 049-8206811 www.sita-online.it

Segreteria tecnica

I.S.I. Duca degli Abruzzi - Padova
Via M. Merlin, 1 - 35143 Padova
tel. 049.8685455 - fax 049.8685390
www.ducabruzzo.it
e-mail: Pdta010007@istruzione.it

Centro Informazione Permanente



Segreteria organizzativa

Veneto Agricoltura

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (Pd)
tel. 049.8293920 - fax 049.8293909
www.venetoagricoltura.org

e-mail:divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

SCHEDA DI PREADESIONE

**VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI
TRADIZIONALI E DEL TURISMO RURALE**

(cod. 53)

Da inviare a **Veneto Agricoltura**

Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale

Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD)

tel. 049.8293920 - fax 049. 8293909

Adesioni anche via e-mail:

divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

Entro il 17 gennaio

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____ il _____

Indirizzo _____

Città _____

CAP _____ Prov. _____

Tel. _____ Fax _____

E-mail _____

Professione _____

Titolo di studio _____

Ente di appartenenza _____

Authorizzo Veneto Agricoltura ad inserire i miei dati nelle liste per l'invio di materiale informativo, pubblicitario o promozionale. In ogni momento a norma dell'art.13 D.lg.196/2003, potrò avere accesso ai miei dati, chiederne la modifica o la cancellazione oppure oppormi al loro utilizzo scrivendo a: Veneto Agricoltura - Settore Divulgazione Tecnica e Formazione Professionale-Via Roma 34 - 35020 Legnaro (PD) .

SI NO

FIRMA.....



REGIONE DEL VENETO

**Distretto Formativo Agroalimentare
di Padova e Rovigo**

Decreti della Giunta Regionale del Veneto

N. 2326 del 27 luglio 2006

e N. 4060 del 19 dicembre 2006

**SECONDA SERATA DI
VALORIZZAZIONE DELLE
PRODUZIONI TRADIZIONALI TIPICHE
E DEL TURISMO RURALE:**

*Cultura e sapori dei prodotti tipici della
cucina padovana*



22 gennaio 2008

ore 19.00

Veneto Agricoltura

Ristorante didattico della

Corte Benedettina – Legnaro (PD)

**VENETO
AGRICOLTURA**

Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

PRESENTAZIONE

La conoscenza e la valorizzazione dei prodotti tipici agroalimentari rappresenta un'importante opportunità economica per gli operatori del comparto alberghiero, agriturismo e della ristorazione.

La ricerca di ricette tradizionali della nostra regione è in forte crescita e numerosi sono gli appassionati che frequentano corsi per imparare a cucinare e degustare i prodotti della nostra terra. Ma per educare pienamente il consumatore alla cultura agroalimentare è necessario fornire anche altre conoscenze. Ad esempio, è importante avere informazioni sulle aree geografiche di provenienza dei prodotti, sulle caratteristiche del territorio, sulle tecniche di produzione dei prodotti, sulla loro trasformazione e commercializzazione, nonché sulla reperibilità commerciale e sulla loro stagionalità.

Il successo delle attività del comparto è legato alla capacità delle diverse imprese agricole, agroalimentari e della ristorazione di organizzarsi secondo un'articolazione di filiera in grado di dar credito e veicolare i prodotti tradizionali tipici locali di cui il Veneto è una delle regioni più ricche d'Italia.

Del resto, proprio in Veneto, sono presenti pressoché tutte le filiere agroalimentari e in particolare quelle delle grandi colture, dell'ortofrutta, della carne e del latte, del vitivinicolo.

L'operatore agriturismo, con il proprio servizio di ristorazione, deve quindi saper proporre non solo i "sapori" tipici del proprio territorio, ma anche saper presentare il territorio stesso attraverso antichi e moderni "saperi" che sempre di più attraggono i nuovi turisti enogastronomici ed ambientali.

PROGRAMMA

Ore 19.00

Registrazione dei partecipanti

Aperitivo di benvenuto

Ore 19.30

La cultura e le tradizioni del territorio padovano: valorizzazione delle produzioni tipiche e delle tradizioni enogastronomiche

Dr. Enrico Panzarasa

Esperto in cultura enogastronomica

Dr. Piero De Franceschi

Presidente della Confraternita della gallina padovana

Ore 20.30

I piatti tipici della cucina padovana:

Degustazione guidata di alcune ricette a base di prodotti tipici del padovano, preparate dai docenti ed alunni dell'IPSAAR "Pietro d'Abano" di Abano Terme (PD)

Docenti:

Prof. Vito Fanciullo

Prof. Bruno Maniero

Prof. Sergio Torresin

Interventi e discussione

DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI PADOVANI

MENU'

- Sformatino di verza con crudo dolce, fonduta di Asiago e grissini alla frutta secca
(Pinot Bianco DOC Colli Euganei)

-Crema di zucca, borlotti, lenticchie rosse e salvia, in tazza
(Malvasia DOC di Merlara)

-Bigoli al torchio saltati al ragù d'anatra muta
(Merlot DOC dei Colli Euganei)

-Bocconcini di coniglio alle erbe con tortino all'aglio, salvia frita e rondelle di polenta abbrustolita
(Cabernet DOC Colli Euganei)

-Cappone ripieno glassato con castagne, accompagnato da radicchio marinato
(Friularo DOC Dominio di Bagnoli)

-Pinza "de marantega"
Crostatà di radicchio
Biscotteria di credenza
(Spumante Fior d'arancio DOC Colli Euganei
Passito Fior d'arancio DOC Colli Euganei)