



L'ASSOCIAZIONE CONVIVIUM LABORATORIO DI CUCINA PRESENTA IL PROGETTO



DEGUSTAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA TUSCIA E DELL'AGRO FALISCO

(I CLASSICI della Cucina Romana e Laziale Carbonara, Gricia, Amatriciana, Cacio&Pepe, Coda alla Vaccinara, Trippa, Fagioli con le Cotiche, Saltimbocca alla Romana, Punta di Petto alla Fornara, Porchetta di Maiale, realizzati con materie prime locali)

Ed inoltre degustazioni a base di prodotti locali tra cui

Antipasti

Flan di Broccolo Romanesco su fonduta di Pecorino Fiore della Tuscia

Tortino di Asparagi, Scapicollata Croccante, Cremoso al "Buono della Tuscia"

Degustazione di Salumi e Formaggi Locali con Focaccia Falisca

Fritto Misto "Civitonico" (suppli, "burraggine", patate, baccalà)

Involtino di Verza e Carne alla Viterbese con zuppetta di lenticchie di Onano

Involtino di Verza e ricotta della Tuscia con riduzione di aceto balsamico

Primi :

Zuppa di Ceci del Solco Dritto, maltagliati al farro, caciocavallo "Lucciano"

Pasta e Fagioli della Tuscia (Fagiolo del Purgatorio e Fagiolo Secondo di Sutri)

Timballo Falisco (Nelle 2 versioni: al Ragù – Con Verdure di Stagione e Stracchino Affumicato)

Manfricoli allo zafferano, con galletti, mirtilli, "guanciamia" e scaglie di falisco

Cortecchine al Ragù di "Cortile" con Scaglie di Pecorino Fiore

Mezzelune cacio e pepe con gricia di pistacchi

Ravioli ai Porcini, con mirtilli e guanciaie croccante

Fagotto al Ragout di Verdure e Fiocco della Tuscia con zabaione di caciocavallo

Carbonara Falisca (Umbrichelli con Guanciaie, Tartufo e Pecorino Falisco)

Secondi

Filetto di Maiale con salsa al porto e spinacino croccante alla frutta
Bistecchine d'Agnello al Pepe Rosa con Flan di Patate Viola di Viterbo
Brasato di Manzo con Purè di Patate e Polenta croccante
Reale di Vitella in Crosta con salsa al tartufo
Leprino Verde (Coniglio) in Porchetta, con melanzane saltate al finocchietto
Rollatina di Tacchino alla Frutta con Nido di Cicoria al Peperoncino
Cosciotto di Pollo ripieno con Guanciale "Coccia" con Rostì di Patate al Rosmarino

Dolci al Cucchiaino

Mousse Spumosa al cioccolato con granella di Nocciole
Crumble di mele con crema al limone
Cappuccino Goloso
Bavarese ai Frutti di Bosco
Sbriciolata alle Nocciole
Mousse di Ricotta della Tuscia con salsa di ananas allo zenzero

Tortino Fondente al Cioccolato

Vini Proposti in Degustazione: (1 Bottiglia ogni 4 persone)

Cantina Leonardi - Cantina Ronci di Nepi – Cantina Lotti.

La Degustazione si basa al 90% su prodotti dell'Agro Falisco (il Territorio di Civita Castellana e zone limitrofe) e della Tuscia Viterbese

IL SERVIZIO E' PERSONALIZZATO CON POSSIBILITA' DI ESECUZIONE ANCHE PRESSO IL DOMICILIO DEGLI ASSOCIATI (Fino ad un massimo di n. 20/25 Ospiti Totali. I Collaboratori per ogni portata descriveranno agli ospiti le preparazioni ed i prodotti utilizzati.



CORSI DI CUCINA

DA UN NUMERO MINIMO DI 5 PERSONE AD UN NUMERO MASSIMO DI 10 PERSONE

ARGOMENTI DI LEZIONE:

- **PASTA FRESCA (ALL'UOVO E NON) LAVORATA CON LA SFOGLIATRICE**
- **LA SFOGLIA AL MATTARELLO**
- **GLI "A...B...C" DELLA CUCINA (CARNE, PESCE, VERDURE E LEGUMI)**
- **I CLASSICI DELLA CUCINA ROMANA**
- **LE CARNI A LUNGA COTTURA**
- **LE ZUPPE DI PESCE**
- **I DOLCI AL CUCCHIAIO**