

DIAMO LUCE ALLA SOSTENIBILITA'

MENU REALIZZATO DAGLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO ISCHOOL CON LE SPECIALITA' EAST LOMBARDY

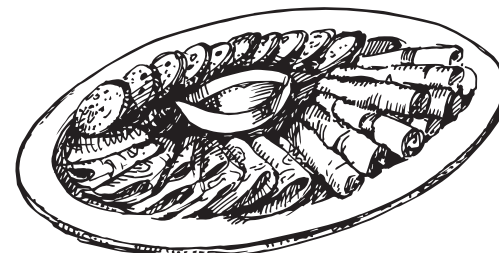
a School-Restaurant Experience

TASTE

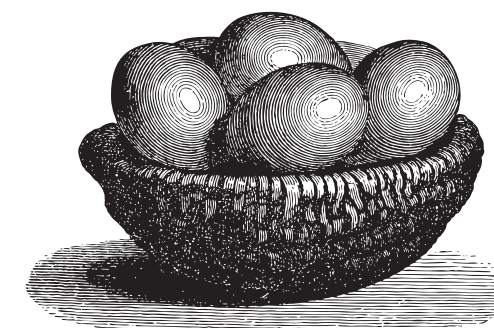
ANTIPASTO

SALUMI E FORMAGGI BERGAMASCHI

EAST LOMBARDY, Provincia di Bergamo



DOLCE



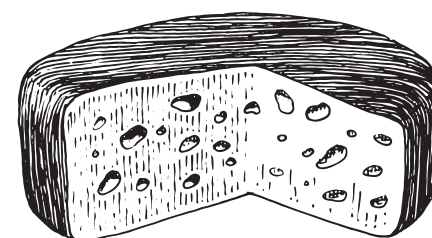
SBRISOLONA CON CREMA PASTICCERA

EAST LOMBARDY, Provincia di Mantova

PIATTO PRINCIPALE

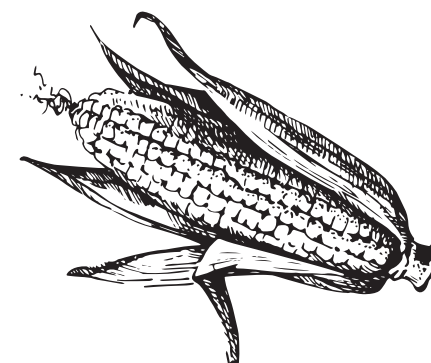
LASAGNE CON FORMAGGELLA BRESCIANA E SCAROLA DEI COLLI

EAST LOMBARDY, Provincia di Bergamo e Brescia



POLENTA TARAGNA E COTECHINO VANIGLIA

EAST LOMBARDY, Provincia di Cremona



Acqua, vino in abbinamento, pane

A SCHOOL RESTAURANT EXPERIENCE

È un'iniziativa didattica che offre agli studenti un'opportunità formativa professionale.

Promuove e accresce le competenze dei ragazzi dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa di un vero e proprio ristorante.

**TASTE è il ristorante didattico
dell'Istituto Professionale Alberghiero
iSchool**

Per prenotare

web taste.ischool.bg.it email taste@ischool.bg.it
Telefono 329 5759160

Questa cena è un'occasione per valorizzare le eccellenze enogastronomiche della lombardia orientale e mettere in campo le migliori pratiche sostenibili, stimolando tutti gli operatori della filiera (dalle aziende agli chef, dalle scuole ai consumatori) a produrre un cambiamento sostanziale per un migliore utilizzo delle risorse naturali e per la riduzione degli sprechi.

I ragazzi dell'Istituto Alberghiero iSchool tutti i giorni in TASTE, ristorante didattico, propongono un menù pensato nell'ottica di valorizzare i piatti delle province EAST Lombardy fornendo una dettagliata illustrazione di prodotti e tecniche di preparazione.