



Qual Buon Vento,  
navigante!  
(81.208.31.218)  
venerdì, 24 agosto 2007



► MiaAgenda ◀

ven 24    sab 25    dom 26    lun 27    mar 28    mer 29    gio 30

**I Santi del giorno:**  
Sant' Emilia de Vialar,  
San Tolomeo, martire

**Per meditare:**  
Il libro più grosso è quello  
dei perché

MiaEdicola



Ultima notizia:  
02/08/2007

► Servizi ◀

- Newsletter
- Inserisci la tua e-mail...
- ed iscriviti gratuitamente!
- MiaInternet
- Sali a bordo
- MiaAAA: le inserzioni
- MiaDossier
- Forum
- Link



► Risorse ◀

- Agriturismo...
- Alberghi...
- Associazioni...
- Cinema...
- Farmacie di turno...
- Gruppi musicali...
- Manifestazioni...
- Monumenti...
- Musei...
- Oasi...
- Orari dei treni...
- Orari delle SS Messe...
- Ricette tipiche...
- Ristoranti...
- Teatri...

[Ambiente](#) | [Cultura](#) | [Musica](#) | [Spettacoli](#) | [Sport e Benessere](#) | [Tavola](#) | [Turismo](#) | [Università](#)

[Pagina iniziale](#) » [Tavola](#) » **Articolo n. 4212** del 5 maggio 2006

## Cena fiorita!

Per promuovere la "conoscenza diretta" delle specialità regionali, la **confraternita Fondamenta del Gusto**, lancia gli incontri "**A cena dal produttore**": il primo appuntamento ruoterà intorno ad un originale menù che prevede anche un risotto ai petali di rosa!

Far conoscere direttamente alla fonte come nasce e viene trattato il prodotto alimentare più genuino che poi degustiamo come specialità al ristorante o che acquistiamo nei negozi più raffinati per il sano piacere del "mangiar bene e sano". E' questo il principale obiettivo degli **incontri conviviali "d'autore"** chiamati "**A cena dal produttore**", organizzati per promuovere la variegata gamma di **specialità regionali** prodotte dai soci della Confraternita Fondamenta del Gusto.



Giovedì, a partire dalle 18.00, nell'Azienda Agricola Tenuta San Giovanni in Olevano di Lomellina (Pavia) la titolare, **Cristiana Sartori**, aprirà le porte a quanti vorranno vedere e **"toccare con mano"** come nascono e vengono trattati i **suoi prodotti agricoli**, primi fra tutti il riso delle varietà "nero Otello" e "superfino Carnaroli", due specialità particolarmente apprezzate dai gourmet.

I visitatori potranno ammirare le **risaie**, che sono parte integrante del suggestivo paesaggio della Lomellina (ricco di cascine, canali e castelli), i moderni impianti di **essiccazione e stoccaggio** del risone, il "museo d'arte e tradizione contadina" (frutto del recupero di un antico edificio rurale) e gli altri immobili dell'azienda agricola.

Il tema centrale della prima "**Cena dal produttore**", tenuto conto dello scenario e della stagione, sarà ispirato alla **regina dei fiori**: la rosa, sia come **originale ingrediente** del menù-degustazione della cena, sia come oggetto di una particolare **lezione di botanica** tenuta da un floricoltore locale, sia come **ispiratrice** delle espressioni di tre artisti: Gianni Renna (pittura), Anna Marinello (lavorazioni in rame) e Paolo Matroian (sculture di ferro e acciaio).

Quasi come se fossero a loro volta altrettante "opere d'arte", le principali specialità prodotte dai soci della **Confraternita Fondamenta del Gusto**, saranno messe in bella mostra (con possibilità di degustazioni estemporanee) sotto il porticato della stalla.

Quindi sarà servita la **cena**. Fra le materie prime più tradizionali della "padrona di casa" e degli altri produttori soci della Confraternita Fondamenta del Gusto con alcuni **fiori di stagione**, amalgamati fra loro dall'ingegno, la fantasia e la maestria degli chef: si comincerà con un **cartoccio** di fiori pastellati (fritti a vista), accompagnati da un calice di spumante; si proseguirà con **insalata di fiori** con pesce marinato e riso nero Otello; un **risotto Carnaroli ai petali di rosa**; **pappardelle fiorite** e un secondo di carne con salse dolci e piccanti, per concludere con dolcezze al riso nero e bianco della Pasticceria Raffaghelli da intingere in una coreografica **fontana di cioccolato fondente**. Il tutto abbinato a pregiati vini dell'Oltrepò pavese (produzione Bruno Verdi-Montelio-Anteo).

### Informazioni

**Quando:** giovedì 11 maggio, dalle ore 18.00  
**Dove:** Tenuta San Giovanni in Olevano di Lomellina (Pavia)  
**Costo:** a persona 35 euro, vini inclusi

**Per informazioni e prenotazioni:**  
Cristiana Sartori 335/5729936

Pavia, 05/05/2006

**Vedi** altri articoli della rubrica: **Enogastronomia...** >>

**Vuoi dire la tua?**



[Inviaci un commento!](#)



[Spedisci questa pagina ad un amico!](#)

Copyright © 2000 - 2007 Buon Vento S.r.l. - P.I. IT01858930181 - Testata giornalistica - Tutti i diritti riservati

[Chi siamo](#) | [Contatti](#)