

LA SCIENZA E LA CUCINA

CENA DI BENEFICENZA PER L'ISTITUTO PASTEUR



ISTITUTO PASTEUR
FONDAZIONE CENCI BOLOGNETTI
LA RICERCA IN PERSONA

venerdì 28 marzo | ore 20 | centro congressi

LA CUCINA DEVE MOLTO ALLA SCIENZA. LE SCOPERTE SCIENTIFICHE DEL 1800 HANNO PERMESSO DI CAPIRE COME TRATTARE I CIBI, COME UTILIZZARLI E COME CONSERVARLI, E NOI TUTTI DOBBIAMO ESSERE RICONOSCENTI ALLA RICERCA PER I PROGRESSI CHE HA FATTO NEL CORSO DEI SECOLI. EATALY ROMA, IN COLLABORAZIONE CON L'ISTITUTO PASTEUR, ORGANIZZA UNA CENA DEDICATA AL CONNUBIO SCIENZA-CUCINA. DURANTE LA CENA VI RACCONTEREMO COME I CIBI BUONI E SANI POSSANO ESSERE CURATIVI; COME LO "SNATURARE" UN PROCESSO PRODUTTIVO PER INDUSTRIALIZZARLO POSSA DISTRUGGERE INTERE REALTÀ E RENDERE CATTIVI GLI ALIMENTI; COME I CIBI POSSANO GENERARE PIACERE IN MOLTI MODI. LO FAREMO IN MODO DIVERTENTE ED ALLEGRO E NEL FRATTEMPO DEGUSTEREMO UNA CENA PREPARATA DA ELIANA VIGNETI CATALANI, RICERCATRICE SCIENTIFICA PER OLTRE TRENT'ANNI AL FIANCO DI RITA LEVI MONTALCINI E OGGI CHEF DEL RISTORANTE "SPIRITO DIVINO" A TRASTEVERE.

IL MENU

CUCCHIAIO DI "CRUDA LA GRANDA" CON GERMOGLI DI PORRO

INSALATA DI ENKIR MULINO MARINO CON CACIOFIORE DELLA CAMPAGNA ROMANA, MELOGRANO E GERMOGLI DI RAVANELLO ROSA

POMODORI ALLA PROVENZALE CON CUBOTTO DI MOZZARELLA DI BUFALA E CRUMBLE DI PANE ALL'ORIGANO DI SICILIA

VIGNAROLA IN ZUPPA: ZUPPA PRIMAVERILE DI LATTUGA, FAVE, PISELLI, CARCIOFI E FARINA DI MAIS MULINO MARINO

MEZZI PACCHERI CON CREMA DI ASPARAGI, RIBES E PANCETTA CROCCANTE

POLPETTE "LA GRANDA" IN BUGLIONE

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO CON COULIS DI FRAGOLE E BRICIOLE DI MELIGHE



DURANTE LA CENA INTERVERRANNO RICERCATORI E RAPPRESENTANTI DI AZIENDE E CONSORZI CHE HANNO DECISO DI CREDERE NEL NOSTRO PROGETTO REGALANDO LE MATERIE PRIME CON CUI REALIZZARE LA CENA.

IL RICAVATO DELLA CENA ANDRÀ ALLA RICERCA SCIENTIFICA: VORREMMO "ADOTTARE" UNO SCIENZIATO ITALIANO CHE LAVORA ALL'ESTERO E FINANZIARE IL SUO RIMPATRIO. VORREMMO CHE QUESTO SCIENZIATO FACESSE RICERCA NEL NOSTRO PAESE E NON ALL'ESTERO.

40,00 EURO

VINI INCLUSI

Vi aspettiamo al Centro Congressi, al terzo piano

REGALA o REGALATI L'EVENTO!

VISITA LA SEZIONE DEDICATA AGLI EVENTI SUL SITO WWW.ROMA.EATALY.IT O RIVOLGITI AL PUNTO INFORMAZIONI DI EATALY PER INFORMAZIONI: 06 90279280 - 06 90279201

CORSIROMA@EATALY.IT SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK: I CORSI DI EATALY ROMA