Varietà Dimenticate

Cotture lente per cibi poveri dal gusto complesso

A cura di Composte
un progetto che mette in relazione cibo, fotografia e partecipazione.

In collaborazione con Le(Serre, Gustâment e Cubebe FoodLab

Menù

Sabato 17.10.2026
Domenica 18.10.2026

LE(SERRE

Menù

Vino bianco e cassis di benvenuto

Spezzafame

Torta di pane con zafferano,
formadi frant e spinaci

Blecs ricotta affumicata e zucca
conditi con burro, salvia e farina di mais

Zuppa di fagioli e castagne
con olio alle aromatiche e cipolle agrodolci

Carsolina — torta di sfoglia,
pan di spagna e crema

Il menù di Varietà Dimenticate è dedicato a ingredienti marginali, varietà meno frequentate, sapori persistenti e consistenze irregolari. Cibi che chiedono tempo: per essere preparati, trasformati e, qualche volta, riscoperti. Le ricette lavorano sulla memoria gastronomica e sulle sue continue trasformazioni, tra recupero, varianti locali e contaminazioni. La cottura lenta diventa uno degli strumenti attraverso cui ingredienti semplici acquistano profondità e sapori diversi trovano un equilibrio comune.

ALLERGENI / INTOLLERANZE

1. solfiti
2. sesamo e derivati
3. glutine, uova e derivati, latte e derivati, cipolla
4. glutine, uova e derivati, latte e derivati, cipolla, salvia
5. glutine, cipolla, aromatiche
6. glutine, latte e derivati

VARIETÀ DIMENTICATE

a cura di Composte
in collaborazione con Le(Serre, Gustâment e Cubebe FoodLab

Quando:
- Sabato 17 ottobre 2026, ore 19:30—22:30
- Domenica 18 ottobre 2026, ore 12:00—15:00

Dove:
Le(Serre, Strada dell'Artigiano 26/7, Basaldella — Udine

Costo:
20€ a persona

Iscrizioni:
Entro mercoledì 14 ottobre 2026, acquistando il biglietto su eventbrite a questo link o alla sezione eventi del sito www.leserre.co

Promosso da

LE(SERRE

Con il contributo di

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

FONDAZIONE FRIULI