

La Camera di Commercio di Padova dedica la sua presenza istituzionale alla 11a edizione di TecnoBar&Food alla promozione dei prodotti tipici agroalimentari che più la rappresentano sui mercati internazionali e, nel territorio, attraverso la ristorazione. L'iniziativa rientra nel progetto-brand **PADOVA DA GUSTARE**.

Ed ecco allora che lungo il perimetro dello stand sarà possibile compiere un viaggio attraverso le eccellenze padovane, prodotti a marchio europeo, per lo più, e di grande tradizione, a partire dagli **Asparagi Bianchi e Verdi**, vero vanto produttivo dell'agricoltura padovana, alla **Corte Padovana**, con i suoi numerosi prodotti (il Pollo "Latte e Miele" e la Gallina Padovana, l'Oca e il Coniglio...), fino ai **formaggi DOP** (Asiago e Grana Padano) e alle cinque varietà di **Radicchi IGP**, le **Mele e Pere di Castelbaldo**, l'**Olio dei Colli Euganei** e il **Prosciutto Veneto Berico Euganeo**, conosciuto anche come **Prosciutto dolce di Montagnana**.

Entro questa golosa e ricca cornice saranno poi esposti e degustati, a concludere degnamente il quadro, i **Vini DOC** della provincia (Colli Euganei, Bagnoli, Corti Benedettine) e i ristoratori dell'Associazione Provinciale Pubblici Esercizi daranno spettacolo proponendo al vasto pubblico di operatori presenti in fiera una serie di preparazioni, assaggi e "spuncioni", sempre realizzati con i prodotti del territorio padovano.

Le degustazioni curate dall'**APPE** prevedono due distinti momenti: all'**ora di pranzo** (dalle 11 alle 15) il tema sarà **PRANZO RICCO ALLA PADOVANA. I PRODOTTI E IL TERRITORIO NEL PIATTO**; ogni giorno saranno proposti piatti dall'antipasto al dolce per un pranzo all'insegna del buon mangiare.

Nel **pomeriggio** (dalle 15 alle 18) il tema sarà invece **SPUNCI E OMBRE...PADOVA CAPITALE** in cui saranno proposti una serie di preparazioni fantasiose e spuncioni (tradizionali e creativi) da degustare in abbinamento ai vini DOC padovani.

1 Menù di TecnoBar&Food

Pad. 5 A

Domenica 7 febbraio (ore 11,00-15,00)

**PRANZO RICCO ALLA PADOVANA.
I PRODOTTI E IL TERRITORIO NEL PIATTO**

Ristorante Nero di Seppia – Padova / Trattoria Berton – Padova
Radicchio Rosso di Treviso Tardivo marinato con Soppressa e riduzione di aceto di produzione propria

Ragù di Corte Padovana nei tagliolini croccanti con Radicchio Variegato di Castelfranco

Faraona "Latte e Miele" glassata con Pere di Castelbaldo al Vino Rosso dei Colli Euganei e ricottina di capra infornata

Baccalà Sant'Antonio spiritual con Radicchio Rosso di Treviso Tardivo

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

ore 15,00-18,00

SPUNCI E OMBRE... PADOVA CAPITALE

Ristorante Di...Vino-Saonara / Antica Trattoria dei Paccagnella-Padova

Crostatina salata con leggera fonduta di Grana Padano

Galano farcito con Asiago alle Pere di Castelbaldo e Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana

Cestino ai cinque Radicchi con insalatina di Pollo "Latte e Miele" in saor

Bicchieri di bianco mangiare con Radicchio Rosso di Treviso Tardivo e coriandoli di Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

Lunedì 8 febbraio (ore 11,00-15,00)

**PRANZO RICCO ALLA PADOVANA.
I PRODOTTI E IL TERRITORIO NEL PIATTO**

Ristorante Alle Logge – Piazzola sul Brenta / Trattoria Al Pirio da Giona – Torreglia

Fagottino di Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuti anche come Prosciutto dolce di Montagnana, con Grana Padano e Mela di Castelbaldo

Bigoli al torchio con ragù di Oca di Corte Padovana

Insalatina di Pollo "Latte Miele" con Mele e Pere di Castelbaldo

Tagliata di Faraona "Latte e Miele" con Radicchio Rosso di Treviso Tardivo

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

ore 15,00-18,00

SPUNCI E OMBRE... PADOVA CAPITALE

Ristorante Luca's – Trebaseleghe / Ristorante La Torresina – Mestrino
Stecco di Pollo "Latte e Miele" panato alle mandorle e Mele di Castelbaldo

Canapè di pane con crema di caprino, Radicchio Rosso di Treviso Tardivo e rosa di Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana

Bocconcini al forno d'Oca e Faraona "Latte e Miele" e fagioli Lasagna al forno con Radicchio Rosso di Treviso Tardivo e ragù bianco di Corte Padovana

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

Martedì 9 febbraio (ore 11,00-15,00)

**PRANZO RICCO ALLA PADOVANA.
I PRODOTTI E IL TERRITORIO NEL PIATTO**

Ristorante Enoteca Donna Irene – Padova / Ristorante Locanda Aurilia – Loreggia

Millefoglie di mozzarella di bufala e Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana

Risotto al Radicchio Rosso di Treviso Tardivo e Vin Friularo di Bagnoli

Martondella con polenta di Mais biancoverla e verze in tegame

Ventaglio di Pera di Castelbaldo al vin Friularo di Bagnoli

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

ore 15,00-18,00

SPUNCI E OMBRE... PADOVA CAPITALE

Ristorante Taverna Azzurra – Abano Terme / Antica Trattoria Balledotta – Torreglia

Stekoniglio (Coniglio e Mandorle dei Colli Euganei)

Stekodè (Pollo "Latte e Miele")

Tronchetto di sedano farcito con fonduta di caprino e avvolto in Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana

Cubo di frittatina ai cinque Radicchi e Grana Padano

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.

Mercoledì 10 febbraio (ore 11,00-15,00)

**PRANZO RICCO ALLA PADOVANA.
I PRODOTTI E IL TERRITORIO NEL PIATTO**

La Tavolozza Trattoria - Torreglia / Ristorante Val Pomaro - Arquà Tetrarca / Trattoria La Famiglia - Corezzola

Sformatino di Radicchio di Verona su vellutata di caprino e ventaglio di Radicchio Rosso di Treviso Tardivo

Spuma di Pere di Castelbaldo su croccante di Grana Padano e amarena scioppata

Sfilacci di Faraona "Latte e Miele" affumicati, con rape-pronzioli, Mela di Castelbaldo, noci e Olio Extravergine d'Oliva dei Colli Euganei

Gnocchetti di rosolo con ragù di Pollo "Latte e Miele" e le sue frattaglie

Bocconcini di Pollo "Latte e Miele" al Prosciutto Veneto Berico Euganeo, conosciuto anche come Prosciutto dolce di Montagnana e Radicchio di Chioggia

I prodotti degustati provengono dal territorio padovano.