

# Cene dell'Altro Mondo

PARCO DI MARTIGNANO - TRENTO - 22-23-24 MAGGIO

€ 12,00 - solo su prenotazione I proventi finanzieranno progetti di interazione sul territorio ideati dalle Comunità partecipanti



martedì22maggio2007 mercoledì23maggio2007

### Menu della **POLONIA**

### Zuppa grochowa Grochòaka

Zuppa di piselli gialli, salsiccia affumicata e di verdure al profumo di maggiorana

### Bigos

Ricco stufato a base di crauti, capussi, carne di manzo, di maiale, salsicce affumicate. mele e frutta secca

### Pane

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

### Piernik z powidlami

**Dolce** pan di spezie farcito di marmellata e ricoperto di cioccolata

### Menu della ROMANIA

### Ciorba de burta Minestra di trippa

Minestra a base di trippe, stinco di vitello e di verdure

### Mititei, mici

Grigliata di polpettine di carne di maiale e di manzo speziate al coriandolo e pimento (NON piccante)

#### **Pane**

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

### Krapfen

**Dolce** molto diffuso in Romania, molto simile ai krapfen prodotti in Italia. Farcitura alla marmellata

### Menu dell' **ALBANIA e MACEDONIA**

### Fërqsë me speca

Peperoni verdi dolci (friggitelli) saltati con olio di oliva, pomodoro, aglio, peperoncino (in quantità moderata) e completati con uovo e ricotta

### **Pashagofte**

Polpette piatte di carne di manzo e di maiale, riso, uova, prezzemolo, dorate in olio extravergine di oliva e crogiolate in una salsa al pomodoro profumata all'alloro

#### Pane

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

### Caboni

**Dolce** a base di riso ed uvetta sultanina, speziato ai chiodi di garofano

### Menu della

### Proja e Kaimak

Polentina di farina di mais bianco servita con il formaggio Kaimak, tipico della zona della Śerbia e della Bosnia

### Peperoni ripieni

Peperoni ripieni di carne di manzo e di maiale, di verdure miste ed erbe aromatiche, stufati con un sugo a base di pomodoro

### **Pane**

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

### Baklava

**Dolce** di tradizione ottomana, a base di pasta filo (pasta tirata sottilissima, fatta con farina di grano tenero, uova, acqua e sale), noci e sciroppo di zucchero

### giovedì 24 maggio 2007

## Menu dell'

### Salat Olivier, Insalata russa

A base di maionese e yogurt è ricca di patate, carote e cipolle bollite, di prosciutto a dadini e petto di pollo bollito

### Golubzi

Foglie di cavolo bianco ripiene di carne di manzo, riso e verdure stufate e servite con panna acida e contorno di **carote** piccanti, gustosa insalata di carote, aglio e cipolla

### Pane

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

### Blini ai semi di papavero blu

**Dolce** composto da crepes ripiene di una composta a base di zucchero, miele e semi di papavero blu

### Menn della **MOLDAVIA**

### Zeama de pui

Gustosa zuppa di gallina, verdure ed erbe aromatiche (aneto, maggiorana) e guarnita di prezzemolo

### Friptura cu mamaliga

Spezzatino di carne mista di manzo e maiale, accompagnata da fette di polenta gialla con contorno di **salsa** alle noci ed aalio e formaggio feta a pezzetti

### Pane

Ogni menu delle serate sarà completato dai pani tradizionali delle diverse nazionalità

Placinta cu dovleac **Dolce** Strudel moldayo farcito con zucca mantovana grattugiata finemente, noci, vaniglia, una piccola quantità di cipolla bianca e pepe

Programma dettagliato delle tre serate su www.tremembe.it