

1915-2015 - Cent'anni fa il genocidio degli Armeni

La memoria e la speranza

Pranzo a cura dell'Istituto Alberghiero "Angelo Berti"

APERITIVO A BUFFET CON 5 SERIE DI FINGER FOOD

polpettine di lenticchie (lenticchie, noci, prugne secche sminuzzate, uvetta sultanina, sale, pepe, prezzemolo tritato) (Mrgov vosp interpretato)

insalata di lattuga e semi di sesamo con feta, menta, timo, dragoncello e salsa agli agrumi (motal interpretato)

involtini di orzo speziato in foglia di verza con salsa allo yogurt e aneto (dolmà interpretato)

sfoglia di frumento ripiena di cipolla e coriandolo (tipo pizza, lavash interpretato)

tartare di salmone allo zenzero e mandarino con panna acida e aneto (piatto dei Paesi dell'est rivisitato)

AL TAVOLO

ENTRATA: bulgur alle verdure e crema di ceci (hummus più liquido)

PIATTO FORTE: legumi speziati, timballino di riso con noci e uva, carciofi croccanti e zucca all'agro

DESSERT: tortino al miele con pere e cannella, salsa all'arancia
sorbetto di mele, zenzero e cognac

FRIANDISES: datteri freschi ripieni di mascarpone e glassati al cioccolato

Il menù presenta piatti leggeri ma nutrienti, come nella tradizione armena; le zuppe sono molto utilizzate d'inverno, con legumi e verdure. Per il piatto forte si utilizzeranno fagioli borlotti, cannellini bianchi e fagioli con l'occhio, il riso è avvolto in una foglia di costa, i carciofi sono cotti fritti e la zucca al forno. Tutte le preparazioni sono aromatizzate con erbe fresche e speziate, ma non piccati, come da tradizione armena; le spezie principali sono coriandolo in semi, cumino, cardamomo, finocchio in semi, pepe nero, peperoncino. Nei dolci si usano, miele, noci, pistacchi, cannella. Frutta fresca e frutta secca sono sempre presenti.

Quasi tutti i piatti sono privi di glutine, tranne per l'orzo e il frumento nel buffet d'aperitivo, e il bulgur nell'entrata. Non vi sono preparazioni con i latticini tranne che per la feta, la salsa allo yogurt (che di solito è tollerato) e la panna acida nel buffet, il burro nel tortino al miele e il mascarpone delle friandises. Altri ingredienti che potrebbero essere causa di allergie sono la frutta secca e i semi di sesamo. Se troviamo i melograni i chicchi saranno utilizzati come decorazione in alcune preparazioni e il succo ridotto accompagnerà il dessert.