Veneto

CARCIOFO VIOLETTO, PINO MUGO, SEDANO RAPA E PECORA BROGNA

Siamo nel regno della cucina rigenerativa, agricola e selvatica dalle scrupolose pratiche ecologiche

We are in the realm of regenerative, agricultural and wild cuisine with scrupulous ecological practices

Venissia

Malvezzi

Veneto

Battuta di pecora Brogna in giardiniera

Ristorante Iris, Verona

Molti ristoranti hanno innestato un circolo virtuoso, dall'orto al piatto

Ma c'è uno chef, Giacomo Sacchetto del ristorante Iris a Palazzo Soave che le riserva un trattamento speciale tra i tanti piatti di ascendenza scaligera – i Della Scala si erano estesi in Lombardia, Emilia e parte di Piemonte e Toscana- che gli consentono l'eclettismo fuori piazza. L'ovino ha carne rosea e dolce. Lui ne fa una "battuta" con un ricco affresco di gelatine, spume, giardiniera, (che è una preparazione piemontese), e decorazione floreale.

the mountain dwarf pine embodies our territory. In fact, I have created a spaghetti dish featuring it that guests particularly enjoy. This bushy plant is also known for its balsamic and antiseptic properties.» Characteristics: This conifer grows wild at altitudes between 1,000 and 2,700 metres. It is hardy and able to adapt to cold climates and poor terrain. The buds and needles contain a high concentration of aromatic oils and resin. Although it is an unusual ingredient in cooking, it is a key component of a signature dish of the Dolomite region.

The Sant'Erasmo Violet Artichoke, which can even be used to make coffee, is a source of great passion for the inhabitants of the Venetian Lagoon. And you can hardly blame them. It has a tender heart with a fleshy texture throughout, including the stem, leaves and roots. It grows on the island

La carne di pecora, rosa e dolce è tagliata al coltello è dà il nome al piatto ma non è del tutto protagonista, calata com'è in un