



La scuola alberghiera **CFP Nazareno**  
apre le porte al pubblico con la rassegna

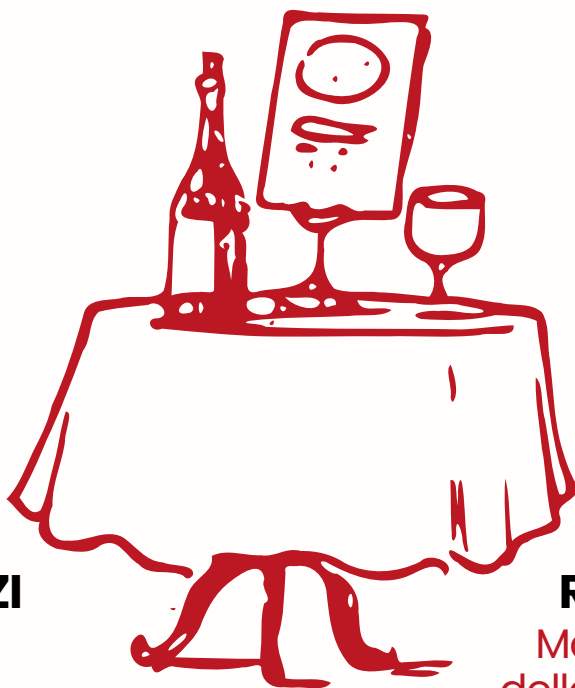
# MATERIE PRIME D'AUTORE

**QUANDO**  
**29/01**  
**ORE 20:00**



**ENRICO BERGONZI**

Chef e patron del  
ristorante **Al Vèdel**,  
fondato nel 1780 a  
Vedole di Colorno (PR)



**DOVE**  
**CFP NAZARENO**  
VIA PERUZZI, 44  
CARPI (MO)



**ROBERTO PAPOTTI**

Macellaio e produttore  
della **Macelleria Papotti**,  
fondata nel 1954  
a Carpi (MO)

**Un'esperienza esclusiva,  
nata dall'incontro tra  
professionisti e futuri chef**

**Info e prenotazioni: Tel. 059 686717 oppure Mail: [info@nazareno.it](mailto:info@nazareno.it)**



## ANTIPASTI

Aperitivo con degustazione di  
Culatello **Terre di Nebbia** 26 mesi  
e salumi del **Podere Cadassa**



Marmellata di maiale e  
Soppressata di Carpi della  
**Macelleria Papotti**

## ENTRÉE

Millefoglie alla Zucca e patate  
servita con salsa al taleggio

## PRIMO

**"Tortel Dols" di Colorno**

condito con Parmigiano Reggiano DOP  
e burro rosso

## SECONDO

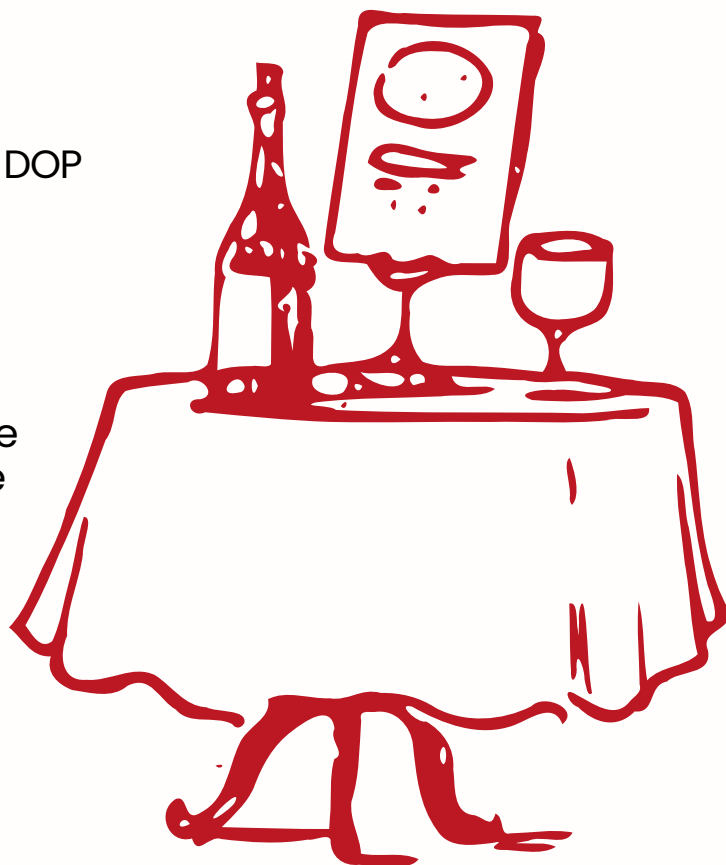
**"Il pollo dorato"**

Storico piatto del Vèdel cotto in due  
tempi servito con lamelle di patate  
croccanti

## DESSERT

**Il "dolce antico"**

Rifreddo all'amaretto e cioccolato  
con cuore al Marsala



**Quota di partecipazione: 35 euro a persona**