



I. P. S. S. E. O. A.
"A. BELTRAME"
VITTORIO VENETO



Latteria Soligo Società Cooperativa
invita la S.V. all'evento:

Cibo sano e sostenibile.

Formiamo gli Chef per il nostro benessere.

Con lo Chef Davide Oldani

Lunedì 31 marzo 2025 - ore 10.15

presso Istituto A. Beltrame

Vittorio Veneto (TV) - Via Carso, 114

Sarà disponibile la diretta streaming:

<https://www.alberghierobeltrame.edu.it/pagine/31-03-2025>

Programma della giornata:

ore 10.15 Saluto istituzionale

ore 10.45 Incontro con lo Chef Davide Oldani

*ore 11.45 Show Cooking di
Davide Oldani con prodotti Soligo*

La cucina POP di Davide Oldani

"La mia cucina POP è nata dal desiderio di amalgamare l'essenziale con il ben fatto, il buono con l'accessibile, l'innovazione con la tradizione. Sono convinto che la grande cucina italiana sia grande - oltre che per varietà e gusto - anche per la possibilità che offre di essere costantemente reinterpretata: io l'ho fatto con semplicità, dando valore a tutti gli ingredienti e facendo della stagionalità e dell'alta qualità dei prodotti due punti fermi. A questi punti cardine ho aggiunto un principio che mi guida nella preparazione di ogni piatto: la ricerca di un'armonia nell'equilibrio dei contrasti, che per me significa non solo una promessa di dolce nel salato e una "memoria" di salato nel dolce, ma la coesistenza armoniosa in ciascun piatto di tutto ciò che stimola il palato: morbido, croccante, caldo, freddo, dolce, amaro..."

