Percorsi Gastronomici

PERCORSI GASTRONOMICI

I **nostri** percorsi gastronomici sono un **tripudio di sapori che**

investono tutti i sensi. Partono dal presupposto di saziare già solo con gli occhi e si sviluppano tenendo conto delle varie tecniche di assaggio che coinvolgono l'olfatto, il tatto, la bocca e il gusto. Le basi della gastronomia.

Nei nostri percorsi si impara a conoscere i prodotti migliori, ricchi di sostanze benefiche per il corpo ed in linea con la nostra filosofia: quella della ricerca di prodotti "umili", che non significano poveri, bensì ricchi di grande cultura, tradizione e sacrificio di tutti quei professionisti, agricoltori, allevatori, casari, ricercatori che lavorano quotidianamente per garantire la qualità di questi cibi.

Il **nostro** concetto è la semplicità; la dimostrazione di come con poca manipolazione si ottengono pietanze di grande qualità dando risalto esclusivamente alla bontà e al gusto del prodotto.

I **nostri** "corner" propongono varie tipologie di lievitati, ottenute con differenti tipi di lievito madre e svariati tipi di grani, una misticanza di verdure e ortaggi nel rispetto delle stagionalità, svariati formati di pasta di grano duro artigianale conditi con numerosi ecotipi di pomodori, peperoni, melanzane, legumi…, carni provenienti da allevamenti nostrani e una selezione di salumi e formaggi.

La vera sfida di Dispensa Italiana è nel fondere un'evento alla moda con la gastronomia di qualità. Un concetto che nasce dalla consapevolezza che oggi ci si rivolge ad "ospiti sazi" e quindi le nostre proposte culinarie sono strutturate con ritmi giusti in modo da stimolare il gusto ed i sensi.