



**COLLEGIO ARCIVESCOVILE
ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO**
PARITARIO (D.D. n. 799 dell'11.12.2003)

TEL 0332-286367 FAX 0332-233686

www.istitutodefilippi.it

www.defilippivarese.it

segreteria@istitutodefilippi.it

Membre de l'Association Européenne
des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

Via Brambilla, 15
21100 Varese



LA COOPERAZIONE TRENTINA un modello economico vincente

Una serata per conoscere i protagonisti del **MODELLO ECONOMICO COOPERATIVO del Trentino** che prese le mosse dalle intuizioni e dall'opera del **varesino di adozione EMANUELE LANZEROTTI**.

In un momento di travaglio economico come quello che stiamo vivendo, ci poniamo in ascolto ed in ricerca di nuove e diverse prospettive capaci di indicarci **qualche via di uscita e qualche nuova strada da percorrere** attraverso nuove forme di imprenditoria.

Una serata anche per assaggiare quanto le grandi e piccole cooperative del Trentino sanno proporre alla nostra attenzione **attraverso un menù ricco ed articolato**.

30 novembre 2012

PROGRAMMA DELLA SERATA

Ore 18.00 SALA BORGHI

Saluto del moderatore – Maria Teresa Antognazza

Introduzione del Rettore Collegio De Filippi – Giovanni Baggio

La figura di EMANUELE LANZEROTTI – Mariagrazia Sironi

La Cooperazione tra teologia, spiritualità e azione nella storia – Don Gianni Colzani

La parabola industriale del territorio varesino – Gianni Spartà

La cooperazione trentina: un modello economico – Carlo Dellasega

Esperienza di cooperazione e di formazione

Ore 20.00 SALA RISTORANTE



MENU

SPECIALITA' DELLA CUCINA DELLE VALLI TARENTINE

Vellutata al broccolo di Santa Massenza
con crostone alle noci

Il filetto di trota al coltello profumato con erbetto della Paganella e funghi porcini con
vinaigrette al melograno

Il carpaccio di carne salata e scaglie di spessa stagionato

Il formaggio caprino della Val di Fiemme con composta alle mele

L'orzo mantecato al vino Teroldego rotaliano
con gemme di mirtillo nero in cialda di grana trentino

Casunzei della Val di Fassa con ripieno di bietola rossa
al burro di malga spumeggiante

Dalle quote alpine il salmerino in carpione con lamelle di verdure della Val di Gresta
all'aceto di mela

Guancia di manzo degli allevatori trentini marinato al vino marzemino
e la sua polenta di Storo con verza brasata

Finale con fregolotti alle noci e padellata di frutti di bosco alla grappa trentina

Prezzo: € 35.00

E' richiesta la prenotazione entro martedì 27 novembre: tel. 0332-238004

De Filippi, Via Brambilla 15 – Varese. www.defilippivarese.it / ricevimento@defilippivarese.it