PMI DAY - 13° GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

LA BELLEZZA DEL FARE ITALIANO

16 Novembre 2022 - Via Raffaele Delcogliano 12
Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIA MOGI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

TENUTA LA FORTEZZA
Eventi e Ricevimenti

CONFINDUSTRIA
XVIII Settimana della Cultura d'Impresa

SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Con il patrocinio di

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

In collaborazione con

UNIVERSITÀ GIUSTINO FORTUNATO

PMI DAY - 13° GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

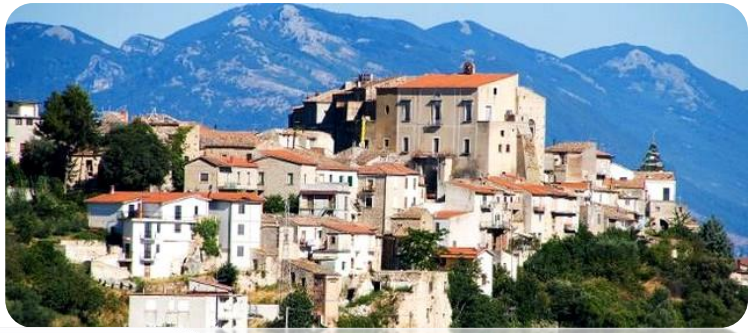
LA BELLEZZA DEL SAPER FARE ITALIANO

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIAMOCI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE



Parco Regionale del Taburno Camposauro

Arroccato su un blocco calcareo alle pendici settentrionali del Monte Pentime, immerso in uno splendido scenario del Parco Regionale Taburno Camposauro, sorge il Comune di Torrecuso importante centro agricolo, affacciato sulla Valle del Calore. Molto interessante nel centro storico è il Castello feudale che ha conservato un impianto longobardo, la chiesa dell'Annunziata (sec. XVIII) e la chiesa di S.Erasmo.

Una delle più antiche tradizioni è la manifestazione d'arte e cultura popolare che culmina la prima domenica di Settembre con una mostra di vini tipici sanniti, una festa del vino e di prodotti tipici locali nonché un'esposizione di pittura e di artigianato.

Immerso nella perimetrazione del Parco regionale della provincia di Benevento gode di una posizione privilegiata sotto il profilo naturalistico e paesaggistico di notevole importanza se si considerano le specie vegetali e la fauna selvatica esistente da scoprire mediante passeggiate in natura, seguendo i molteplici sentieri o percorsi di cicloturismo.

CONFINDUSTRIA XVIII Settimana della Cultura d'Impresa

SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Con il patrocinio di

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

Mission & Vision

Un'azienda corretta sa quali sono i propri obiettivi ed è coerente con questi.

PMI DAY - 13° GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

LA BELLEZZA DEL SAPER FARE ITALIANO

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIAMOCI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Gusto

Ordine

Diversità

Bellezza

Seduzione

Sensazioni

Simmetria

Emozioni

Piacere

Armonia

Progresso

CONFINDUSTRIA XVIII Settimana della Cultura d'Impresa

SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Con il patrocinio di

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIA MOGI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Dal "Verde" al Green

PROPOSTE DEGLI STUDENTI

Green en Place

A Foglianise (BN), i mastri pagliari lavorano da anni la paglia creando oggetti unici con gli scarti della lavorazione del grano: cappelli, sedie, ventagli, possono essere utilizzati per realizzare apparecchiature uniche, rispettose dell'ambiente e a km 0.

PMI DAY - 13° GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

LA BELLEZZA DEL SAPER FARE ITALIANO

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIA MOLI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

MENU

Verde e Sostenibile

A Base di Uva e Vino

Green&Wine

CONFINDUSTRIA XVIII Settimana della Cultura d'Impresa

SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Con il patrocinio di

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

Antipasto

Cestino di pane con caciocavallo, uva e scaroline.

INGREDIENTI:

- 4 FETTE DI PANE
- 20g DI PINOLI
- 20g CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO
- 1kg SCAROLINA
- 200g UVA BIANCA MOSCATA
- 20g CAPPERI
- Q.b. AGLIO
- 20g OLIVE NERE
- 2 FILETTI DI ACCIUGHE DISSALATE
- Q.b. OLIO
- Q.b. SALE

PROCEDIMENTO:

Per il cestino di pane:
Dopo aver preriscaldato il forno, inserite le fette di pane su di uno stampo e attendete che si dorino.

Per le scaroline:
Dissalate i capperi passandoli in abbondante acqua.
Pulite la scarola, eliminando le foglie logore, e lavatela con accuratezza.
Successivamente, in un tegame basso, versate l'olio, aggiungete aglio, acciughe, olive nere, capperi e uva bianca moscata. Contemporaneamente in un padellino tostate i pinoli ed inseriteli insieme alla scarola nel tegame basso. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 20 minuti.

Servite il cestino di pane contenente le scaroline su di una fonduta di Caciocavallo di Castelfranco.

Primo

Tagliatelle all'aglianico

INGREDIENTI PER LA PASTA:

- 500 g DI FARINA 00
- 250 ml VINO AGLIANICO
- Q.b. SALE

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- 350 gr SALSICCIA
- 30 gr SEDANO
- 30 gr CAROTE
- 30 gr CIPOLLA
- 30 cl VINO AGLIANICO
- Q.b. SALE
- Q.b. PEPE
- Q.b. PECORINO

PROCEDIMENTO:

Per la pasta:
Riducete il vino aglianico, facendolo evaporare per qualche minuto.
Disponete la farina a fontana su un banco di lavoro, aggiungete la riduzione di vino ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciate riposare per 30 minuti. Successivamente stendete la pasta e adagiatela su una spianatoia infarinata, infine ripassate l'impasto nella sfogliatrice.

Per la salsa:
In una casseruola riponete olio, sedano, carote e cipolle, fate imbiondire e aggiungete la salsiccia. Rosolate e sfumate con il vino, aggiustate di sale e pepe.
Cotte le tagliatelle mantecate con il pecorino.

Secondo

Filetto di maiale con uva, mosto e rosmarino

INGREDIENTI PER IL FILETTO:

- 200 gr FILETTO DI MAIALE
- 1 BICCHIERE DI MOSTO D'UVA
- 200 gr UVA NERA
- 1 RAMETTO DI ROSMARINO
- ½ SCALOGNO
- 2 CUCCHIAI DI FARINA
- Q.b. OLIO EVO
- Q.b. SALE
- Q.b. PEPE NERO

PROCEDIMENTO:

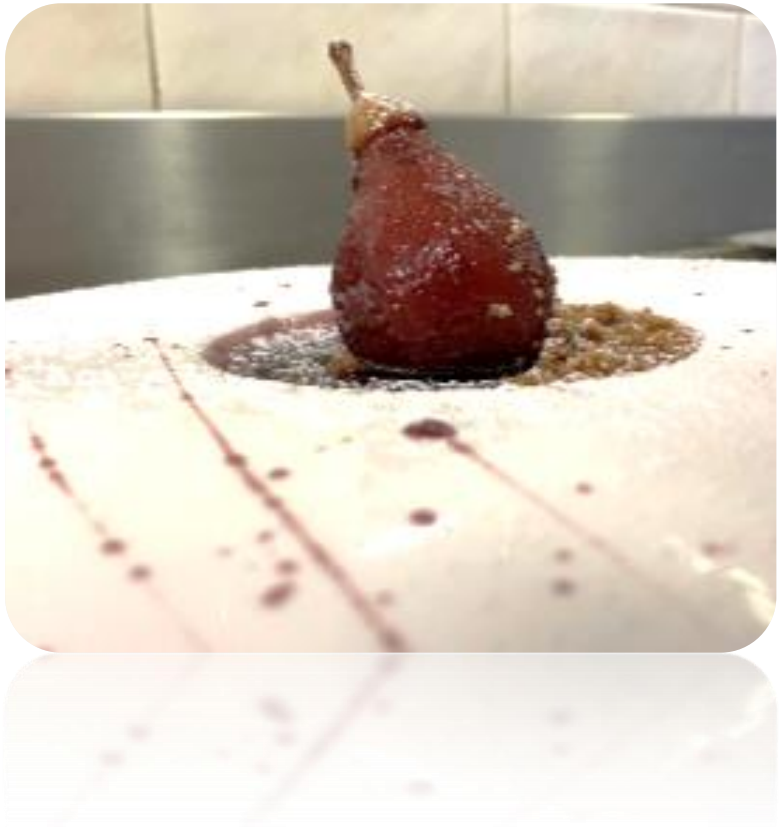
Legate con lo spago il filetto di maiale cosicché non perda forma in cottura. Infarinateli e rosolateli in padella con un filo d'olio per circa due minuti per lato. Aggiustate di sale e pepe. Togliete il filetto dalla padella e adagiatelo in una teglia da forno dove continuerete la cottura a 150° per 10 minuti.
Nella stessa padella soffriggete lo scalogno tritato aggiungete un rametto di rosmarino, l'uva in acini e lasciate cuocere per due minuti a fiamma viva. A questo punto incorporate il mosto e lasciatelo cuocere fino ad ottenere una salsa vellutata. Adagiate il filetto all'interno della padella e lasciate insaporire per qualche minuto a fuoco moderato.

Servite il filetto nappato con la salsa ottenuta.

Con il patrocinio di
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale
Ministero dell'Istruzione e del Merito
CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME
CONFINDUSTRIA XVIII Settimana della Cultura d'Impresa
SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Dessert

Pere al vino rosso



INGREDIENTI PER IL FILETTO:

- 4 PERE COTTE
- 300 gr VINO ROSSO
- 200 gr ACQUA
- 200 gr ZUCCHERO
- 3 CHIODI DI GAROFANO
- 2 ANICE STELLATO
- 1 CANNELLA IN STECCA
- 2 BACCHE DI CARDAMOMO

PROCEDIMENTO:

Preparate lo sciroppo versando in un pentolino, di 20cm di diametro, vino, acqua e zucchero; unite le spezie e cuocete a fiamma viva; contemporaneamente sbucciate le pere, lasciando il picciolo; inseritele all'interno del pentolino e continuate la cottura per 20 minuti. Una volta che le pere saranno cotte, toglietele e mettetele da parte. Lasciate stringere lo sciroppo per altri 10 minuti, quando risulterà ridotto rimettete le pere e ricopritele bene di salsa.
Servite le pere al vino rosso.

Le nostre opinioni

Nella nostra Mission lavoriamo con passione per offrirvi esperienze indimenticabili ricche di emozioni per i momenti chiave della vostra vita.

Nella sala Garden si concentrerà l'innovazione con la realizzazione di un'area ecosostenibile.

Proponiamo menù che valorizzino la tradizione, i prodotti locali e stagionali che rappresentino i nostri territori e il legame a questi.

Noi vogliamo seguire un nuovo modello di sviluppo, lavorare insieme a imprese e territori alla creazione di un mondo nuovo e sostenibile.

PMI DAY - 13° GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

LA BELLEZZA DEL FARE ITALIANO

16 Novembre 2022 - Via Raffaele Delcogliano 12
Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento

CONFINDUSTRIA Benevento Piccola Industria

INDUSTRIAMOCI

PMI DAY TREDICESIMA GIORNATA NAZIONALE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Gli studenti delle classi
V ENOG B & V SALA C
IPSAR BENEVENTO

CONFINDUSTRIA XVIII Settimana della Cultura d'Impresa

SETTIMANA EUROPEA DELLE PMI

Con il patrocinio di

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Ministero dell'Istruzione e del Merito

CONFERENZA DELLE REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME

In collaborazione con

UNIVERSITÀ GIUSTINO FORTUNATO