

COMUNICATO STAMPA

OPEN DE.CO. IN TOUR

Le DE.CO. vicentine per l'OPEN SOURCE IN TOUR 2013

Vicenza 18 aprile 2013 - Open Source in Tour 2013, è un progetto di Studio Storti Srl di incontri formativo divulgativi indirizzati alle Pubbliche Amministrazioni.

L'appuntamento di Montecchio Maggiore, patrocinato dalla Provincia di Vicenza e dal Tavolo di coordinamento delle DE.CO. (prodotti agroalimentari di Denominazioni Comunali) Vicentine, sarà una giornata di discussione dedicata ai Comuni per confrontarci sulle opportunità offerte dall'Open Source e sulla normativa in vigore.

Quale migliore occasione per promuovere le eccellenze tra i sapori vicentini se non quella di avere un *Parterre de rois* di istituzioni?

Il connubio tra l'attività di Studio Storti verso gli Enti Pubblici e le DE.CO. Vicentine porta alla nascita dell'OPEN DE.CO. un light lunch standing buffet tutto a base di prodotti vicentini... un buffet che parla di noi, del nostro territorio e della nostra storia.

Grazie alla collaborazione di Menegus Michela, esperta di marketing territoriale e profonda conoscitrice del mondo DE.CO., abbiamo individuato una ventina e più di prodotti tipici per creare un menù d'eccezione tutto Made in Vicenza!

Si apre la giornata con i succhi di frutta BIO della Val Leogra e le torte di ciliegie di Castegnero passando dal miele di tarassaco di Conco ai Maranei di Costabissara.

Dopo la sessione di lavori mattutina l'appetito sarà stuzzicato da inconsueti appetizers: l'abbinamento di sfoglie di farina di mais di Isola Vicentina con il formaggio di Castelgrotta di Schio, il carpaccio di carne secca di Lusiana con le patate in fetta di Montefaldo, la frittatina di sopressa di Valli del Pasubio con la composta di radicchio di Asigliano, i muffins di asparago bianco di Marola, la crema di carota bianca di Monticello Conte Otto ed un inedito sorbetto all'olio dei Colli Berici.

A rinforzare il buffet provvederanno poi il pasticcio di piselli di Lumignano e formaggio Verlata di Villaverla, la bondola di Torrebelvicino con il cotechino di Lonigo su letto di crema di mais Marano con la mostarda di Montecchio Maggiore.

E per terminare con un tocco di dolcezza, ci sarà il semifreddo al mandorlato di Lonigo e il gelato di riso di Grumolo delle Abbadesse con le ciliegie sciropate di Chiampo.

Vini... possono mancare? ... Certamente no ... Asclendum di Schio, Arcadia di Castegnero, Vino

Sirak di Nanto, Grappa Clinto di Costabissara Il tutto annaffiato dall'acqua Lora di Recoaro.

L'esperienza gastronomica sarà orchestrata dallo chef Amedei Sandri affiancato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero San Geatano di Vicenza.

Un tour di sapori tutto DE.CO. che apre le porte alla filosofia Open Source per creare uno stretto legame tra chi porta innovazione tecnologica e gli Enti Pubblici come verrà illustrato nelle case history della Provincia di Vicenza, ULSS 6 di Vicenza, ULSS 5 Ovest Vicentino, del Comune di Verona e del Comune di Orgiano che parleranno delle soluzioni da loro adottate per innovare risparmiando.

Luca Raffaelli
Ufficio Stampa Studio Storti S.r.l.
T. +39 0444.782140 int.28
F. +39 0444.267136
E. press@studiostorti.com
W. <http://press.studiostorti.com>