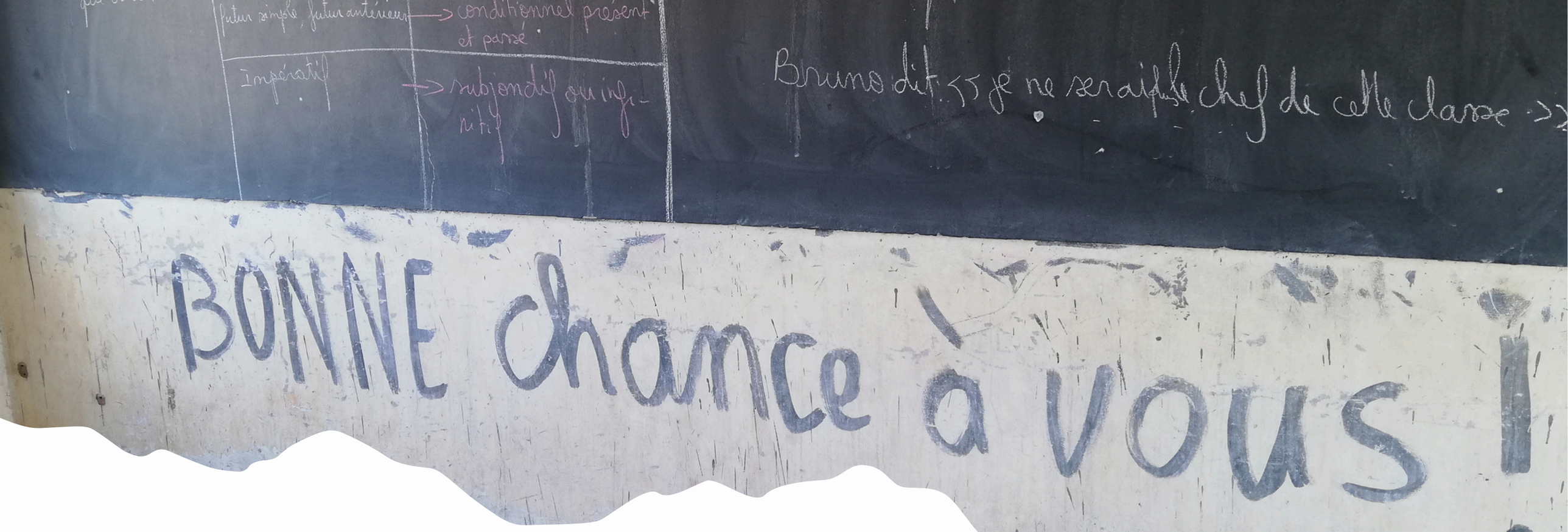


Avvicinandoci al Burkina Faso



Menu

Succo di Bissap

Suggestione di platano

Gonré al niebé
Polpettine a base di niebé (fagioli bianchi dall'occhio) cotte al vapore, accompagnate da una salsa alle verdure

Tô gourounsi servito con Zamnin saltato
Polenta di mais bianca con semi dell'albero di acacia e cipolle

Mafé di pollo
Pollo con salsa di arachidi

Gnamakoudji
Succo di zenzero

Dêgué
Cremoso a base di semola di miglio

Gâteau de mil
Torta di farina di miglio

14 Marzo dalle **19.00**
Residence San Francesco
Loc. Poggiamorti, 50
Pomarance

Prenotazioni
Accedi al **link** qui
oppure invia **e-mail** a:
ecallai@itcniccolini.it
Comunicare eventuali allergie e intolleranze al momento della prenotazione.

L'evento è realizzato dalle **classi terze** dell'indirizzo **Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**, sotto la supervisione dei docenti e con la collaborazione degli esperti in cucina del Burkina Faso: **François Bazie** e **Nana Jacqueline Bazie**.

30 euro a persona

I proventi andranno a sostegno del
progetto di Cooperazione internazionale dell'**Itcg Niccolini** - **Formarsi al futuro**: **Burkina Faso**