

IL CASTELLO DEL GUSTO

- A FIERACAVALLI -

Pad. 7

IL SOAVE, IL DURELLO, L'ARCOLE DOC, IL MERLARA PIATTI, VINI E ANIMAZIONE

Il Programma

CUCINA E VINI

EVENTI E ANIMAZIONE

GIOVEDÌ 6 NOVEMBRE

A TAVOLA

GLI ANTIPASTI

- Bacalà alla vicentina con polenta
*Ristorante al Torcio di Chiampo della
"Venerabile Confraternita del Bacalà alla
Vicentina".*

I PRIMI PIATTI

- Lasagnette ai piselli di Colognola
Proloco di Colognola ai Colli;
- Tortellini al burro De.Co. di Nogarole e
Salvia
Pastificio Avesani.

I SECONDI PIATTI

- Polenta e Sopressa
Forme e Sapori, Sopressa di Brenton;
- Piatto Lessinia: salumi e formaggio
Monte Veronese Dop.
Prosciuttificio Soave di Masconale Marco;
- Bollito con Pearà
Gastronomia Damoli
servito anche con mostarda di
Montecchio Maggiore
*Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e
Nuova Tradizione Srl di Montecchio
Maggiore;*
- Asiago Dop
Latteria Soc. "Villa" di Castelgomberto
servito con mostarda di Montecchio
Maggiore
*Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e
Nuova Tradizione Srl di Montecchio
Maggiore.*

I DOLCI

- Dolci con Patate di Bolca
Associazione Patata di Bolca;
- Torta di mele lievitata al Melo Decio
Gastronomia Damoli in collaborazione con il

CAVALLI E DINTORNI

- Il Castello del Gusto presenta:
 1. "CAVALLI, POSTE E OSTERIE SULLE
STRADE DEI VINI" a cura di
Ernesto Santi – Ricercatore.
Consorzio Tutela Vini Soave.
 2. Presentazione del libro
"ESPLORATORI DEL TEMPO
PROFONDO – Scienza, storia, e
società nella cultura veneta
dell'età moderna" a cura di Luca
Ciancio – Storico, edizione
QuiEdit 2014.
*A cura di Luca Ciancio – Storico.
Consorzio Tutela Vini Soave, Strada
del Vino Soave e Imperial Castellania
di Suavia.*
- Ore 9.00 – 9.30: Campo AREA A (esterno)
"Il cavallo nella nostra storia; dal 1100
alla 1° Guerra Mondiale" – Tradizioni
cavalleresche, giostrre, guerre e tornei
Cavallieri Cenedesi.
- Ore 13.00 – 15.00: Ring AREA A
"Battesimo della sella" e IPPOSTRADE
NEL SOAVE
Country House Horse.
- Ore 11.30 – 12.30: "A cavallo tra le rive
dell'Adige... Belfiore: terra d'incontri" –
Belfiore, la sua storia, i suoi percorsi e le
sue eccellenze enogastronomiche.
Il Melo Decio di Belfiore e il Nero
d'Arcole.
*Con: Davide Pagangriso – Sindaco di
Belfiore e Enrico Fiorini – Sommelier.
COB Terre di Gemma.*

- Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore;
Reciotina Torta al Vino Recioto di Soave
Panificio Tessari;

VINI

- Soave Doc
Soave Classico;
- Lessini Durello
Lessini Durello Metodo Classico;
- Arcole Doc
Nero d'Arcole;
- Marzemino Merlara
Malvasia Merlara.

- Ore 15.30 – 15.40: Campo AREA A (esterno) “Il cavallo nella nostra storia; dal 1100 alla 1° Guerra Mondiale” – Tradizioni cavalleresche Cavalieri Cenedesi.

- Ore 16.00 - 17.00: “I dolci della tradizione: la Reciotina e il Brasadelon”
Strada Del Vino Soave.

VENERDI' 7 NOVEMBRE

A TAVOLA

I PRIMI PIATTI

- Lasagnette ai piselli di Colognola
Proloco di Colognola ai Colli;
- Lasagnette al sugo di cincionela co' la rava De.Co. di Chiampo
Macellai di Chiampo in collaborazione con la Proloco di Chiampo;
- Tortellini al burro De.Co. di Nogarole e Salvia
Pastificio Avesani.

I SECONDI PIATTI

- Polenta e Sopressa
Forme e Sapori, Sopressa di Brenton;
- Piatto Lessinia: salumi e formaggio Monte Veronese Dop.
Prosciuttificio Soave di Masconale Marco;
- Bollito con Pearà
Gastronomia Damoli
servito anche con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore;
- Asiago Dop
Latteria Soc. “Villa” di Castelgomberto
servito con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore.

I DOLCI

- Torta di mele lievitata al Melo Decio
Gastronomia Damoli in collaborazione con il Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore;
- Reciotina Torta al Vino Recioto di Soave
Panificio Tessari;

CAVALLI E DINTORNI

- Ore 9.00 – 9.30: Campo AREA A (esterno) “Il cavallo nella nostra storia; dal 1100 alla 1° Guerra Mondiale” – Tradizioni cavalleresche, giostre, guerre e tornei Cavalieri Cenedesi.

- Ore 11.00 - 12.00: Presentazione “Le IppoStrade della Strada del Soave”- Un territorio da scoprire anche a cavallo
Strada Del Vino Soave.

- Ore 11.30 – 12.30: “L'aperitivo a cavallo di mezzogiorno – Aperitivo alternativo... WAPPLE: un fermentato di uva e blend di mele tipiche del territorio.”
Presentazione e tasting di questa nuova bevanda.
Con: Enrico Fiorini - Sommelier
COB Terre di Gemma

- Ore 13.00 – 15.00: Ring AREA A “Battesimo della sella” e IPOSTRADE NEL SOAVE
Country House Horse.

- Ore 14.00 - 15.00: La Merenda in Agriturismo
Strada Del Vino Soave.

- Ore 16.00: presentazione dell'opera “SECRETUM TEMPLI, Il segreto del Tempio”, dello scrittore Uberto Tommasi *Damolgraf group Srl;*
con presentazione delle nuove etichette del Nero d'Arcole.
Al termine degustazione suggestiva.

- Il cavallo, il musso e il mulo nel libro

VINI

- Soave Doc
Soave Classico;
- Lessini Durello
Lessini Durello Metodo Classico;
- Arcole Doc
Nero d'Arcole;
- Marzemino Merlara
Malvasia Merlara.

"Sapienza contadina e cultura del cibo nelle tradizioni venete" – illustrazioni e testi di Galliano Rosset
Consorzio Proloco Astico Brenta in collaborazione con Strada del Vino Lessini Durello.

SABATO 8 NOVEMBRE

A TAVOLA

I PRIMI PIATTI

- Lasagnette ai piselli di Colognola
Proloco di Colognola ai Colli;
- Gnocchi di Selva di patate De.Co. di Monte Faldo serviti con burro De.Co. di Nogarole e salvia, o con salsiccia e radicchio
Associazione Bella Selva in collaborazione con il Ristorante Costa di Selva di Trissino - VI;
- Tortellini al burro De.co. di Nogarole e Salvia
Pastificio Avesani.

I SECONDI PIATTI

- Polenta e Sopressa
Forme e Sapori, Sopressa di Brenton;
- Piatto Lessinia: salumi e formaggio Monte Veronese Dop.
Prosciuttificio Soave di Masconale Marco;
- Bollito con Pearà
Gastronomia Damoli
servito anche con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore;
- Asiago Dop
Latteria Soc. "Villa" di Castelgomberto
servito con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore.

I DOLCI

- Torta di mele lievitata al Melo Decio
Gastronomia Damoli in collaborazione con il Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore;
- Reciotina Torta al Vino Recioto di Soave
Panificio Tessari;

VINI

- Soave Doc

CAVALLI E DINTORNI

- Ore 11.20 – 11.30: Campo AREA A (esterno) "Il cavallo nella nostra storia; dal 1100 alla 1° Guerra Mondiale" – Tradizioni cavalleresche Cavalieri Cenedesi.
- Ore 11.30 - 12.30: La perla di Colognola ai Colli – Il Pisello Verdone Nano
Strada Del Vino Soave.
- Ore 13.00 – 15.00: Ring AREA A "Battesimo della sella" e IPPOSTRADE NEL SOAVE
Country House Horse.
- Ore 9.00 – 9.30: Campo AREA A (esterno) "Il cavallo nella nostra storia; dal 1100 alla 1° Guerra Mondiale" – Tradizioni cavalleresche, giostre, guerre e tornei Cavalieri Cenedesi.
- **Ore 15.30 – 16.30 Campo Area A (esterno) spettacolo di MUSICI E SBANDIERATORI**
Comitato Palio di Urbana (PD)

- Soave Classico;
- Lessini Durello
- Lessini Durello Metodo Classico;
- Arcole Doc
- Nero d'Arcole;
- Marzemino Merlara
- Malvasia Merlara.

DOMENICA 9 NOVEMBRE

A TAVOLA

I PRIMI PIATTI

- Lasagnette ai piselli di Colognola
Proloco di Colognola ai Colli;
- Ravioli "Fiore della Valchiampo" con ripieno di trote e castagne.
"Tortellini San Marco" e "Nonno Guerrino" di Arzignano;
- Tortellini al burro De.Co. di Nogarole e Salvia
Pastificio Avesani;
- Trippe alla Vicentina
Storica Trattoria Stella D'Oro dalla Paola di Castelgomberto.

I SECONDI PIATTI

- Polenta e Sopressa
Forme e Sapori, Sopressa di Brenton;
- Piatto Lessinia: salumi e formaggio Monte Veronese Dop.
Prosciuttificio Soave di Masconale Marco;
- Bollito con Pearà
Gastronomia Damoli
servito anche con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore;
- Asiago Dop
Latteria Soc. "Villa" di Castelgomberto
servito con mostarda di Montecchio Maggiore
Luigi Lazzaris & Figli Srl di Conegliano (TV) e Nuova Tradizione Srl di Montecchio Maggiore.

I DOLCI

- Torta di mele lievitata al Melo Decio
Gastronomia Damoli in collaborazione con il Consorzio Ortofrutticolo di Belfiore;
- Reciotina Torta al Vino Recioto di Soave
Panificio Tessari;

VINI

- Soave Doc
- Soave Classico;

CAVALLI E DINTORNI

- Ore 9.00 – 9.30: Campo AREA A (esterno) "Il cavallo nella nostra storia; dal 1100 alla 1° Guerra Mondiale" – Tradizioni cavalleresche, giostre, guerre e tornei Cavalieri Cenedesi.
- Ore 10.00 – 11.00: "L'antica arte del Ferro Battuto"
Strada del Vino Soave.
- Ore 13.00 – 15.00: Ring AREA A "Battesimo della sella" e IPPOSTRADE NEL SOAVE
Country House Horse.
- Ore 11.00 – 12.00: Aperitivo con lo chef Fabio Potenzano, dal programma "Detto Fatto su Rai2"
Strada Del Vino Soave.
- **Ore 15.00 -17.00 Laboratorio di Artigianato dei lavori antichi: l'arte di impagliare le sedie Comune di Urbana (PD).**

- Lessini Durello
Lessini Durello Metodo Classico;
- Arcole Doc
Nero d'Arcole;
- Marzemino Merlara
Malvasia Merlara.

Prezzo fisso
Una pietanza + bicchiere di vino : € 5

TUTTI I GIORNI

- presso "Valli del Vino e del Racconto"
Degustazione del Brasadelo di
Gambellara del Panificio Rossi Federico
con Recioto di Gambellara del
Consorzio Vini Recioto e Gambellara;
Degustazione del Durello di Sacramundi
di Chiampo.
Comune di Chiampo

Inoltre, ogni giorno presso

PIAZZETTA DEL SOAVE
Gastronomia Damoli di Alberti Stefano
Pad. Esterno – Entrata Cangrande

A TAVOLA

PRIMI PIATTI	€ 5
- <u>Panino con cotechino e crauti</u> (+ bicchiere di vino)	€ 5
- <u>Panino con salciccia e cipolla cotta</u> (+ bicchiere di vino)	€ 4
- <u>Panino con salame / prosciutto / speck</u> (+ bicchiere di vino)	€ 5
- <u>Tortellini panna e speck / burro e salvia</u> (+ bicchiere di vino)	
SECONDI PIATTI	
- <u>Bollito di vitello e cotechino con pearà / salsa verde / cren</u> (+ bicchiere di vino)	€ 7
- <u>Tagliere di affettati e formaggi</u> (+ bicchiere di vino)	€ 6
VINI	
- <u>Soave Doc</u> <u>Soave Classico;</u>	
- <u>Lessini Durello</u> <u>Lessini Durello Metodo Classico;</u>	
- <u>Arcole Doc</u> <u>Nero d'Arcole;</u>	
- <u>Marzemino Merlara</u>	€ 1,50 (al bicch.)

Malvasia Merlara.

DA BERE

- <u>Birra della Lessinia</u>	
Piccola	€ 2
Media	€ 4
- <u>Grappe - Distilleria Maschio</u>	
Grappetta	€ 1
1 metro di grappette	€ 10
- <u>Caffè</u>	€ 1
- <u>Caffè corretto</u>	€ 1,50
- <u>Acqua</u>	€ 1