

### I SERVIZIO: di credenza

*Bruschetta con spugnole*



### II SERVIZIO: di caldo

*Tortino di prugnoli  
su fonduta di morlacco  
con pomodorini confit*



### III SERVIZIO: di cucina

*Tagliatelle al tramonto  
con ragù di marzuoli,  
spolverata di pane aromatico  
e nocciole tostate*



### IV SERVIZIO: dal focolare

*Filetto di maiale in crosta  
con spugnole gialle al timo*



### PRIMA DI LASCIARE LA TAVOLA

*Zuppa di Ciliegie con panna*



In questo incontro non si vuole solo celebrare un rito goloso, ma si desidera anche presentare un evento culturale che cerchi di stimolare la vostra curiosità alla conoscenza di piccole e importanti realtà produttive della nostra zona che stanno segnando un cammino del mangiar bene nel rispetto di quelle 3T (Terra, Territorio e Tradizione) che danno un senso alla nostra passione enogastronomica.

- Az. Vitivinicola Bonollo Giuseppe
- Pellizzari Felice olivicoltore in Pove (VI)
- Cooperativa Monte Asolone - morlacco
- Consorzio Ciliegia di Marostica IGP

Costo a persona: 30,00 €  
Prenotazione obbligatoria entro il 1 maggio

Inizio degustazione: ore 13.00

# Domenica 10



## Maggio 2009

Via Crosara 47 36042 Breganze (VI)  
Tel: 338 4822514

## “dei Papi e dei Re” I funghi primaverili in tavola

Il primo autore a descrivere dettagliatamente caratteristiche e qualità dei funghi fu Plinio il Vecchio, nella sua grande opera "Storia Naturale", ed il suo contemporaneo Marco Gavio Apicio ne codificò una lunga serie di ricette nel "De re coquinaria".

Ma già molti secoli prima i funghi erano chiamati in Cina "cibo degli Dei", ed avevano un posto d'onore sulle mense degli antichi Egizi e dei Babilonesi.

Che fossero cibo prelibato lo sapevano bene anche i Correr potentissima famiglia di Venezia (Angelo Correr fu nominato Papa nel 1406 con il nome di Gregorio XII) il cui cuoco, Antonio da Cornuda, ne fece una scienza in cucina.

Possiamo quindi affermare che i funghi hanno da tempi remoti i loro titoli di nobiltà gastronomica

Con questo primo appuntamento che abbiamo intitolato "dei Papi e dei Re", vorremmo cercare di proporvi quegli stessi preziosi funghi in un incontro di gusto, cultura e piacere della tavola.

Vi presenteremo quindi alcune proposte con **prugnoli** (Calocybe gambosa, già Tricholoma georgii), **marzuoli**

(Hygrophorus Marzuolus), e spugnole (Morchella  
Esculenta e conica).

Vi aspettiamo. Mario e Elena

SCHEDA DI VALUTAZIONE

Per alcune ricette e per ulteriori info sui funghi  
<http://terre-alte.blogspot.com/>

***Bruschetta con spugnole:***  
**presentazione :**

-----

**Degustazione:**

-----

***Tortino di prugnoli  
su fonduta di morlacco  
con pomodorini confit***  
**presentazione :**

-----

**Degustazione:**

-----

***Tagliatelle al tramonto  
con ragù di marzuoli,  
spolverata di pane aromatico  
e nocchie tostate***

**presentazione :**

-----

**Degustazione:**

-----

***Filetto di maiale in crosta  
con spugnole gialle al timo***  
**presentazione**

-----

**Degustazione:**

-----