

"A tavola con il Rampuzolo di Villaga"

Seconda edizione

6 appuntamenti, a partire dal 19 gennaio al 27 febbraio 2012

Del Raperonzolo, o meglio del "Rampuzolo" come lo chiamiamo dalle nostre parti, si erano dimenticati quasi tutti. La sua fama di prodotto squisito ma "difficile" da reperire e da preparare, sembrava relegarlo ai margini della tradizione enogastronomica vicentina. Grazie all'iniziativa dell'Amministrazione Comunale di Villaga ed al grande supporto di un gruppo di ristoratori della Confcommercio di Vicenza, il rampuzolo è recentemente tornato in auge nelle nostre campagne e sulla buona tavola, ottenendo anche una grande visibilità sui mezzi di informazione.

Forti dell'esperienza maturata nell'edizione dello scorso anno, torna a gennaio 2012 la rassegna enogastronomica "A Tavola con il Rampuzolo de Villaga", che amplia i propri orizzonti: si vuole infatti coniugare la valorizzazione di questo caratteristico ortaggio con altri prodotti tipici d'eccellenza del nostro territorio: l'olio, il vino e la grappa.

L'appuntamento, per chi vuole gustare in anteprima il rampuzolo di Villaga, è per la serata inaugurale prevista il 19 gennaio, nella quale avremo modo di gustare tale pietanza in tutte le sue varianti e di approfondire le peculiarità organolettiche grazie anche all'apporto dell'enogastronomo Daniela Soncini. Questo appuntamento darà il via ufficiale alla rassegna, con altre gustose serate nei ristoranti di Villaga e di Pozzolo, ciascuna caratterizzata da uno speciale menù. Per tutto il mese di febbraio e anche più in là, se la stagione lo consente, ogni giorno è comunque propizio per nutrirsi di rampuzolo, acquistandolo dagli agricoltori locali o gustandolo, seduti a tavola, nei ristoranti del nostro paese. L'invito è dunque quello di venire a Villaga, magari attirati da questa prelibatezza, per scoprire però anche tante altre qualità dei nostri borghi: la natura incontaminata, le belle passeggiate, l'ospitalità della gente. Ingredienti semplici della nostra terra, come lo sono le cose vere e genuine quali il nostro piccolo "tesoro verde", il rampuzolo.

Villaga, 5 dicembre 2011

Il Sindaco Dott. Eugenio Gonzato

L'Assessore al Turismo e allo Sviluppo Agricolo Geom. Giovanni Frison

Comune di Villaga

Assessorato Turismo
e Sviluppo Agricolo

www.comunevillaga.vi.it

Con la collaborazione di:



www.ristoratoridivicenza.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI VICENZA



Provincia di
Vicenza



Pro Loco
Villaga

Con il patrocinio di:



Azienda Agricola
PIOVENE

www.piovene.com

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
VINI DOC e Confetture

Agriturismo
LE MANDOLARE

www.lemandolare.it



CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI BRENDOLA
CREDITO COOPERATIVO dal 1903

Villaga

www.villagacalce.it

I produttori di Raperonzolo

Azienda Agricola Falda Giovanni

Via Salgan, 1 - Toara di Villaga - tel. 0444 885695

Azienda Agricola Frison Lorenzo

Via San Donato, 27 - Pozzolo di Villaga - tel. 0444 886628

Azienda Agrituristica Vivai Piovan

Via Castello, 34 - Orgiano - tel. 0444 868413 - cell. 333 4788373

Azienda Agricola "Il Cereo" di Martello Siro

Via Fagnini, 12 - Pozzolo di Villaga - tel. 0444 868519 - cell. 346 8676113



Azienda Agricola
**Pasqualotto Pierina
e
Gassa Andrea**
Vendita vino e piselli



Distilleria LI.DI.A.

AUTOSALONE
**GIASPARI e
GASTALDI**

AUTO NUOVE DI TUTTE LE MARCHE
ED IL MEGLIO DELL'USATO

www.gaspariegastaldi.it



A Tavola con il RAMPUZOLO de VILLAGA

Rassegna enogastronomica nei mesi di
Gennaio - Febbraio 2012

RAMPUZOLO
de Villaga



www.tipostampaboschieri.it

PRESENTAZIONE RASSEGNA

presso **Trattoria Sabrina** **Giovedì 19 gennaio ore: 20:00**

Slow Food, gastronomy, stampa dedicata, rappresentanti di categoria, associazioni, per godere con tutti i sensi l'amore, la passione, la dedizione dei ristoratori del Comune di Villaga per i prodotti locali, in primis il "Rampuzolo", presentati in tradizionali piatti rivisitati con fantasia, abbinati all'oro dell'olio dei Colli Berici e al profumo dei preziosi vini che nascono tra le nostre colline.



Via Verdi, 10
Villaga (VI)
Tel. 0444 886030

MENU a € 28

- Frittatina con Rampuzoli, affettato e delizie dell'inverno
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Risotto e fettuccine con Rampuzoli
vino abbinato: SAUVIGNON DOC COLLI BERICI FOSTINE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Salame ai ferri
- Contorni misti e Rampuzoli con lardo e aceto
vino abbinato: CABERNET FRANC 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
- Sorbetto
- Crostoli e Frittelle
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Caffè

Domenica 29 gennaio ore: 13:00



Via S. Donato, 5
Villaga (VI)
Tel. 0444 868582
info@montedegliaromi.com - www.montedegliaromi.com

MENU a € 26

- Crudità Reale
 - Tortino di Miglio con Rampuzoli spadellati agli aromi
 - Fagioli piccanti e Rampuzoli con polenta rustica
 - Crespella di farro con radicchio e Rampuzoli
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
 - Fiorito dei Berici con melata Rampuzoli
vino abbinato: SYRAH 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
 - Dolce della casa
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Inoltre, tutte le domeniche di febbraio l'Agriturismo Monte degli Aromi, proporrà un piatto a base di Rampuzolo. Prenotazione obbligatoria.



Via Fagnini, 11
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868242
www.agriturismovalverde.it

MENU a € 29

- Frittata con Rampuzolo
Cotechino con crema di Rampuzolo
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Risotto con Rampuzolo
vino abbinato: PINOT BIANCO DOC COLLI BERICI POLVERIERA 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Salame ai ferri e tagliata di manzo con Rampuzolo
Rampuzolo insaporito con lardo e aceto balsamico
vino abbinato: CABERNET SAUVIGNON 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
- Sorbetto al limone
- Dolce della casa - Caffè e correzione
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009
- Acqua e vino
Prenotazione obbligatoria.



Venerdì 10 febbraio ore: 20:00



Via Longhe, 6
Toara di Villaga (VI)
Tel. 0444 888 362

MENU a € 26

- Bis di zuppa d'orzo, patate e Rampuzolo con Asiago mezzano e olio dei Berici e gnocchetti di ricotta e Rampuzoli con crema di asparagi bianchi e pancetta
- Bruschette con pane fatto in casa e farcite con crudo di S. Daniele, burrata e Rampuzolo
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Tagliata di manzo con pesto di Rampuzolo
- Pomodori sott'olio e pane all'aglio e burro
- Insalata di Rampuzoli con lardosteccato e salsa alle nocciole
vino abbinato: SYRAH 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
- Coppette di frutta alla vaniglia con gelato di mele e Rampuzolo
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009 - Az. Agr. A. Piovene P.G.



Per tutto il periodo della Rassegna.



Via Manzoni, 9
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868163

MENU DI PIZZA

- Diversi sapori di pizza a tema:
Pomodoro, mozzarella, uova strapazzate, Rampuzolo
Pomodoro, mozzarella, sopressa, Rampuzolo
Pomodoro, mozzarella, lardo di colonnata, Rampuzolo
Pomodoro, mozzarella, Rampuzolo in bella vista

Venerdì 03 febbraio ore: 20:00



Via Costa, 20
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868332

MENU a € 27

- Antipasto alla veneta con insalatina di Rapuzoli e bacon
Frittatina di Rampuzoli insaporita con prosciutto
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Zuppa di Rampuzoli e orzo
Risotto con Rampuzoli e straccetti di petto d'oca
vino abbinato: SAUVIGNON IGT VENETO CAMPIGIE 2009 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Filetto farcito su crema di Rampuzoli
Salame ai ferri con polenta e Rampuzoli sfumati con pancetta croccante
vino abbinato: TAI ROSSO 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
- Sorbetto alla crema di caffè
- Dolce della casa
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009
- Caffè



Venerdì 24 febbraio ore: 20:00



Via Manzoni, 88
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868391 - 868155
www.trattoriaberica.it

MENU a € 29

- Aperitivo di benvenuto per gli ospiti con asiago dolce
- Mostarda delicata di Rampuzoli
vino abbinato: GARGANEGO DOC COLLI BERICI RIVESELLE 2010 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Antipasto con sformatino morbido di ricotta, Rampuzolo e porro misticanza d'inverno condita con agrumi ed olio extra vergine dei Colli Berici DOP
- Zuppa di Rampuzoli, farro ed amaranto con crostini di pane all'orzo tostati
- Crespelle di riso ripiene al quartirolo e Rampuzolo
vino abbinato: TAI BIANCO 2010 - Az. Agr. Pasqualotto Pierina
- Coroncine di pasta di salame e Rampuzoli all'aceto di mele, con polenta di mais perlata e tradizionali Rampuzoli conditi con il lardo
vino abbinato: ROSSO POLVERIERA IGT VENETO - Az. Agricola Pioverne Porto Godi
- Sorbetto al Sauvignon Colli Berici
- Dolcetti e Baci dalla principessa Rampuzolo
vino abbinato: BIANCO IGT VENETO PASSITO THOVARA 2009 - Az. Agr. A. Piovene P.G.
- Caffè e Liquori con degustazione di mignon di cioccolato e Rampuzolo candito