

Rassegna gastronomica

Argomento delle serate

Andar per funghi in città e dintorni

I boschi incontaminati rappresentano l'habitat ideale per la crescita dei funghi che nella stagione propizia viene letteralmente preso d'assalto da orde di ricercatori. L'occhio esperto dell'appassionato può riuscire però a scovare meravigliose produzioni di funghi anche nel centro e nelle periferie della città. Dove e quando crescono i funghi in città? I funghi di città si possono mangiare? A



queste ed altre domande si cercherà di dare una risposta fornendo anche le corrette informazioni sulle precauzioni che bisogna seguire per evitare spiacevoli inconvenienti.



RISTORATORI BASSANESI

"Mangiare bene" è la filosofia che contraddistingue il Gruppo Ristoratori Bassanesi. Costituitosi una trentina di anni fa per volontà di alcuni ristoratori locali, si è nel tempo affermato per la professionalità che riesce ad esprimere. Sempre attento alle innovazioni della gastronomia moderna, si riconferma serio conservatore della tipica cucina tradizionale. La notorietà del gruppo ha varcato i confini veneti affermandosi a livello nazionale e, grazie alla sinergia degli aderenti, toccando con interessanti uscite alcuni paesi europei. Il trascorrere del tempo invita i ristoratori a proporre dei menù a base di prodotti stagionali. In primavera, infatti, oltre al rinomato asparago bianco di Bassano D.O.P., debuttano le erbe spontanee ed il fragrante "Biso de Borso". In estate ed autunno i funghi di bosco spontanei vengono accostati a piatti di intenso sapore. La cucina del '500, magistralmente rivisitata in chiave leggera debutta da Settembre a marzo nella storica rassegna "A tavola con Merlin Cocai". Piatto forte è il "baccalà alla vicentina" proposto tutto l'anno e con maggiore intensità nell'Autunno e Inverno. Anche il famoso "radicchio di Treviso" viene presentato in differenti versioni. Nel periodo del pre carnevale si può gustare il "broccolo bassanese", prodotto di nicchia, proposto in saporiti abbinamenti. La quaresima si contraddistingue per la rassegna "Pesce e Pittura in Quaresima". È questa una eccellente opportunità offerta per sfatare il detto che solo nelle località marinare si può mangiare il buon pesce. La storia del gruppo è consolidata e la garanzia che i ristoratori offrono sono il migliore biglietto da visita per la promozione della gastronomia locale. L'invito dei ristoratori è quello di visitare i loro locali per gustare le delizie che quotidianamente portano sulle proprie tavole.



ASPARAGI E FUNGHI DI BOSCO CHIMMAZZO
Ingresso: Via Grande 101/A - Cassola
Tel. 0424/533549 - Cell. 337/479506
Dettaglio: banco stagionale,
via Valsugana - Cassola
(all'altezza dell'Hotel Al Camin)



CASEIFICIO SAN ROCCO Soc. Coop. Agr.
Via Tre Case, 65
36056 Tezze sul Brenta (VI)
Tel. +39 0424 89056
Fax +39 0424 89689
info@caseificiosanrocco.it



FUNGHI VALBRENTA SOCIETÀ COOP. AGRICOLA
COLTIVAZIONE FUNGHI PRATAIOLI E PLEUROTUS
Via Latifondi, 16/A
36020 CISMON DEL GRAPPA (VI)
Tel. 0424/92225 - Fax 0424/92333
E-mail: info@funghivalbrenta.it - www.funghivalbrenta.it

grafiche-fantinato.it



SETTEMBRE / NOVEMBRE 2016



10ª Rassegna gastronomica

I Funghi: meraviglie e delizie della natura

Omaggio agli intervenuti



Sei eventi di enogastronomia e cultura sul meraviglioso mondo dei funghi con presentazione e proiezione del Micologo Dott. PIEREMILIO CECCON

Calendario 2017 realizzato dal Dott. Pieremilio Ceccon
contenente 12 splendide foto dei migliori funghi commestibili e i consigli per riconoscerli con sicurezza, distinguerli dalle specie simili, imparare quando e dove cercarli e utilizzarli con squisite ricette

**6
EVENTI**

Ore 20,00

1 16 Settembre

Ristorante

ANTICA TRATTORIA ALL'ALPINO

Via Bastianelli, 21
36020 Pove del Grappa (VI)
Tel. 0424 / 550293
anticatrattoriaalpino@gmail.com



3 30 Settembre

Ristorante

AL CASTELLO SUPERIORE

Via Cansignorio della Scala, 4/A
36063 Marostica (VI)
Tel. 0424 / 73315 • Fax 39 0424 / 475947
www.castellosuperiore.it
info@castellosuperiore.it



5 28 Ottobre

Ristorante

VILLA RAZZOLINI LOREDAN

Strada Schiavonesca Marosticana, 15
31011 Asolo (TV)
Tel. 0423 / 951088 • Fax 0423 / 521127
www.villarazzolini.it • info@villarazzolini.it

2 23 Settembre

Ristorante

AL PIOPPETO

Via S. G. Barbarigo, 13
36060 Romano d'Ezzelino (VI)
Tel. 0424 / 570502 • Fax 0424 / 570733
www.pioppeto.it • info@pioppeto.it



4 21 Ottobre

Ristorante

LA ROSINA

Contrà Marchetti, 4
36063 Marostica (VI)
Tel. 0424 / 470360 • Fax 0424 / 470290
www.larosina.it • info@larosina.it



6 4 Novembre

Ristorante

TREVISANI in VILLA DAMIANI

Via IV Novembre, 4 (Campese)
36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. 0424 / 522201 • Fax 0424 / 525025
www.ristorantetrevisani.it
info@ristorantetrevisani.it

