

A Tavola con IL RANPUSSOLO DE VILLAGA



Rassegna Enogastronomica
Gennaio - Febbraio 2013

Benvenuti alla terza edizione della **Rassegna Enogastronomica "A tavola con il Ranpussolo de Villaga"**, l'evento gastronomico che caratterizza la cucina invernale vicentina mettendo assieme i migliori prodotti dei Colli Berici. Dal 18 gennaio al 22 febbraio 2013, nei ristoranti, trattorie e pizzerie del Comune di Villaga sarà possibile gustare "l'erba magica", il "Re degli ortaggi naturali Berici", il Ranpussolo de Villaga De.Co., nelle varie versioni, cotto o crudo, come sapranno abilmente proporre i ristoratori del territorio.

Questa rassegna è una riscoperta di "antichi" prodotti spontanei, elaborati secondo la tradizione della cucina locale ed accostati alle eccellenze della nostra terra vicentina. Nei ristoranti, trattorie, pizzerie, partecipanti alla rassegna di quest'anno si potranno trovare menù con i migliori abbinamenti, frutto dell'esperienza e della sapienza dei nostri cuochi. Il tutto accompagnato dai vini delle aziende Vitivinicole Piovene Porto Godi e Pasqualotto Pierina, nonché alla premiata grappa "È" della distilleria L.I.D.I.A. Ecco quindi il "Ranpussolo de Villaga" che proprio a partire da quest'anno è iscritto all'Albo dei prodotti vicentini certificati attraverso la De.Co. (denominazione comunale), avviandosi così ad una prestigiosa riconoscibilità in ambito nazionale.

L'invito è per un appuntamento di buona cucina, che si rinnova. E anche grazie al supporto dell'Associazione Ristoratori Confcommercio Vicenza, con il patrocinio di Provincia di Vicenza e Comuni De.Co., anche quest'anno si possono ritrovare i colori, i profumi e i sapori che il territorio di Villaga generosamente offre ai suoi visitatori.

Villaga, 5 dicembre 2012



Il Sindaco
dott. **Eugenio Gonzato**

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

Con la collaborazione di:



www.ristoratoridivicenza.it



CONFCOMMERCIO
VICENZA

Con il patrocinio di:

Pro Loco
di Villaga



Provincia
di Vicenza

Aziende Sponsor



Azienda Agricola
PIOVENE
www.piovene.com



Azienda Agricola
Pasqualotto Pierina
e
Gassa Andrea
Vendita vino e piselli

OLIO EXTRA VERGINE BIOLOGICO
VINI DOC e Confetture

Agriturismo
LE MANDOLARE
www.lemandolare.it



Distilleria L.I.D.I.A.



CASSA RURALE ED ARTIGIANA DI BRENDOLA
CREDITO COOPERATIVO dal 1903

AUTOSALONE
GIASPARI e GASTALDI
AUTO NUOVE DI TUTTE LE MARCHE
ED IL MEGLIO DELL'USATO
www.gaspariegastaldi.it

Villaga
www.villagacalce.it

I produttori di Ranpussolo

Azienda Agricola Falda Giovanni

Via Salgan, 1
Toara di Villaga (VI)
Tel. 0444 885695

Azienda Agricola Frison Lorenzo

Via San Donato, 27
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 886628

Azienda Agricola Vivai Piovan

Via Costa, 10
Pozzolo di Villaga (VI)
Tel. 0444 868413
cell. 333 4788373

Azienda Agricola Gasparella Jessica

Via Ca' Martina, 11
Zovencedo (VI)
Cell. 348 4921732



Comune di Villaga
Assessorato Turismo
e Sviluppo Agricolo
www.comunevillaga.vi.it

A Tavola con IL RANPUSSOLO DE VILLAGA

Rassegna Enogastronomica
Gennaio - Febbraio 2013



Con la collaborazione di:



www.ristoratoridivicenza.it



CONFCOMMERCIO
VICENZA

Con il patrocinio di:

Pro Loco
di Villaga



Provincia
di Vicenza

Venerdì 18 gennaio 2013 ore 20,00



Trattoria Gemma Dei Berici
Alle Cave

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

Menu a €30,00

Antipasto

Salame ai ferri con con Ranpussoli croccanti insaporiti con uova di quaglia

Primi piatti

- Zuppa di Ranpussoli e orzo perlato
- Bis di: risotto con Ranpussoli e straccetti di carne e gnocchi ai frutti di mare e Ranpussoli spadellati

Secondo

Arista al forno farcita con contorno di Ranpussoli sfumati con pancetta croccante

Sorbetto

Dolce della casa

Caffè

Il tutto abbinato con vini di aziende vitivinicole di Villaga

Venerdì 1 febbraio 2013 ore 20,00



Barbagianni
Osteria con Cucina

Via Langhe, 6
Toara di Villaga (VI)
Tel. 0444 888362

Menu a €23,00

Vino e bevande escluse

Primi piatti

- Bis di: zuppa d'orzo, patate e Ranpussolo con Asiago mezzano e olio dei Berici e gnocchetti di ricotta e Ranpussoli con crema di asparagi bianchi e pancetta
- Bruschette con pane fatto in casa e farcite con crudo di S. Daniele, burrata e Ranpussolo

Secondo

Tagliata di manzo con pesto di Ranpussolo, pomodori sotto olio e pane all'aglio e burro

Contorno

Insalata di Ranpussoli con lardo steccato e salsa alle nocciole

Dolce e frutta

Coppette di frutta alla vaniglia con gelato di mele e Ranpussolo.

Il tutto abbinato con vini di aziende vitivinicole di Villaga

Venerdì 15 febbraio 2013 ore 20,00



Trattoria Tipica Valleverde

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

Menu a €30,00

Antipasto della casa

- Cotechino con crema di Ranpussolo
- Lingua lessa con Ranpussolo pastellato

Primo

Risotto con Ranpussolo

Secondi

- Tagliata di manzo
- Salame ai ferri

Contorno

Ranpussolo condito con lardo e aceto balsamico

Dolce della casa

Caffè e correzioni

Il tutto abbinato con vini di Aziende Vitivinicole di Villaga

Venerdì 25 gennaio 2013 ore 20,00



Trattoria Pizzeria all'Alpino

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

Menu a €25,00

Antipasti

- Crema di Maranello e porcini spadellati
- Insalata di Ranpussolo su letto di prosciutto di cinghiale
- Crudità di Ranpussolo con bacon croccante
- Involtini di pancetta stufata e Ranpussolo

Pizze a tema

- Pomodoro mozzarella Ranpussolo in bella vista
- Pomodoro mozzarella luganega nostrana Ranpussolo
- Pomodoro mozzarella Ranpussolo e lardo alle erbe
- Pomodoro Mozzarella pancetta arrotolata al pepe e Ranpussolo

Birra in botte

Dolce della casa

Caffè e correzione

Il tutto abbinato con vini di aziende vitivinicole di Villaga

Venerdì 8 febbraio 2013 ore 20,00



Trattoria Berica

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

Menu a €33,00

Aperitivo di benvenuto

Frittelle al Parmigiano con l'anima di Ranpussoli e calice di Pinot Bianco DOC Az. Agricola Piovene Porto Godi

Antipasto

La "scatola magica" sull'Insalata Invernale di Ranpussoli, Noci e Zucca

Primi piatti

- Duetto di Crema ai Ranpussoli e Radicchio Trevigiano
- Risotto con Ranpussoli e Capesante
- Vino: *Garganega Marchiorette - Az. Agricola Pasqualotto Pierina*

Secondi piatti

- Quaglia disossata Ripiena ai Ranpussoli, con Ranpussoli conditi in Salsa di Mele all'Aceto
- Cotechino ai Ranpussoli in Prigione, con Mostarda delicata ai Ranpussoli e Sedano Rapa in Agrodolce
- Vino: *Rosso Polveriera IGT Veneto - Az. Agricola Pioverne Porto Godi*

Dolce e caffè

- Gelato alla Nocciola Gentile con Croccante di Ranpussolo e Treccia Dorata di Raperonzolo
- Caffè e degustazione grappe locali "È" con mignon di cioccolato e Ranpussolo candito

Venerdì 22 febbraio 2013 ore 20,00



Trattoria Sabrina

Via Verdi, 10
Villaga (VI)
Tel. 0444 886030
trattoriasabrina@hotmail.it

Menu a €30,00

Antipasto

Formaggio fuso con crema di Ranpussoli

Primo

Risotto e gnocchi deliziati al Ranpussolo

Secondo

Salame ai ferri nostrano

Contorni misti

Con Ranpussolo condito con lardo e aceto

Sorbetto

Dolce della casa

Caffè e correzioni

Il tutto abbinato con vini di aziende vitivinicole di Villaga