

Festa del Maiale



Sabato 9 Dicembre 2017
dalle ore 12.30

Fattoria di Orto Alpino
Trichiana, Loc. Confos 69/A

Prezzo: 35 euro a
persona

Prenotazione obbligatoria entro
il 4 dicembre

Un'occasione per ripercorrere i sapori di un tempo assaggiando piatti oramai dimenticati... le prelibatezze culinarie di 100 anni fa, con la stessa carne naturale di 100 anni fa, in un ambiente dell'epoca

Il maiale è stato allevato nella Azienda Agr. Sommacal in Valmorel-Limana.

*Soppressa stagionata** (dell'anno prima) con verdure di montagna* sottaceto*
*Fegato** alla veneziana*
*Martondela** e polenta biancoverla (presidio Slow Food) al cucchiaino*

Risi e verze in brodo di maiale***

*Ossata con gambini e cotechini***
Kren, Ketchup casalingo, purè di patate* - Verdure cotte**

*Sorbetto di lampone**

Biscotti casalinghi della tradizione e vino liquoroso*

*Caffè e Grappe aromatizzate**

Vini in abbinamento

*Prodotti dell'azienda agricola Ortoalpino

**Prodotti derivati dalla macellazione del maiale

L'uccisione del maiale e la preparazione dei salumi sono una tradizione antichissima e popolare.

La popolazione rurale traeva dal maiale e dalle sue numerose preparazioni, quanto doveva bastare per un anno intero.

L'uccisione avveniva prima del periodo natalizio, cioè al sopraggiungere dei primi freddi in modo da permettere una corretta asciugatura e una stagionatura che permettesse di conservarle per tutto l'anno.

Ripercorreremo insieme, durante il pranzo le storie della tradizione, le passioni, i tormenti di un tempo.

Sarà con noi Serafina Contin, Maestra d'arte depositaria e narratrice delle più antiche tradizioni e leggende rurali del Veneto.