



la gazzetta del

MONDRAGON

Agriturismo MONDRAGON – 31020 Tarzo (TV) tel. 0438/933021 fax. 0438/933867 – www.mondragon.it

Autunno 2009

Quattro passi... nella tradizione

Quattro passi...

Con quattro passi si possono fare tante cose: fare un giretto e scoprire cose nuove, pascolare (nel campo animale) e nutrirsi, entrare nella tradizione culinaria e riassaporare gusti che a causa della fretta iniziano a sbiadirsi nel nostro ricordo e nel nostro palato. Così, con l'armonia di colori autunnali che avanzano, vogliamo riproporre gli appuntamenti tradizionali del nostro agriturismo: davanti ad un caminetto acceso incontrare cibi, sapori e riti antichi in un' atmosfera conviviale



I nostri appuntamenti annuali hanno un comune legame:
la TERRA.

La terra dove gli animali pascolano assaporando e nutrendosi con le erbe spontanee che arricchiscono i nostri prati e che a primavera diventano preziosi ingredienti delle nostre ricette.

Oltre che col gusto queste erbe spontanee ed aromatiche potremo anche imparare a conoscerle nelle loro forme e proprietà benefiche con "quattro passi" fra le nostre colline.



Eventi 2009-10

Oltre agli eventi gastronomici autunnali riportati nella gazzetta (vedi RETRO), l'Agriturismo Mondragon propone altri appuntamenti per l'inverno 2009 e la primavera-estate 2010:

Cenone di San Silvestro	31/12/09
Lunedì dell' Angelo	05/04/10
Festa del Boccolo	25/04/10
Per campi ad erbette	aprile-maggio 2010
Festa "dei Omi"	02/08/10
Gustiamo le stelle	agosto 2010

CENONE DI SAN SILVESTRO 2009

PRENOTA IL CENONE ALL'AGRITURISMO MONDRAGON PER CHIUDERE IL 2009 ED INIZIARE NEL MIGLIORE DEI MODI IL 2010.

AL RIVERBERO DEL CAMINETTO E ACCANTO A CHI TI E' PIU' CARO POTRAI ACCOGLIERE IL NUOVO ANNO CON SERENITA' E GIOIA, GUSTANDO QUESTI LIETI MOMENTI CON DEI SAPORI CHE APPARTENGONO ALLE NOSTRE RADICI

Al prezzo di 35 Euro vini compresi;

per i gruppi è possibile riservare una delle tre sale al seguente prezzo:

sala	800 € (compreso menù per 25 persone)
saletta	420 € (compreso menù per 14 persone)
taverna	1200 € (compreso menù per 40 persone)

I PIATTI D'INVERNO

di seguito è riportato il ventaglio di proposte della nostra cucina in questi mesi. non essendo possibile realizzare un menù comprendente tutte le proposte, sarà bene prenotare per tempo i piatti desiderati.

Antipasti: crostini con petto e patè di oca, agrodolce di fattoria, cosciotta di oca con senape e pepe nero, cosciotta d'oca con pitina, mondraghini ®, i prodotti della dispensa

Primi: risotti, tortelli con la zucca, tortelli d'oca e morlacco, pasticcio del Mondragon con polenta, castradina, pasta e fagioli, ratatuie di oca, orzotto di stagione, tagliatelle e gnocchi al ragù d'oca

Secondi: spiedo misto di pollo e maiale, maialino allo spiedo, "ossada" di maiale, spezzatino di maiale, musetto con le erbe cotte, oca arrosto, oca in onto (Presidio slow Food), oca lessa con il kren, oca in umido, agnello alla griglia, pecora in cappotto

Dolci: strudel, zaeti, torta di mele, crostate con marmellata, torta di pane, biscocchi

INOLTRE CHIEDENDO IN CUCINA E PREVIA PRENOTAZIONE SARA' POSSIBILE ASSAGGIARE I PIATTI DELLE PRECEDENTI EDIZIONI DELLA FESTA DELL'OCA

NOVITA' 2009:
DA QUEST'ANNO
SIAMO PRESENTI
IN OSTERIE
D'ITALIA



La scelta di proporre piatti che ci riportano indietro nel tempo e che possono sembrare superati è perché **noi siamo ciò che mangiamo o che abbiamo mangiato**: perché ci ricordiamo più facilmente che l'oca si mangia in novembre e così gli ossi di maiale o perché la castradina è legata alla Madonna della Salute il 21 novembre?

Vi invitiamo a **scoprirlo** assieme a noi durante queste cene, affinché questi legami con il cibo e il nostro passato non vengano dimenticati.

OSSADA DI MAIALE 30.10.09 27.11.09
29.01.10

15' FESTA DELL'OCA dal 06 al 15.11.09

CENA DELLA CASTRADINA 21.11.09



Alcuni dei nostri prodotti agroalimentari:
agrodolce di fattoria, cosciotta di oca con pitina, cosciotta di oca con senape e pepe nero, petto d'oca affumicato, oca in onto (Presidio Slow Food), ragù di oca. Il gioco dell'oca



Oche e pecore al pascolo

Il fatto di garantire agli animali la possibilità di pascolare dà diversi risultati: innanzitutto si assicura benessere all'animale, lo si lascia libero di muoversi nel suo ambiente naturale e di cibarsi a suo piacimento, con le essenze tipiche di queste zone.

Inoltre la carne rimane magra grazie al movimento ed alla maggiore irrorazione sanguigna.

E' possibile acquistare le "leccornie in dispensa" in azienda
PRENOTA LA TUA CESTA NATALIZIA O I PRODOTTI DELLA DISPENSA PER FARE UN REGALO DI GUSTO

inoltre è possibile prenotare i nostri **PIATTI GIA' PRONTI**, per pranzi o cene nell'intimità della propria casa.

Un'oca arrosto cucinata per asporto



Se vuoi ricevere le prossime edizioni della Gazzetta del Mondragon con le nostre offerte, i prossimi incontri enogastronomici e le notizie legate all'azienda, lascia il tuo indirizzo e-mail o postale e ti invieremo copia della gazzetta.

Oppure clicca su www.mondragon.it/bacheca, e troverai la copia dell'ultima gazzetta pubblicata