



la gazzetta del

MONDRAGON

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

Primavera 2011

Fattoria acchiappa energia

Agricoltura è anche prendere energia dal sole e fissarla nella materia, ottenendo quindi in prima battuta vegetali, frutta, fieno ed in seconda battuta, con trasformazioni più complesse, carne, latte, vino.

Anche il nostro prosecco, che da quest'anno verrà servito a tavola, racchiude l'energia donataci dal sole.

L'evoluzione dell'agricoltura e delle fattorie ha portato ad un prodotto nuovo in cui l'energia catturata al sole rimane allo stato puro e non è più fissata nella materia.

In questa evoluzione anche noi abbiamo voluto fare la nostra parte, con l'energia non più solo fissata nella carne di oca o agnello e in quella fissata nelle piante spontanee che vengono servite in primavera nei nostri piatti, ma anche nel prosecco DOCG e nel nostro impianto fotovoltaico per l'energia elettrica, attivato nei primi giorni di marzo.

PIATTI DI PRIMAVERA

A seconda della stagionalità delle materie prime, il ventaglio di piatti che offriamo è il seguente, da concordare prima della prenotazione.

Antipasti: rotolini con ricotta ed erba cipollina, stuzzichini di fiori d'acacia e sambuco, frittate alle erbe e "rognosa", musetto con tarassaco, crostini con petto e patè di oca, agrodolce di fattoria, coscietta di oca con senape e pepe nero, coscietta d'oca con pitina

Primi: crespelle, risotti e tortelli con erbe, con asparagi, con carciofi, con ortiche, rustico di erbe, pasticcio di verdure, gnocchetti alle ortiche, tagliatelle e gnocchi al ragù d'oca, crema selvatica

Secondi: agnello al forno, al limone, alla griglia, alle erbe; spiedo misto di pollo e maiale; oca arrosto e in onto (Presidio Slow Food), cotechino con tarassaco; maialino allo spiedo

Dolci: focacce, zaeti, torta di mele, crostate di frutta, torta di pane, biscocchi

Gli incontri enogastronomici 2011-12

Lunedì dell'Angelo e "Festa del Bocolo"	25/04
"Per campi ad erbe"	aprile /maggio
"La Senza"	05/06
"Gustiamo le stelle"	agosto
Festa dell'Oca	dal 04 al 13 /11
Cena della Castradina	21/11
"Ossada de porzel e..."	27/01/12 24/02/12



Quest'anno aderiamo alla manifestazione "Primavera del Prosecco" proponendo due piatti a base di oca e prosecco:

*fegatelli d'oca bagnati al prosecco
involtini di verza con salciccina di oca sfumati al prosecco*

verranno proposti per tutto il periodo della manifestazione

Proposta per la domenica sera

un ventaglio dei nostri prodotti a base di oca per terminare il fine settimana in allegria ed economia! Il menù degustazione prevede un assaggio dei seguenti prodotti:

Mondraghini di oca; petto d'oca affumicato; patè di fegato agrodolce di fattoria; oca in onto (presidio slow food)
Euro 10.00 bevande escluse

Inoltre, su richiesta, carne di maiale alla brace

Vuoi vincere una cena di classe?

Regolamento concorso
"vinci una cena di classe":

Alle prime 9 classi che prenoteranno (entro il 24/05/11) verrà assegnato un numero da 1 (uno) a 9 (nove), che indicherà le seguenti decine:

1= da 1 a 10	2= da 11 a 20	3= da 21 a 30
4= da 31 a 40	5= da 41 a 50	6= da 51 a 60
7= da 61 a 70	8= da 71 a 80	9= da 81 a 90

Il terzo numero estratto sulla ruota di Venezia il giorno 24 maggio 2010 permetterà alla classe che avrà tale numero di ricevere uno sconto del 50% sul totale della cena

Menù: antipasti del Mondragon
tagliatelle al ragù d'oca
spiedo misto di pollo e maiale
contorni
dolce e caffè
bevande escluse

€ 15.00

Il concorso è valido anche se si concorda un menù con pietanze e prezzo diverso

Slow Food dell'Alleanza

ANCHE NOI ADERIAMO. Il "Progetto Slow Food dell'Alleanza riunisce i cuochi che valorizzano il territorio con sapienza e creatività, i protagonisti e gli interpreti di una cucina buona e autentica: una grande rete solidale all'interno della quale i cuochi incontrano e stringono un patto con i Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.



Oltre alla nostra **Oca in Onto**, gli altri Presidi che incontrerete nel nostro menù sono il **Mais Biancoperla**, il **Sale Marino di Cervia**, l'**Orzo delle valli Bellunesi**.
E a seconda di occasioni particolari non mancheranno altri prodotti dei Presidi, come i vari formaggi dei presidi veneti o il riso di Grumolo delle Abbadesse



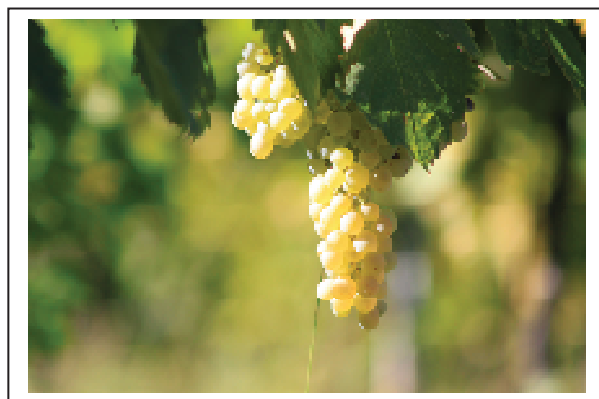
Ogni sabato sera di primavera sarà possibile degustare "l'oca in onto coi bisi" una rivisitazione del più celebre piatto dogale di "risi e bisi".

Il giorno dell'Evangelista, San Marco, è il 25 Aprile. Cadendo vicino alla Pasqua e all'inizio della primavera, questa data era diventata emblematicamente anche festa della rinascita della natura e dell'uomo dopo il lungo e grigio inverno. Facile quindi che questa festa assumesse un significato speciale per il Serenissimo Doge, che, rappresentante la maestà dell'antichissima repubblica, amava raccogliere accanto a se le personalità più importanti in questo giorno, offrendo con rito solenne un lauto pranzo, in cui a cibi raffinati e vini soprafiniti si accompagnava la tradizionale minestra veneziana dei "risi e bisi"

Novità 2011

Due novità importanti per l'azienda Mondragon:

il prosecco **DOCG** di nostra produzione è pronto per essere servito sulla nostra tavola e l'impianto fotovoltaico da **18.8 KW** è in funzione dai primi giorni di marzo.



Se vuoi ricevere le prossime edizioni della Gazzetta del Mondragon con le nostre offerte, i prossimi incontri enogastonomici 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