



la gazzetta del

# MONDRAGON

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

Primavera 2010

## In armonia

### E' primavera

Finalmente una tiepida brezza ci accarezza il viso, ci fa venir voglia di aprire le finestre per far entrare il sole e senza accorgercene amiamo passare più tempo all'aperto. Così iniziamo a notare un tripudio di colori: in prati e giardini ricompaiono i fiori e le api, nei campi spuntano ghiotte erbe, nei vigneti dopo il pianto della potatura si gonfiano le gemme, i boschi si tingono di verde, dalle intense sfumature.

E' primavera. E la vita ricomincia.

### 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



Da aprile il nostro vigneto è D.O.C. G.

### 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

### Gli incontri enogastronomici 2010

|                         |                   |
|-------------------------|-------------------|
| Lunedì dell'Angelo      | 05/04             |
| "Festa del Bocolo"      | 25/04             |
| "Per campi ad erbe"     | aprile /maggio    |
| "La Senza"              | 16/05             |
| Festa "dei Omi"         | 02/08             |
| "Gustiamo le stelle"    | agosto            |
| "Ossada de porzel e..." | 29/10 26/11 11/12 |
| Festa dell'Oca          | dal 05 al 14 /11  |
| Cena della Castradina   | 21/11             |

## Vuoi vincere una cena di classe?

### Regolamento concorso

#### "vinci una cena di classe":

Alle prime 9 classi che prenoteranno (entro il 20/05/10) 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 20 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.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Perché il loro cibo sia buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato ...

Le Condotte Slow Food italiane coinvolgeranno nei prossimi mesi i cuochi del loro territorio che si impegneranno ad aderire alle linee guida del progetto dei Presidi: il rispetto della stagionalità delle produzioni, il rapporto diretto con i produttori, l'inserimento di almeno tre Presidi nei menu, privilegiando i Presidi del loro territorio. I cuochi indicheranno i Presidi all'interno dei menu con il logo riportando anche il nome dell'azienda da cui sono stati prodotti."

testo tratto da [www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)



Oltre alla nostra **Oca in Onto**, gli altri Presidi che incontrerete nel nostro menù sono il **Mais Biancoperla** e il **Sale Marino di Cervia**. E a seconda di occasioni particolari non mancheranno altri prodotti dei Presidi, come i formaggi

Durante questo periodo, passeggiando nei prati della zona, è facile riconoscere e raccogliere erbe spontanee che ci daranno la possibilità di preparare e cucinare gustosi piatti.

Ecco allora un piccolo aiuto per poter riconoscere le piante più comuni e ghiotte.



Cicoria selvatica (*Cichorium intybus L.*)

Strigoli "s-ciopit"  
(*Silene Vulgaris (Moench) Garcke*)



Luppolo "bruscandoli" (*Humulus Lupulus L.*)

## Risotto ai "bruscandoli"

350 gr di riso Carnaroli; 1 cipolla; 4 mazzetti di luppolo; 1 lt di brodo vegetale preparato con carota e cipolla; vino bianco secco; parmigiano grattugiato; olio extra vergine di oliva; sale

In una pentola dal fondo spesso far asciugare la cipolla affettata molto sottile; aggiungervi l'olio e soffriggerla delicatamente: appena la cipolla risulterà dorata, buttare il riso e farlo tostare per 2 minuti, girando con il cucchiaio di legno.

"affogare" col vino bianco e lasciarlo sfumare completamente; aggiungere il luppolo tagliato a pezzi, il brodo, aggiustare di sale e portare a cottura. per ultimo aggiungere il parmigiano grattugiato per mantecare.



Malva (*Malva sylvestris L.*)

Tarassaco (*Taraxacum officinale Weber*)



Papavero  
(*Papaver rhoeas L.*)



Ortica  
(*Urtica dioica L.*)



Le immagini e la ricetta sono state tratte dal libro "LE ERBE SPONTANEE Bontà e benessere in cucina" Debatte Editore

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](http://www.mondragon.it) troverai la copia dell'ultima gazzetta pubblicata.