

L'associazione
La Fontana organizza a

Rustigné

Sabato 23 febbraio 2008 alle ore 20.30

I sapori del Bollito



Testo liberamente tratto dalla storia

"La Gallina Bollita" di Mauro Abati e Ameria Peli

Il focolare è acceso ma non tira un gran ché e nella cucina si sente l'odore di fumo. Sul fuoco bolle la pentola con dentro una gallina, due patate e un po' di cipolla per insaporire il brodo. Il tavolo, due sedie, nella poca luce che entra da una piccola finestra e da una porta socchiusa, e subito fuori la strada. La gallina continua a bollire, pranzo un po' speciale perché non sempre ce lo si può permettere: cucinarla vuol dire non avere più le uova da mangiarsi. Per questo si aspetta a metterla in pentola e per questo il pennuto si è meritato il detto "gallina vecchia fa buon brodo", proverbio che cela uno dei vari modi scovati dai poveri per far di necessità virtù...

Menù di degustazione:

- Lingua salmistrata
- Nervetti
- Crostino con fegato di pollo
- Durelli in umido con polenta
- Musetto
- Bondiola (lengual)

- Tortellini in brodo con crostini

- Gallinella del Bidoggia
- Bovino
(Muscolo, Biancotasto, Coda)

- Verdura cotta
(Spinaci e barbabietole)
- Patate e Carote lesse

- Melina caramellata

- In abbinamento a
- Prosecco
- Ribolla
- Vermentino
- Refosco
- Bianco di Ornella

L'accesso al circolo è riservato agli associati La Fontana (ex scuole elementari via Pra Gatta 11). Il contributo per la serata è di 20,00 euro. È obbligatoria la prenotazione. Chi non è tesserato può associarsi liberamente con euro 6,00 per tutto il 2008. Per informazioni e/o prenotazioni 348 8708025

Relatore:

Prof. Silvio Dalla Torre
responsabile di zona
C.T.N. F.I.S.A.R.