

MALO SAPORI

2^a RASSEGNA

Agro-Alimentare-Gastronomica

Sabato - Domenica
26 - 27 APRILE 2014

MALO



MALO
De.Co.

WEEKEND A TAVOLA

Palestra Centro Giovanile - Zona Pascoletto

2013

Prodotti Proposti

Paniere

Maladense

Per veicolare
il territorio
alla



2014

MALO
De.Co.



Istituzione Culturale
Villa Clementi



Comune di Malo



Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico
al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità.
Vive anche la feconda contraddizione
di volere svelare i propri segreti,
tramandando a qualcun altro questo "saper fare",
con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati
quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

Il Comune di MALO
con l'istituzione del registro DE.CO.
andrà a promuovere, sostenere e garantire
le ricchezze storico culturali
presenti nel nostro territorio,
ricette o prodotti condivisi e legati alle tradizioni.
La DE.CO. quindi come strumento capace
non solo di registrare una tradizione,
ma di proporre un obiettivo di sviluppo.

Domenica 27 Aprile ore 11:00

Interno Palestra Centro Giovanile

Saluto del Sindaco - Incontro con i prodotti DE.CO.
alla presenza di personalità del mondo politico e gastronomico

INFORMAZIONI

Ufficio Turismo e Cultura Tel. 0445 580600 U.R.P. Comune di Malo Tel. 0445 585211 - 585218

2014



MALO
De.Co.

DE.CO. Patrimonio della Collettività

Uno sguardo al “Paniere Maladense”

Era consuetudine “cusinare” nei forni
un dolce avvolto nelle “foje dei scartossi”,
c’è chi lo ricorda anche a Fondomuri di Santomio
preparato da “Checo Scarparo”
ma con le “foje de verza”,
chi nelle “fornele” di Vallugana
avvolto con le “foje de visela”,
testimonianze di quel “FRAGNUCOLO”
già risvegliato dal tepore della storia,
ora tolto dalla “soasa” delle consuetudini dismesse.



Negli anni sessanta anche a Malo
nascono e si sviluppano
allevamenti avicoli intensivi
e cominciano a cambiare
anche gli indirizzi gastronomici.

Uno dei piatti più ricercati
si gustava da “Bepi Ciopa” al “ Ponte Novo”,
il suo “Risoto de quaja” era il più “gettonato”.
Ora la richiesta della tutela della tradizione
che vede quaglia e sapori di cucina alleati.

Uno sguardo al “Paniere Maladense”

La tradizione nella produzione di bevande
alcoliche e/o medicinali
appartiene alla cultura e storia maladense
con grappe, liquori ed estratti di erbe medicinali,
ancor oggi un amaro
da un infuso di erbe, radici e foglie
che da più di mezzo secolo
rinnova e mantiene integra
storia e cultura maladense.



Forni e panetterie
sono sempre stati un fiore all'occhiello
della laboriosità della nostra comunità,
e dire pane si intendeva “ciopa”
(*“mesi paneti”* di Meneghello da Marede' Marede')
con una peculiarità
“ciopa fata a man”,
consacrazione di quella artigianalità
che continua con la fragranza palpabile
del sapere dei *“Fornari”* Maladensi.

Uno sguardo al “Paniere Maladense”

“Saladi, luaneghe, soppresse, pansete e coessini”

sulle tavole dei Maladensi da sempre.

Quando la lavorazione delle carni
salate ed insaccate è passata al semi-industriale
ed il *mas’ ciaro* ha dovuto deporre i ferri del mestiere
la tradizione si è Persa?

No!

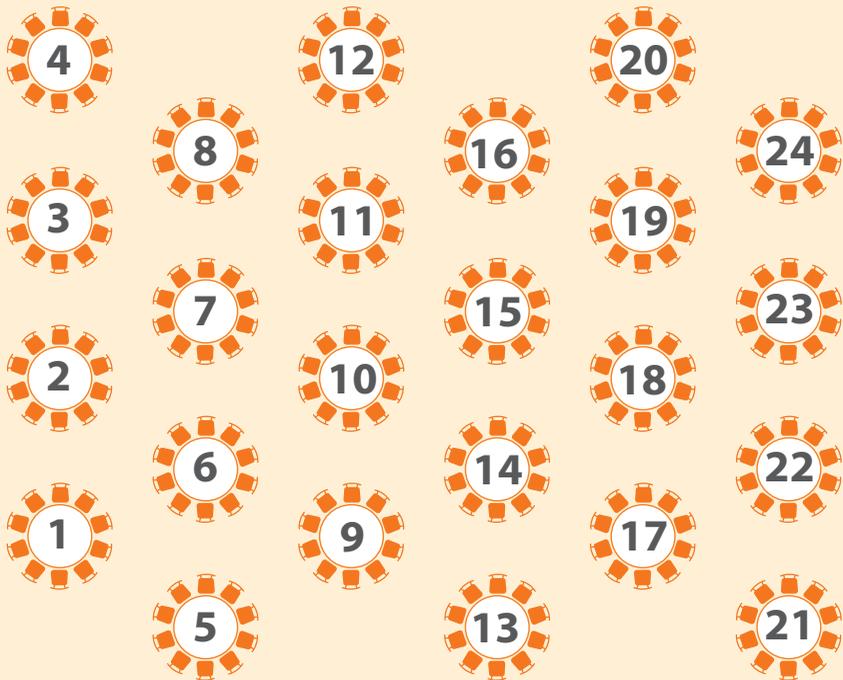
vive silenziosa, appesa
“ne le stanghe de le caneve”
con la sapienza di sempre.



“Durelo, vin rabioso”

vino duro, per gente dura,
da coltivazioni legate alla tradizione locale,
vino vigoroso e resistente alle malattie,
vino dalle caratteristiche difficili
ma se SPUMANTIZZATO lo raffina ancor di più
facendolo entrare
nella ricca gamma delle BOLLICINE
per un brindisi alla storia
e alla longevità della tradizione.

Tavoli per Cena Sabato 26 aprile ore 19:30



Tavoli per Pranzo Domenica 27 aprile ore 12:30

percorso pedonale



ENTRATA Mostra

BAR Centro Giovanile

ENTRATA Cena Pranzo

W.C.

W.C.

W.C.

PALESTRA CENTRO GIOVANILE

CENA

Sabato 26 ore 19:30

PRANZO

Domenica 27 ore 12:30

Servizio al tavolo
con piatti in ceramica e posate in metallo
Posti numerati



SOLO SU PRENOTAZIONE DA RITIRARE PRESSO:

Caffetteria al Duomo, Via Chiesa , 49 - Tel. 0445 580540

Bar Re di Cuori, Via Peurbach, 1

Bar Officina da Giorgio, Via Borgo, 10 - Tel. 340 8251200

Bar al Canton, Via Martiri - Cell. 347 4323040

Pasticceria Campana, Piazza De Gasperi - Tel. 0445 602981

Bar Centro Giovanile (*Anna*), Via Molinetto, 16 - Tel. 0445 602249

Ass. MALOSAPORI, *Franco* 335 5452652 - *Guglielmo* 327 2977875

Hobby Foto, Via Rossini, 2 - Tel. 0445 606789

Rizzi Profumerie Estetica, Via Loggia, 1 - Tel. 0445 602581

VETRINA e RASSEGNA enogastronomica

Domenica
27 Aprile

9:30 - 12:00
14:30 - 18:30



Palestra Centro Giovanile
Entrata Libera

PANORAMICA MALADENSE ECCELLENZE ALIMENTARI

Sabato 26 Aprile

Menù cena ore 19:30

PRIMO PIATTO

"Panà de Ciopa" con Asiago stravecchio
e tartufo dei colli Maladensi

SECONDO PIATTO

Spiedo imperiale di maiale, faraona e quaglie
con "polenta onta" e verdure grigliate miste

FORMAGGI

Della latteria di Castelново

DESSERT

Dolce "Fuassa" farcita Alipan

VINI

Cabernet della Cantina "Val Leogra"
Durello spumante "AMALO" della cantina "Val Leogra"

Acqua, caffè,

Amaro di erbe PIETRAMALA

Prezzo 19,00 €



MALO - Via Chiesa, 25
tel. 0445 602023



MALO un paese 5 musei

Museo dell'Arte Serica e Laterizia
Bottega Mondonovo Maschere
Museo Casabianca
Collezione Moto Guzzi Fancon
Museo "Civiltà Rurale della Val Leogra"
Aperti ore 10:00-12:00 15:00-18:00



MUSEI ALTOVICENTINO

TANTI MUSEI 15 COMUNI 1 CENTRO SERVIZI
Largo Morandi, 1 - 36034 MALO (VI) 0445 580459

Erboristeria - Centro estetico

Rosoliver

Via G. Carducci, 39

36034 Malo (VI)

Tel. 0445 605090



**MENEGUZZO
IMPIANTISRL**

TERMIDRAULICA
climatizzazione - wellness
solare - geotermico - fotovoltaico

MALO (VI) Via Barbà, 53 Tel + Fax 0445 580776

www.meneguzzoimpianti.com/it

Donna Club

**CENTRO ESTETICO
SOLARIUM**

**PROFUMERIA
BIGIOTTERIA
ACCESSORI MODA**

Piazza Marconi, 25/26
tel. 0445 580505
MALO

Domenica 27 Aprile

Menù pranzo ore 12:30

ANTIPASTO

"Sopressa", lardo stagionato, porchetta
con giardiniera di Morgan

PRIMO PIATTO

Risotto di quaglia con soprana scaloppata su
vellutata di erbe spontanee

SECONDO PIATTO

Guancetta di maiale in umido marinata nel Durello
con peperonata e polenta "brustolà"

DESSERT

Dolce "il maladense" di Campana

VINI

Cabernet della Cantina "Val Leogra"
Durello spumante "ÀMALO" della Cantina "Val Leogra"

Acqua, caffè,

amaro di erbe PIETRAMALA

Prezzo 21,00 € adulti

Prezzo 15,00 € fino a 11 anni



ZURICH[®]

Agenzia Assiteam 60

Via Roma, 2 - Malo

Tel. 0445 606456



AGENZIA IMMOBILIARE



intercasa

36034 MALO (VI) - Via Loggia, 33

Tel. 0445 580606 - Fax 0445 580607 malo@intercasanet.it

ASSOCIATA



CORIELE
LUIGI & SEVERINO

Crudo e Cotto



Lo chef



Via Ponte Nuovo 26, 36034 MALO (VI) Tel. 0445 602702 Fax 0445 602825 www.coriele.it

VETRINA ECCELLENZE ALIMENTARI

Burro, formaggi, ricotte, latte Latteria Sociale Castelnovo

Carne di sorana azienda agricola Lombardi Giuliano

Cose da buongustai El Casolin

Erboristeria Rosoliver

Farina per polenta Molino Filippi

Giardiniera La Giardiniera di Morgan

Grappaioli in Malo dal 1870 Antica Distilleria Attilio Dalla Vecchia

Negoziò Biologico Bioè di Nadia Pernigotto ed Enrica Novello

Prodotti tipici, pet, orto e giardino Casarotto Quality Life

Lavorazioni carni cotte Coriele Luigi e Severino

Produzione asparagi e miele azienda agricola "Cazzola Mariano"

Produzione e vendita vini sfusi ed in bottiglia Cantina Val Leogra

Produzione pane e prodotti da forno Alipan alimento pane

Sopressa agriturismo Ai Tre Archi di Antonio Pizzolato



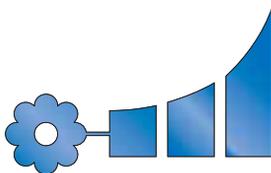
INFORMAZIONI

Sabato 26
Domenica 27
335 5452652
327 2977875

Associazione



Omar Matteo Montagna
Family Banker



BANCA MEDIOLANUM

GRUPPO BANCARIO MEDIOLANUM



Ufficio dei Promotori Finanziari

Via 4 novembre, 42 36075 Montecchio Magg. (VI)
Tel. 0444 493000 -Fax 0444 493499 Cell. 331 3207781
e-mail: omarmatteo.montagna@bancaemediolanum.it