

Domenica 19 Ottobre

FRANCESCO CARACCILO, IL SANTO DEI CUOCHI



carta di tavola

Tartare di tonno con carpaccio
di finocchi marinati agli agrumi

Timballino di tagliolini alle verdure
con vellutata allo zafferano

Filetto di orata con salsa al Barolo
e pommes nature

Sorbetto "Pera & Cannella"

Fricandeau di vitello alla Borromea
con cipolline glassate al forno

Bombetta di fondente e Rhum

vini in abbinamento

Pinot nero vinificato in bianco 2007 SANTO STEFANO
C. Novaresi Doc Nebbiolo Prato grande 2007 MONSECCO
Sizzano Doc 2001 ZANETTA
"Prato grande" Nebbiolo chinato MONSECCO

PROGRAMMA
DELLA GIORNATA
ore 17.45 (chiesa)
SANTA MESSA

ore 18.30
INCONTRO - APERITIVO

**SAN FRANCESCO
CARACCILO,
IL SANTO DEI CUOCHI**

*La meditazione e la fede
nella figura di San Caracciolo
e dei Chierici Regolari Minori*

*Il Patrono dei cuochi italiani:
la tradizione di Villa Santa Maria
e il percorso di una dinastia
tra storia ed arte di cucina*

relatori:

Padre Luigi Affoni
consigliere ecclesiastico
Federazione Italiana Cuochi

Vittorio Claudio Stellini
presidente
Unione Regionale Cuochi Piemontesi

Domenica 2 Novembre

SANT'ILDEGARDA E IL LUMINOSO MEDIOEVO



carta di tavola

Crema di castagne con rapè di rafano

Lonzino con insalatina di mele e noci

Maltagliati di farro con ragù
di capriolo al ginepro

Roast beef caldo in crosta di erbe
su crema di zucca al vino bianco
con fagiolini fascettati

Selezione di formaggi Palzola

Tortino di grano con mele
e salsa di lamponi

vini in abbinamento

Erbaluce di Caluso 2007 ZANETTA
C. Novaresi Doc Nebbiolo rosato Rubacuori 2007 ZANETTA
Colline Novaresi Doc Nebbiolo Insi 2006 ZANETTA
Bradetto d'Acqui Docg 2006 ZANETTA

PROGRAMMA
DELLA GIORNATA
ore 17.45 (chiesa)
SANTA MESSA

ore 18.30
INCONTRO - APERITIVO

**SANTA ILDEGARDA
VON BINGEN
E L'ECO DEL MEDIOEVO**

*Misticismo e predicazione:
l'eredità spirituale di una monaca
benedettina che studiò
botanica e medicina*

*La cucina ne cuore del Medioevo:
l'alimentazione nell'Anno Mille
il contributo conventuale alla nascita
della prima "tradizione mitteleuropea"*

relatori:

Don Wladimiro Bogoni
consigliere generale Opera Don Guanello

Jacopo Fontaneto
giornalista ed enogastronomo

Domenica 21 Dicembre

NATALE CON... TÈ



carta di tavola

Rollè di coregone nappato
con mousseline al Lapsang Souchong

Tortellaccio di cioccolato ripieno
di gamberi e arancio con vellutata
al Darjeeling

Lombata di vitello
al Tè "La Via della Seta"
con millefoglie di verdura

Panettoncino di Mastro Rebuscini
con gelato all'Earl Grey
e poudre di cacao e Matcha

LA SERATA SARA' ARRICCHITA DA DEGUSTAZIONE DI TÈ

vini in abbinamento

Gavi Docg 2007 DEL DOSSO
Barbera d'Astori Doc Balengo 2006 ZANETTA
Cabernet Sauvignon Volo del Cardinale 2007 ZANETTA
Moscato d'Asti Docg 2007 SANTO STEFANO

PROGRAMMA
DELLA GIORNATA
ore 17.45 (chiesa)
SANTA MESSA

ore 18.30
INCONTRO - APERITIVO

**LA SCOPERTA DEL TÈ:
NON SOLO BEVANDA,
MA VERA CULTURA**

*Il fascino di un mondo vasto
ed articolato, promettente di nuove
sensazioni, emozioni, conoscenze.
Avventurarsi in questo meraviglioso
mondo significa cominciare
un viaggio infinito e sorprendente,
carico di rimandi filosofici, letterari,
religiosi e spirituali.
E' una continua ricerca
ed una continua scoperta:
infinite varietà, miscele,
particolari lavorazioni, appagano
vista, olfatto e gusto aggiungendo
sapori sempre nuovi ed accattivanti..*

Rosa D'Aloia
ideatrice e curatrice della serata,
introdurrà al mondo del tè

La rassegna
è realizzata
in collaborazione
e con il patrocinio di:



APCV
Associazione
Provinciale
Cuochi
Varesini