

LESSINIA  
*Gourmet*



EVENTI 2019

Un progetto di



Con il patrocinio di



# LESSINIA *Gourmet*

è

passione per il prodotto tipico, amore per la ristorazione e promozione della cultura gastronomica della Lessinia. Questo progetto identifica un gruppo di ristoratori che hanno scelto di lavorare insieme per riscoprire, innovare e proporre nei loro piatti le unicità culinarie del territorio, valorizzando le piccole produzioni locali e incentivando lo sviluppo sostenibile di una filiera corta, che sappia raccontare il valore aggiunto che parte dalla terra e arriva sulla nostra tavola.

***Benvenuti a tavola, in Lessinia!***



**25. FILM FESTIVAL DELLA LESSINIA**  
BOSCO CHIESANUOVA – 23 AGOSTO / 1 SETTEMBRE 2019

# LESSINIA *Gourmet*

La piazza del Festival,  
i sapori Lessinia Gourmet e i Vini Bertani.

**MERCOLEDÌ 28 AGOSTO 2019**

### **PIATTO UNICO GOURMET**

Tortelli in sfoglia di uova di gallina Grisa,  
ripieni di zucca e mantecati al tartufo della Lessinia  
Lamb-burger di Brogna e Capuséto in teja  
Monte Veronese di malga  
Piccola pasticceria

*+ bicchiere di vino Bertani in abbinamento*

I piatti saranno serviti in cento porzioni nell'Osteria del Festival a partire dalle ore 19.30. Le porzioni potranno essere acquistate direttamente all'Osteria del Festival o prenotate scrivendo a [info@lessiniagourmet.it](mailto:info@lessiniagourmet.it)  
**20 € | Piatto unico gourmet + bicchiere di vino Bertani**

In collaborazione con



**ANTONIAZZI**

# Venerdì 11

## OTTOBRE 2019

Ore 20:00

### RISTORANTE AL CAMINETTO

Località Malga San Giorgio | BOSCO CHIESANUOVA (VR)

---

#### ANTIPASTO

Insalata di Gallina Grisa al profumo di mugo

#### PRIMO PIATTO

Gnocchi al caprino gratinati  
con ragù di pecora Brogna tagliato al coltello

#### SECONDO PIATTO

Stracotto di capra con polenta

#### DOLCE

Tortino di mele



#### *Vini proposti:*

Cassette Foscarin di Monte Tondo  
Ardari di Terre di Molina  
Pinot nero di Gianni Tessari  
Lessini Durello 36 mesi  
di Sandro de Bruno

#### *Provenienza prodotti:*

Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Enrico Morando  
Az. agr. Quelle del Baito  
Az. agr. Denise Coser  
Az. agr. Fondo Prognoi

*La serata sarà accompagnata  
da un intrattenimento.*

**35 € | bevande incluse**

---

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **348 0702839** - info@alcaminettolessinia.it

# Venerdì 18

OTTOBRE 2019



Ore 20:00

## RISTORANTE LA STUA

Circonvallazione Monte Baldo, 65 | ERBEZZO (VR)

---

### BENVENUTO

Amuse-bouche degli chef

### ANTIPASTO

Carpaccio di cervo nostrano con cappuccio marinato  
e confettura al mirtillo

### PRIMO PIATTO

Bigoli fatti in casa con ragù di pecora Brogna  
Gnocchi di malga con Scorzone nero della Lessinia

### SECONDO PIATTO

Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura  
con purè di patate della Lessinia

### DOLCE

Tortino di mele e ricotta con crema di marroni

### *Vini proposti:*

Vini selezionati della  
Cantina Fasoli Gino

### *Provenienza prodotti:*

Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Manzo e cervo della  
macelleria Besi, Cavallo di Fumane  
Caseificio Menegazzi

*La serata sarà accompagnata  
da un intrattenimento.*

**40 € | bevande incluse**

---

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 7075520** - [info@lastuaerbezzo.it](mailto:info@lastuaerbezzo.it)

# Venerdì 25

## OTTOBRE 2019

Ore 20:00

### RISTORANTE PIZZERIA VENERANDA

Villaggio Termine, 4 | BOSCO CHIESANUOVA (VR)

---

#### ANTIPASTO DEL PASTORE

con speck, salame e formaggio tutto di razza Brogna  
mostarde e giardiniera di nostra produzione

#### PRIMO PIATTO

Zuppa di gallina Grisa, crostone rustico con il suo patè di fegatini  
Caserecce all'uovo con porri brasati, dadolata di zucca  
e pancetta croccante

#### SECONDO PIATTO

Stufato di Scottona al Valpolicella con polenta di Mais "Marano"  
macinata a pietra, cipolle in saor, patate ripassate al burro  
e radicchio rosso al forno

#### DOLCE

Tortino al cacao con ricotta di pecora e cuore ai frutti bosco  
servito con crema bianca

---



#### *Vini proposti:*

Vini della Cantina Valpantena

#### *Provenienza prodotti:*

Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Enrico Morando  
Az. agr. Enrico Merzi  
Casearia Albi  
Caseificio Lessini  
Az. agr. Mirco Aganetti  
Molini Veronesi

*La serata sarà accompagnata  
dai racconti del Cantastorie  
Otello Perazzoli.*

**35 €** | bevande incluse

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 6785279 / 045 7080155** - veneranda.pizzeria@gmail.com



# Venerdì 8

NOVEMBRE 2019

Ore 20:00

## RISTORANTE PIZZERIA LENCI 3

Via Piccoli Marcello, 61 | BOSCO CHIESANUOVA (VR)

---

### APERITIVO DI BENVENUTO

Hugo della Lessinia con sambuco di Molina e Molinello frizzante

### ANTIPASTO

Involentino di pecora Brogna farcita con brunoise di verdura ai profumi dell'orto, servita con mostarda di radicchio rosso

### PRIMI PIATTI

Tortelloni con ricotta di pecora Brogna, ortica e spinaci selvatici saltati con burro aromatizzato al timo  
Zuppa di patate della Truffa con crostino al tartufo della Lessinia

### SECONDO PIATTO

Coniglio in umido alla birra di Laorno servito con polenta bio

### DOLCE

Biscotti dall'antica ricetta di nonna Lucia, con crema di uova di gallina Grisa

### *Vini proposti:*

Molinello, Terre di Molina  
Ardari, Terre di Molina  
Valpolicella, Marion

### *Provenienza prodotti:*

Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Enrico Morando  
Terre di Molina  
Az. agr. della Truffa  
Az. agr. Enrico Merzi

*La serata sarà accompagnata da un intrattenimento.*

**40 € | bevande incluse**

---

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 7050057** - info@lencitre.it

# Venerdì 15

## NOVEMBRE 2019

Ore 20:00

### RISTORANTE PIZZERIA DA FABIO

Via Marcello Carcereri, 31 | BOSCO CHIESANUOVA (VR)

---

#### ANTIPASTO

Schiacciata con carne salà  
e formaggi morbidi della Lessinia

#### PRIMI PIATTI

Ravioli al caprino su crema di ortiche  
Spaghetti all'uovo di gallina Grisa  
con ragù di agnello Brogno a coltello

#### SECONDO PIATTO

Gallina Grisa in saor con lattughino spadellato

#### DOLCE

Apple pie con mele bio della Lessinia

---



#### *Vini proposti:*

Pino grigio Télòs, Cantina Sant'Antonio  
Müller Turgau, S. Michele Appiano  
Blauburgunder Klaus Lentsch  
Recioto di Gambellara, az agr. Dal Maso

#### *Provenienza prodotti:*

Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Enrico Morando  
Az. agr. Quelle del Baito  
Az. agr. Denise Coser

*La serata sarà accompagnata  
da un intrattenimento.*

**42 € | bevande incluse**

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 7080149** - info@pizzeriadafabio.it





# Venerdì 22

## NOVEMBRE 2019

Ore 20:00

### OSTERIA LJETZAN

Piazza D. Dom. Mercante, 6 - GIAZZA - SELVA DI PROGNO (VR)

---

#### BENVENUTO

Crostini di pane dell'Oste

#### ANTIPASTO

Insalata tiepida di Scottona con boccioli di Tarassaco  
in aceto e noci nostrane

#### PRIMI PIATTI

Crema di sedano del nostro orto con formaggio caprino  
Tortelli con kraut e ricotta  
in sfoglia di uova di gallina Grisa al carbone

#### SECONDO PIATTO

Pastisada di pecora Brogna con polenta morbida  
e ravette del nostro orto

#### DOLCE

Tortino al cioccolato con crema allo zafferano della Lessinia

#### *Vini proposti:*

Soave Borgoletto bio Fasoli Gino  
Valp. Classico Superiore  
Marco Mosconi  
Lessini Durello Casa Cecchin

#### *Provenienza prodotti:*

Az. agr. OrKo BeKo  
Az. agr. Enrico Morando  
Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Zafferano Lessinia

*Durante la serata incontreremo alcuni  
produttori agricoli della Lessinia.*

**40 € | bevande incluse**

---

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 7847026** - osterialjetzan@gmail.com

# Venerdì 29

## NOVEMBRE 2019

Ore 20:00

### RISTORANTE 13 COMUNI

Piazza della Vittoria, 31 | VELO VERONESE (VR)

---

#### BENVENUTO

Benvenuto con burro salato e pane cotto in casa

#### ANTIPASTO

Prosciutto cotto di Agnello Brogno, mostarda di pero Trentosso e pomo Decio su insalatina di cavolo cappuccio

#### PRIMO PIATTO

Zuppa di cipolle gratinata con formaggio mezzano  
Tagliolini nobili con ragù di cortile

#### SECONDO PIATTO

Maialino Nero delle Alpi con mele al rosmarino, patate blu

#### DOLCE

Cheese cake al cucchiaino, gelée di lamponi

---



#### *Vini proposti:*

Durello Charnat De Bruno  
Guercia Laboriosa, Terre di Pietra  
Valpolicella Classico biologico Novaia  
Recioto della Valpolicella biologico  
Terre di Gnirega

#### *Provenienza prodotti:*

Caseificio Gardoni  
Az. agr. Fondo Prognoi  
Ass. Tutela della Pecora Brogna  
Az. agr. Quelle del Baito  
Az. agr. Denise Coser  
Az. agr. Gianluca Artoni  
Az. agr. Enrico Morando  
Az. agr. Zafferano Lessinia  
Az. agr. Enrico Merzi  
Malga Lessinia

*La serata sarà arricchita da momenti di teatro con lo spettacolo "Terra Bella Terra" interpretato da*

*Alessandro Anderloni (narrazione)  
Raffaella Benetti (canto)  
Enrico Breanza (chitarra)*

**50 € | bevande incluse**

*Informazioni e prenotazioni:* Tel. **045 7835566** - info@13comuni.it



# LESSINIA *Gourmet*

## *Informazioni e prenotazioni*

Per partecipare alle serate Lessinia Gourmet  
è sufficiente **prenotare direttamente presso ogni ristorante**,  
chiamando il numero indicato nella pagina di ogni singola serata.

Per ulteriori informazioni: Tel. +39 320 0736306 - [info@lessiniagourmet.it](mailto:info@lessiniagourmet.it)

Per saperne di più visita il sito  
**[www.lessiniagourmet.it](http://www.lessiniagourmet.it)**

# LESSINIA *Gourmet*

[www.lessiniagourmet.it](http://www.lessiniagourmet.it)

**Alta**  
**Lessinia**<sup>®</sup>  
*.com*



[altalessinia.com](http://altalessinia.com)