

PRO LOCO DI VERONA

## LE SENSAZIONI DI UN TEMPO ANDATO



Giunta alla quinta edizione, la rassegna enogastronomica A Cena con gli Scaligeri organizzata dalla Pro Loco di Verona è un viaggio alla riscoperta delle memorie culinarie e dei sapori delle terre scaligere; piatti tipici in primis ma anche vini e prodotti del territorio veronese, proposti secondo la fantasia e le personali interpretazione dei ristoratori coinvolti. In un'epoca di globalizzazione in cui la cucina etnica è diventata un must irrinunciabile ed il fast food un'esigenza, noi della Pro Loco ci rivolgiamo a veronesi e turisti proponendo loro quel gusto per la tranquillità e della semplicità, con profumi, sapori ed abbinamenti destinati a risvegliare le piacevoli sensazioni di un tempo "andato".

Una riscoperta enogastronomica che passa attraverso i prodotti più tipici della zona: dagli antipasti con polenta, sopressa e formaggi di monte ai risotti e alle paste fatte in casa, dai tagli di carne bolliti con la pearà alla pastissada de caval, dai radici e dalle verdure dell'orto ai dolci della tradizione, senza mai dimenticare l'ottima produzione vitivinicola che solo le terre scaligere sanno esprimere. Otto le serate previste in questa quinta edizione, programmate in altrettanti ristoranti, trattorie, osterie e edifici storici della nostra città. Serate conviviali, dove i piatti vengono presentati dal padrone di casa e i vini dal produttore, gustando piacevolmente quello stare a tavola in compagnia che è tipico delle nostre genti, senza troppo badare all'orologio e al colore della cravatta. Tutte proposte ad un prezzo compreso tra i 25 e i 35 euro, negli anni scorsi hanno avuto sempre un grande successo, risultando esaurite con un largo anticipo.

Molta enogastronomia, ma non solo... abbiamo cercato di rendere speciale ogni serata, inserendo visite ad angoli misconosciuti della nostra città, dalle fondamenta del Campidoglio romano alle gallerie sotterranee di Porta Palio, passando attraverso i grandi saloni di Castelvecchio solitamente chiusi al pubblico. E poi lacerti di rappresentazioni teatrali, segreti e aneddoti dei medioevali principi Dalla Scala, concerti di musica, poesie dialettali e morti misteriose. Speriamo che anche quest'anno il programma sia di Vostro gradimento e che decidiate di trascorrere qualche serata con noi.

GIAMPAOLO BESCHIN (Pro Loco di Verona)

PRO LOCO DI VERONA



www.bpv.it



Da 150 anni vicino al territorio.  
Una banca semplice  
che guarda con fiducia al futuro.

**BANCA POPOLARE DI VERONA**  
Le tue radici, il tuo futuro.



con il patrocinio di



Cameria di Commercio

Verona

LOWE PIRELLA FRONZONI

# a cena con gli scaligeri

rassegna enogastronomica alla riscoperta dei sapori tipici organizzata dalla Pro Loco di Verona, con il contributo di

**BANCA POPOLARE DI VERONA**  
GRUPPO BANCO POPOLARE

5° edizione. 2011/2012



GUSTANDO VERONA

## AMANDO I SAPORI DELLA TRADIZIONE

Che cosa sarebbe la nostra amata Verona senza i suoi piatti e i suoi sapori tipici? Chiaramente certo rimarrebbe una città bellissima, in cui l'alea romantica che l'avvolge e ci contagia continuerebbe a creare sensazioni ed emozioni al di fuori del tempo. Ma senza i profumi, senza la maestria degli chef e, soprattutto, senza l'enorme retroterra culturale della cucina veronese, la nostra meravigliosa città diventerebbe orfana di un patrimonio imparagonabile, proprio perché assolutamente unico.

Da molti anni, durante le mie scorribande televisive, porto avanti la convinzione che la tipicità rappresenti una delle espressioni culturali più autentiche e importanti di un territorio, perché lì si concentrano saperi antichi tramandati di padre in figlio, fatiche incomprensibili ai giorni nostri, capacità di leggere la propria terra ancorate ai ritmi della natura, abilità gastronomiche figlie di quelle conoscenze che non sempre si leggono sui libri o si cliccano su internet.

Questo, per me, è il gusto dell'originalità. Che va cercata, capita, apprezzata e, purtroppo, anche molto difesa. Sì, perché le insidie non mancano. E non parlo dei fast food o della cucina fusion o molecolare. Queste sono semplicemente il frutto dei tempi, di una inevitabile evoluzione che caratterizza questo mondo. Parlo piuttosto del rischio che la cultura del cibo della tradizione venga relegato a semplice moda e che quindi, come tale, concepita con la leggerezza del mordi e fuggi da parte del consumatore, e mera occasione di business per il produttore, tentato dai numeri a scapito della qualità. È la passione che fa la differenza, la voglia di raccontare un territorio attraverso ciò che può offrire. E la rassegna enogastronomica A Cena con gli Scaligeri, proprio per questo, è un appuntamento da non perdere...

STEFANO CANTIERO (giornalista e autore di guide)

## INFORMAZIONI e PRENOTAZIONI

La rassegna, è aperta a tutti coloro che desiderano riscoprire i sapori tipici delle terre scaligere. È possibile partecipare ad una, due, tre o anche tutte le serate; da soli, in coppia o con gli amici. POSTI LIMITATI e PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA, da effettuarsi TELEFONANDO AI RISTORANTI o su [WWW.VERONA.NET](http://WWW.VERONA.NET) (sezione: eventi speciali >> a cena con gli scaligeri)



AND WORLD'S

AND

LE PRENOTAZIONI SI EFFETTUANO TELEFONANDO AI RISTORANTI



mercoledì 12 ottobre 2011; ore 20.00

## Ristorante MAFFEI

Piazza delle Erbe 38 - 37121 Verona (VR)  
045.8010015 - [www.ristorantemaffei.it](http://www.ristorantemaffei.it)

durante la serata, esclusiva visita guidata sino alle fondamenta dell'antico Campidoglio romano

Bauletti in cialda corccante con lardo di conca e Monte Veronese

Pappardelle casarecce con ragout di coniglio e brunoise di verdure  
Risotto con maialino da latte, radicchio e riduzione di Amarone

Cappello del prete brasato nel Valpolicella con polenta "brustola"

Gran torta alle mele con crema Chantilly

vini Azienda Agricola GORGIO

località Gorgo - 37060 Custoza (VR)  
045.516063 - [www.cantinagorgo.com](http://www.cantinagorgo.com)

35,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 8 novembre 2011; ore 20.00

## CASTELVECCHIO

Circolo Ufficiali dell'Esercito di Verona  
corso Castelvecchio, 4 - 345.6040338



Fagottini con Monte Veronese, lardo di Colonnata e sautè di funghi

Maccheroncini rustici con radicchio rosso e tastasal  
Risotto all'uva mantecato con formaggio ubriaco e olio del Garda

Brasato all'Amarone con crema di mais

Sbrisolona del castello con Recioto della Valpolicella

vini Azienda Agricola GUERRIERI RIZZARDI  
via G. Verdi, 4 - 37011 Bardolino (VR)  
045.7210028 - [www.guerrieri-rizzardi.it](http://www.guerrieri-rizzardi.it)

25,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 6 dicembre 2011; ore 20.00

## Le cantine DE L'ARENA

piazzetta Scalette Rubiani 1 - 37121 Verona  
045.8026373 - [www.lecantine-arena.com](http://www.lecantine-arena.com)



dopocena, un favoloso concerto di musica jazz  
nelle medievali cantine, a ridosso dell'Arena

Fagottino con funghi e formaggi di malga

Gnocchi di patate con pomodoro e basilico

Pezze della Nonna con radicchio e pancetta

Pastissada de mussò con polenta

Pandoro artigianale con crema di zabaione

vini Azienda Agricola COSTADORO

via Costadoro n.5 - 37011 Bardolino (VR)  
045.7211668 - [www.agriturismocostadoro.com](http://www.agriturismocostadoro.com)

35,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 24 gennaio 2012; ore 20.00

## Segrete di PORTA PALIO

piazzetta Porta Palio - 37123 Verona  
345.6040338 - [www.portapalio.it](http://www.portapalio.it)



durante la serata, visita guidata alla cinquecentesca porta, opera monumentale di Michele Sanmicheli

Sfilacci di cavallo con rucola, grana e olio del Garda

Pasta e Fasoi con codeghe e scaglie di Monte Veronese

Tortellini di Zucca con burro de casara e salvia fresca

Arrosto de cunel con verdure grigliate e patate al forno

Millefoglie Strachin (quella della Offelleria Perbellini)

vini Azienda Agricola FRATELLI GIRARDELLI  
località Zerbetto, 1 - 37011 Bardolino (VR)  
infoline 045.7211273 - teleFax 045.7211739

25,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 28 febbraio 2012; ore 20.00

## Trattoria AL BERSAGLIERE

via Dietro Pallone, 1 - 37121 Verona (VR)  
045.8004824 - [www.trattoriaalbersagliere.it](http://www.trattoriaalbersagliere.it)

gli amici di [www.scaligeri.com](http://www.scaligeri.com) illustreranno segreti, aneddoti e morti misteriose nella famiglia Dalla Scala

Tortino di radicchio rosso su letto di Monte Veronese

Gnocchi sbatui con formaggio di malga

Nobile Risotto con Lessini Durello brut

Baccalà con mais biancoperla

Diplomatico con creme caramelle

vini Azienda Agricola CAVALCHINA

via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza  
info 045.516002 - [www.cavalchina.com](http://www.cavalchina.com)

30,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 20 marzo 2012; ore 20.30

## Osteria AL DUCA

via Arche Scaligere, 2 - 37121 Verona  
045.594474 - fax 0039.045.8009177



durante la serata, l'attore e regista Ruben Garbellini leggerà alcune delle migliori poesie di Berto Barbarani

Polenta con soppressa, formaggi e funghi della Lessinia

Bigoli con ragù d'asino; Pennette alla Romeo

Spadellata di cavallo con contorni di stagione  
(oppure, a richiesta) Bogoni con crema di mais

Semifreddo di Giulietta e salame al cioccolato

vini Azienda Agricola SANDRO DE BRUNO  
via S. Margherita 26 - 37030 Montecchia di Crosara  
infoline 045.6540465 - [www.sandrodebruno.it](http://www.sandrodebruno.it)

25,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 17 aprile 2012; ore 20.00

## Trattoria PAPA e CICIA

via Seminario, 4/a - 37129 Verona (VR)  
045.8008384 - [papa-cicia@hotmail.it](mailto:papa-cicia@hotmail.it)



durante la serata, due attori mettono in scena i momenti più significativi del Romeo e Giulietta di W. Shakespeare

Strudel di radicchio con formaggio Cimbro e affettati

Maccheroncini con Salsiccia e Ricotta affumicata  
Crespelle con crema al latte e funghi della Lessinia

Tagliata di scottona con rucola e scaglie di grana

Tiramisù, con scaglie di cacao

vini Azienda Agricola VALENTINA CUBI

località Casterna, 60 - 37022 Fumane (VR)  
info 045.7701806 - [www.valentinacubi.it](http://www.valentinacubi.it)

25,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)

martedì 22 maggio 2012; ore 20.00

## Locanda dei CAPITANI

piazza Dei Signori, 5 - 37121 Verona  
045.594605 - [www.locandacapitani.it](http://www.locandacapitani.it)



cena con delitto: una compagnia teatrale mette in scena l'assassinio di Mastino I della Scala

Patè di fegatini di pollo, pane al burro e mistanca all'agro

Bigoli della Locanda con anatra e tartufo  
Ravioli al brasato e formaggio cimbro

Guancette di manzo all'amarone con contorni di stagione

Torta di riso delle pianure veronesi con crema alla vaniglia

vini Azienda Agricola CORTE FIGARETTO  
via Clocego 48/a - 37142 Verona (VR)  
045.8700753 - [www.cortefigaretto.it](http://www.cortefigaretto.it)

35,00 euro (incluso acqua, degustazione vini, grappa e caffè)