

## Il ristorante

### Mi faccio la pasta

Assolutamente originale la possibilità offerta ai clienti della Chiesetta del Muccion di "torciare" la propria pasta in sala per condividere la preparazione del piatto della tradizione: i bigoli con l'anitra. Piatto autunnale per eccellenza, nella ricetta originale viene servito con un ragù bianco di fegatini d'anitra saltati in padella. Il segreto dello chef? Cucinare i bigoli facendoli bollire nel brodo d'anitra ... purché ci abbiate messo impegno nella pasta!

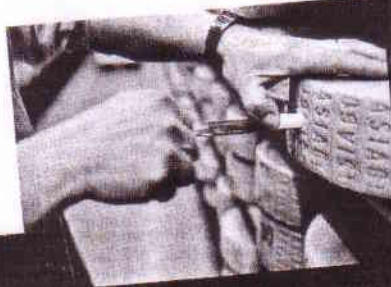
Chiesetta del Muccion  
via Chele 12  
sul confine Valdagno/Schio  
telefono 0445534016



## Il prodotto

### Asiago stravecchio

Un'eccellenza casearia che il mondo ci invidia. Un prodotto che nasce dai pascoli estivi dei sette comuni dell'Altopiano di Asiago e che viene affinato con una lunga stagionatura (almeno 18 mesi) in ambiente naturale. Solo a quel punto raggiunge la sua maturità. I profumi vanno dall'erba sfalciata, alla frutta matura, al muschio. In bocca entra dolce, quasi zucherino e via via tende al pungente, alla nocciola tostata, al pane grigliato. Da provare con la classica fetta di polenta abbrustolita e un bicchiere di buon rosso importante, ma anche ai funghi e in alternativa al grana stagionato.



## In collaborazione



## Il vino

### Desmorosso

Sedicimila bottiglie vendute lo scorso anno on line in pochi mesi hanno decretato il successo del primo vino che porta il marchio Ducati. È prodotto su licenza della casa motociclistica Campione del Mondo MotoGP sui Colli Berici (Vicenza) dall'Azienda Agricola Le Pignole, che si appresta ora a lanciare sul mercato l'annata 2007. Sarà disponibile in 30.000 bottiglie che tenderanno di soddisfare Ducatisti e winelovers rimasti finora a bocca asciutta.



## Appuntamenti

11 marzo "I dolci di carnevale ... a metà quaresima".  
Un dopocena all'insegna di crostoli, frittelle, zeppole e tanto altro.  
c/o Dolciaria Loison, Motta di Costabissara info 347 3065710

12 marzo Il Ristorante al Castello di Sorio di Gambellara ospiterà una serata sulle Erbette Spontanee di Stagione ed il capretto.  
Inizio 20.30 - Info [www.chepassione.eu](http://www.chepassione.eu) 0444 730346 o al ristorante.

Marzo - Aprile: Master of Food Olio tre serate alla scoperta degli oli extravergini di oliva veneti e vicentini perché non tutti gli oli sono uguali  
c/o Biblioteca La Vigna, Vicenza info 347.3065710 o [info@slowfoodvi.it](mailto:info@slowfoodvi.it)