

4^a SERATA VENERDÌ 29 OTTOBRE 2021

TECONTO... Olio Evo e Tartufo

Dal Garda al Baldo...
"sopra il lago prima del cielo"

Il tartufo è un frutto della terra che non si semina e non si coltiva, vuole crescere da solo, notturno e selvaggio... come l'Orso che da sempre si lega simbolicamente al ciclo del tartufo. Ma nel periodo in cui l'orso si rifugia nella sua tana per il letargo, il tartufo viene alla 'luce' grazie alla 'cerca'. Qui al **TECONTO** vi racconteremo del tartufo del **Monte Baldo** che cresce "sopra il lago prima del cielo" accompagnato dall'olio **Evo Garda DOP**, l'oro verde del lago.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512



Antipasto
Zabaione salato con crosta di Monte Veronese e purè di patate al tartufo

Primo
Risotto al ragù di corte e tartufo

Secondo
Guancia di maiale al Valpolicella Ripasso con patate duchessa e salsa cren

Dessert
Gelato al finocchio e olio extra vergine d'oliva Garda DOP

Cantina Villa Spinosa

Antipasto: Figari, Valpolicella classico superiore Doc 2017
Primo: Jago, Valpolicella ripasso classico superiore Doc 2018
Secondo: Amarone della Valpolicella classico DOCG 2016
Dessert: Recioto della Valpolicella classico DOCG 2015



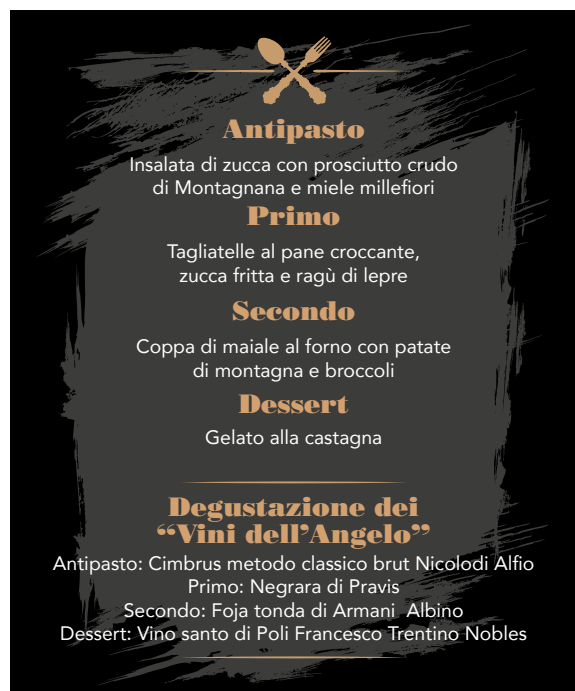
5^a SERATA VENERDÌ 5 NOVEMBRE 2021

TECONTO... Festa d'Autunno colori e frutti della terra

L'autunno non è una stagione ma uno stato d'animo. Dopo i freschi colori estivi, ci lasciamo avvolgere dalle calde tonalità autunnali di cui è ricca la natura per assaporarne alcuni suoi frutti; zucche, castagne, uva e il vino. In questa serata del **TECONTO** sarete inebriati da questo mix di sapori e colori e vi racconteremo dei vini ottenuti da **vitigni natii**.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512



Antipasto
Insalata di zucca con prosciutto crudo di Montagnana e miele millefiori

Primo
Tagliatelle al pane croccante, zucca frita e ragù di lepre

Secondo
Coppa di maiale al forno con patate di montagna e broccoli

Dessert
Gelato alla castagna

Degustazione dei "Vini dell'Angelo"

Antipasto: Cimbrus metodo classico brut Nicolodi Alfio
Primo: Negrara di Pravis
Secondo: Foja tonda di Armani Albino
Dessert: Vino santo di Poli Francesco Trentino Nobles



MIRALAGO
PARTNERSHIP
www.miralagotorridelbenaco.it



un sentito grazie

Grazie a tutte le aziende del territorio che ci accompagnano con grande entusiasmo in questa avventura, al Marchio del Baldo e Slowfood Verona per la loro capacità di dare valore al lavoro che ognuno nel suo "piccolo" svolge e, soprattutto, grazie allo splendido Lago di Garda e alla natura che donano alle sapienti mani dell'uomo la materia prima che mettiamo nei piatti e nei bicchieri dei nostri commensali.



MIRALAGO
PARTNERSHIP
www.miralagotorridelbenaco.it



... delle storie così
non le avete mai mangiate!

TECONTO

FESTIVAL DELLA NARRAZIONE ENOGASTRONOMICA... SOSTENIBILE

"Siamo quello che mangiamo"

Ippocrate 460 a. C.



La tradizione enogastronomica è sempre sapiente composizione degli ingredienti straordinari che natura, clima e mani esperte sono in grado di offrirci, ma è anche testimonianza di radici ed eco di un passato che continua a essere presente sulle nostre tavole, spesso senza memoria. Salvaguardare la memoria, la tradizione è da sempre il fine ultimo del **TECONTO**.

TECONTO vuole testimoniare e attualizzare la memoria enogastronomica dei nostri luoghi e svelare i segreti della materia prima che compone i nostri piatti: come e cosa mangiare nel rispetto della biodiversità, della tradizione culturale dei nostri territori e della salubrità dei cibi.

BIODIVERSITÀ - TRADIZIONE - SALUTE E SICUREZZA DEI CIBI

L'ATTENZIONE AGLI 'INGREDIENTI' E AL LORO PROCESSO PRODUTTIVO È STRETTAMENTE COLLEGATO ALL'INTERESSE PER IL VALORE NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI.

*Mangiare e bere in modo consapevole è una precisa scelta...
quando si hanno le giuste informazioni.*

1ª SERATA VENERDÌ 8 OTTOBRE 2021

TECONTO... La transumanza ...Sapori di malga

Ottobre è il mese della migrazione stagionale delle mandrie, delle greggi e dei pastori che scendono a valle, tradizione millenaria che dal III secolo a.C. garantisce al bestiame il miglior pascolo e le migliori condizioni climatiche. Ciò coincide con il rientro del bestiame dalle malghe che, sul **Monte Baldo**, viene festeggiato nella tradizionale Fiera di **San Michele**. Le buone prassi per il benessere degli animali, non solo riducono loro inutili sofferenze, ma contribuiscono anche a renderli più sani e quindi tutto ciò che ne deriva, latticini o carne, più salutari.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512

Antipasto
Tortino di tacchinella con mostarda di cipolle rosse

Primo
Mezzaluna ripiena di Monte Veronese e porri condita con ragù di cinghiale

Secondo
Brasato di vitello in salsa di Enantio, polenta di Montorio e confettura di mirtillo

Dessert
Gelato fior di latte con frutti di bosco

Cantina Valdadige
Antipasto : Schiava Valdadige Doc
Primo : Rosso Valdadige Doc
Secondo : Enantio. Terra dei Forti. Valdadige Doc
Dessert : Olimpo Passito di Enantio Valdadige Doc



2ª SERATA VENERDÌ 15 OTTOBRE 2021

TECONTO... Specialità gourmet con ritorno alle origini il segreto dei grani antichi

Buono come il pane... uno dei modi di dire più antichi di sempre, che non sempre risponde al vero. Al **TECONTO** si parla di "**Grani Antichi**", di come per 9000 anni lo scopo dell'agricoltura sia stato quello di far adattare le piante ad ambienti diversi per poi tentare di rendere tutti i terreni uguali. Il miscuglio evolutivo di **Aleppo**, composto da circa 2.000 tra vecchie e tradizionali varietà di grani teneri, è protagonista della nostra serata: grani che non hanno bisogno di diserbanti e sono più digeribili grazie all'elevato contenuto di fibre. Siamo certi che rimarrete anche voi affascinati da uno dei più grandi progetti al mondo destinato al recupero della biodiversità dei grani.

€ 40 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512

Focaccia di grani antichi ripiena con ricotta, bietta e trota affumicata
- Birra "Novezza" Botanic Vienna"

- Schiacciata con patate di montagna, sarde di lago, cipolla rossa e timo bianco
- Gran couvè Fongaro 2016 da catasta

- Focaccia con lonzino all'Enantio, radicchio rosso e fonduta di Monte Veronese
- Birra "Naole" Golden Ale

- Pizza con mozzarella fior di latte, cavolfiore, pomodorini gialli e rossi, persico, patate novelle e olive nere
- Durello 100% Fongaro 2016 da catasta

- Pizza con crema di fagioli, trancetti di tonno, stracciatella, cipolla croccante e riduzione di Valpolicella
- Birra "Navene" Blanche

- Pizza con mozzarella fior di latte, coppa del Monte Baldo, fichi, scaglie di pecorino e riduzione di Valpolicella
- Birra "Coal Santo" Session IPA

Dessert: gelato al pistacchio di Aleppo

3ª SERATA VENERDÌ 22 OTTOBRE 2021

TECONTO... Mare Nostrum Aquae anima vivens

L'acqua dei nostri mari è fonte di cibo, produce ossigeno, regola il clima, ospita una ricca biodiversità e rappresenta l'origine della vita. Sin dall'inizio dei tempi, gli uomini hanno compreso l'importanza dell'acqua come fonte di vita e hanno fondato le prime civiltà vicino al mare. Le risorse ittiche hanno da sempre fornito nutrimento agli uomini i quali si sono specializzati prima nella pratica della pesca e poi del commercio. L'attenzione al mantenimento della biodiversità del **Mar Mediterraneo** è anche valorizzazione dei prodotti che ne derivano e diffusione della cultura ad essi collegata. L'acqua è un caos sensibile cerchiamo di preservarla.

€ 55 a persona

CONSIGLIAMO LA PRENOTAZIONE ALLO 045 2525512

Antipasto
Trancio di ricciola alla griglia servita con verdure marinate e mostarda di mela verde

Primo
Risotto al dentice con fiori di zuccina sfumato al Durello

Secondo
Tagliata di pesce spada mediterraneo servita con quinoa italiana e capperi fritti

Dessert
Gelato al bergamotto

Cantina Fongaro
Antipasto : Fongaro couvè etichetta Bianca 2016
Primo : Fongaro etichetta Viola 2016
Secondo: Fongaro etichetta Verde 2015