



## la mostra in tavola e...

## Sabato 27 Maggio

- Ore 18.00 Inaugurazione 46ª Mostra dei Vini di Collina nella terra delle DOCG e prosieguo del progetto "Grande Guerra" la Coscienza della Conoscenza" con la partecipazione della "1906 Feletto Band" di San Pietro di Feletto.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.

## Domenica 28 Maggio

- Ore 09.00 Partenza passeggiata "Scoprendo il territorio del Feletto".
- Ore 12.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 12.30 Pranzo a base di Spiedo d'Altamarca.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.

## Martedì 30 Maggio

- Ore 20.30 Serata a tema: "Il Gusto della Tradizione".  
Il "vin coi fondi" in abbinamento con insaccati tipici lavorati artigianalmente (in collaborazione con la macelleria - salumeria D'Altoè Roberto) e Trattoria "Ae Ombre Sane".

## Mercoledì 31 Maggio

- Ore 20.30 Serata formativa e di degustazione: "l'Olio sulla nostra tavola".  
Anche l'olio è un prodotto d'eccellenza e l'associazione Fisar ci guiderà alla sua scoperta.

## Giovedì 1 Giugno

- Ore 19.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.
- Ore 21.00 San Pietro's Got Talent.

## Venerdì 2 Giugno

- Ore 12.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 12.30 Apertura stand enogastronomico con possibilità di degustazione pesce.
- Ore 17.30 Esibizione scuola musicale Camillo Battel.
- Ore 19.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 19.30 Serata enogastronomica a base di pesce.

Prenotazione obbligatoria

Prenotazione consigliata

Le prenotazioni devono avvenire entro le ore 18.00 della serata a tema, ai numeri: 338 9470260 - 348 8091173 - 335 8250910 - 0438 486771

In caso di maltempo, il programma potrebbe subire delle variazioni.

## Sabato 3 Giugno

- Ore 19.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.  
(L'associazione Pro Loco Castel di Tora ci presenterà il proprio piatto tipico: il polentone).

## Domenica 4 Giugno

- Ore 10.00 Partenza "Giro in Vespa" sulle colline del Prosecco Superiore DOCG".
- Ore 12.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 12.30 Pranzo a base di Spiedo d'Altamarca.
- Ore 17.30 Esibizione ginnastica artistica.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.

## Martedì 6 Giugno

- Ore 20.30 Serata a tema: "Né carne né pesce".  
Menù vegetariano abbinato ai migliori vini in esposizione (in collaborazione con i ristoranti Cà del Poggio, Per, Trattoria da Sabrina)

## Mercoledì 7 Giugno

- Ore 20.30 Serata del Centenario: edizione 1917 - 2017 "III^ 1917"  
Evento enogastronomico dedicato, in abbinamento ai migliori vini in esposizione (in collaborazione con Locanda al Sole).

## Giovedì 8 Giugno

- Ore 20.30 Serata a tema: "A tavola con i formaggi".  
Degustazione di formaggi tipici abbinati ai migliori vini in esposizione. (Con la collaborazione della premiata Latteria Perenzin e della Latteria di Frontin Soc. Agr. Cooperativa e osteria ristorante Dissapore).

## Venerdì 9 Giugno

- Ore 19.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 19.30 Serata enogastronomica a base di pesce.

## Sabato 10 Giugno

- Ore 19.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico. Serata del polletto alla brace.  
(In collaborazione con Polisportiva Valcervano)

## Domenica 11 Giugno

- Ore 12.00 Apertura sala degustazione.
- Ore 12.30 Pranzo a base di Spiedo d'Altamarca.
- Ore 18.00 Concerto di chiusura della "1906" Feletto Band.
- Ore 19.30 Apertura stand enogastronomico.

## serate a tema

## Martedì 30 maggio ore 20.30

## "Il gusto della tradizione" - 8ª Edizione

Abbinamento del "Vin coi fondi" ed insaccati prodotti artigianalmente in collaborazione con la macelleria e salumeria D'Altoè Roberto. Serata condotta da Giampaolo Giacobbo, docente dell'Istituto Alberghiero di Abano Terme.

- Prima portata** Crostino con "Lardo di Refrontolo"  
**Seconda portata** Salame fresco con polentina tenera  
**Terza portata** Risotto alle erbe, mantecato con mascarpone dolce, a cura "Trattoria Ae Ombre Sane"  
**Quarta portata** Rotolo di faraona ripiena agli asparagi con patate al forno  
**Quinta portata** Sopressa con filetto e sopressa classica  
**Sesta portata** Soracosta e ossocollo  
**Dolce** Ananas con panna caramellata  
**Caffè**

## Mercoledì 31 maggio ore 20.30

## "Serata degustazione olio"

- Antipasto** Bruschetta all'olio  
**Primo** Pasta all'olio con pomodoro ciliegino  
**Secondo** Bistecca di pollo  
**Contorno** Patata lessa - insalata  
**Dolce** Frollino all'olio con muss di ricotta  
**Caffè**

## Martedì 6 giugno ore 20.30

## "Né carne né pesce" - Serata vegetariana

**2ª Edizione**  
In collaborazione con i ristoranti: Trattoria da Sabrina, Ristoranti Per e Ca' del Poggio. Serata condotta dalla sommelier Karen Casagrande - Fisar Ambassador.

- Aperitivo di benvenuto in piedi**  
Prosecco superiore Docg, Aperitivo analcolico, Strudel di ricotta e spinaci, Tortino di verdure, Girella di zucchine  
**Ristorante Da Sabrina**  
"Panciotto di ricotta e asparagi"

## con i vini presenti in mostra

**Ristorante Per**  
"Nuvola di Ricotta"  
gnocco di ricotta su letto di zucchine

**Ristorante Ca' del Poggio:**  
"Raviolo con patata viola e stracchino" su vellutata di lattuga, zucchine e basilico  
**Dolce** Fragole Golose  
**Caffè**

## Mercoledì 7 giugno ore 20.30

## Serata del Centenario

**Edizione 1917 - 2017**  
Evento enogastronomico in collaborazione con Locanda Al Sole. Serata condotta da Giampiero Rorato, giornalista enogastronomo.

## Giovedì 8 giugno ore 20.30

## "A Tavola con i formaggi"

**16ª Edizione**  
Degustazione di formaggi tipici abbinati ai migliori vini. In collaborazione con Latteria Perenzin, Ristorante Osteria Dissapore. Serata condotta da Giampiero Rorato giornalista enogastronomo e dalla sommelier Karen Casagrande - Fisar Ambassador.

- Aperitivo di benvenuto in piedi**  
Prosecco superiore Docg, Aperitivo analcolico, Robiola in sedano con semi di papavero, Tortino di verdure, Girella di zucchine  
**Antipasto** Tagliatelle di mozzarella al pomodoro  
**Prima Portata** Degustazione di formaggi con peperonata, Frontin Frontal, Piccolo fiore di bufala, Dolce 3viso  
**Seconda Portata** Risotto al ragù di gamberetti su crema di zucchine, Sorbetto al limone  
**Terza Portata** Degustazione di formaggi con zuccina gialla Montasio DOP vecchio, Bufala stravecchio, Capra infossato Perenzia  
**Dessert** Gelato alla vaniglia con fragole flambé  
**Caffè**

**Ospiti:** Latteria Frontin di Trichiana (BL)  
Pro Loco di Fonzaso con un vino di montagna



Latteria di "Frontin" ...dal 1930

