



Comune di
Riese Pio X



L'INGORDA
CONFRATERNITA
DEL MUSETO



REGIONE DEL VENETO



Un festival *suin generis*
sul mondo del maiale.

Riese Pio X
30 novembre
2 dicembre 2019

Organizzato da:



L'INGORDA
CONFRATERNITA
DEL MUSETO



Comune di
Riese Pio X



www.riesepiox.it

In collaborazione con:



Federazione Italiana
Circoli Enogastronomici



Pro Loco
di Riese Pio X



Allegri Fornari da Diporto

Con il patrocinio di:



PROVINCIA DI TREVISO



Marca
Occidentale

Comitato organizzativo:

Matteo Guidolin, Valter Porcellato, Mauro Pigozzo, Gianluca Zandonà, Ernesto Bragagnolo, Claudio Reginato, Giancarlo Saran, Nicola Biheller - L'Ingorda Confraternita del Museto
Ombretta Basso *Comune di Riese Pio X*

Gino Bortoletto *Slow Food Silver Convivium*

Sanzio Folli, Maurizio Cattapan, Stefano Bortolon *Slow Food Condotta della Castellana*

Fabio Bona, Luciano Dorigo *Federazione Italiana Circoli Enogastronomici*

Antonio Maggiotto *Coldiretti Treviso*

Luciano Ceccato *Pro Loco di Riese Pio X*

Giuseppe Zen *Ass. Riesespettacolo*

L'Ingorda Confraternita del Museto ringrazia per la collaborazione ed il sostegno:

Dott.ssa Antonella Alban, Prof. Ezio Toffano, Prof. Marco Valletta, Dr. Stefano De Rui, Dr. Luca Buffon, Dr. Carlo Nordio, Prof. Danilo Gasparini, Avv. Francesco Manildo, Dr. Giancarlo Saran, Dr. Walter Bertin, Dr. Edoardo Pittalis, Dr. Marco Tamaro, Avv. Elisa Berton, Dr. Alfredo Saggiaro, Gaetano Auricchio, Lucio Carraro, Angelo Ceron, Claudio Gazzola, Giancarlo Baggio, il Circolo Fotografico El Paveion, tutti i volontari e le persone che a vario titolo hanno collaborato all'organizzazione e alla realizzazione del festival.



PORCOMONDO!

*Un festival suin generis
sul mondo del maiale*

Torna Porcomondo!, il festival interamente dedicato al mondo del maiale, un'opportunità unica per conoscere da vicino il più nobile degli animali domestici non solo da un punto di vista gastronomico, ma anche culturale e sociale: al maiale è profondamente e indissolubilmente legata la nostra tradizione e la nostra cultura contadina.

Anche quest'anno "L'Ingorda Confraternita del Musetto", insieme al Comune di Riese Pio X, curerà la programmazione e l'organizzazione dell'evento, che nel 2019 ha registrato un grande successo di pubblico e di critica.

Lo scopo della rassegna è fornire una panoramica sul mondo del maiale, focalizzando l'attenzione sulle piccole produzioni e dei prodotti di nicchia (basti pensare che ben 32 dei 289 presidi Slow Food italiani sono legati al suino), declinandolo non solo dal punto di vista gastronomico ma anche artistico, culturale ed ovviamente economico.

Ci saranno quindi degustazioni ed esposizioni di prodotti, master class, spettacoli, convegni, ospiti legati alla figura di Sua Maestà il Maiale: si coinvolgeranno inoltre gli istituti scolastici (alberghiero ed agrario in primis), ristoratori e chef locali.

Le preziose collaborazioni con Coldiretti, Slow Food e la Federazione Italiana Circoli Enogastronomici impreziosiranno e daranno qualità al programma del festival.

La rassegna si svolgerà a Riese Pio X dal 30 novembre al 2 dicembre 2019, presso Casa Riese e presso l'Istituto Agrario Sartor.

Ci sarà la possibilità di degustare delle prelibate specialità suine, talvolta difficili da trovare.

Porcomondo! è davvero un festival suin generis ed unico nel settore: di certo, vuole diventare un punto di riferimento per gli amanti dei prodotti legati al maiale ma anche per gli addetti ai lavori, che dal maiale ricavano parte o tutto il proprio sostentamento economico.

Vi aspettiamo a Riese Pio X, venite a vivere... un weekend con il porco!

PROGRAMMA DI PORCOMONDO!

Sabato 30 novembre

- 18.00** Inaugurazione "Il Corpo Tondo", mostra fotografica sulla tradizione norcina veneta a cura del Circolo fotografico El Paveion
- 18:15** "Processo al maiale Atto II - Che giustizia sia fatta!"
- 21.30** "Sei porseo? Trentaseo!" Do'Storieski in concerto

Domenica 1 dicembre

- 10.30** fino alle 20.00 Mostra mercato con i Piccoli Produttori Locali
- 10.30** "A marenda col massador" e dimostrazione di norcineria
- 14.30** Laboratorio "Fare il pane" a cura di Slow Food Castelfranco Veneto
- 16.30** "Closing time" spettacolo-degustazione sul Culatello a cura di Slow Food Castelfranco Veneto, con la partecipazione di Diego Sorba dell'Enoteca Il Tabarro di Modena
- 19.00** "Martondea, uno stampo da trovare, una storia da raccontare, un gusto da provare", cena evento su prenotazione a cura di Giancarlo Saran e alcuni produttori locali
- 21.00** Spettacolo "Avete domande da porci? Marco & Francesco Grand Cabaret Show"

Lunedì 2 dicembre

presso Ist. Agrario Sartor

- 10.00** "Quinto quarto" in collaborazione con Ist. Agrario Sartor e Coldiretti Treviso
A seguire "Il progetto PPL - Piccole Produzioni Locali" in collaborazione con ULSS2

- 11.00** "Viaggio in Italia...col porseo" a cura di Giancarlo Saran

presso Casa Riese

- 14:00** "Fare gli gnocchi" laboratorio per i bambini delle elementari a cura di Slow Food Castelfranco Veneto
- 20:00** Cena di gala con lo chef Claudio Gazzola dell'Osteria alla Chiesa di Monfumo (TV) e consegna del "Premio Suin Generis" a Franco Cazzamali, uno dei più celebri macellai d'Italia



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Sabato 30 novembre - ore 18.00
Inaugurazione mostra fotografica

IL CORPO TONDO

*La tradizione norcina veneta
a cura del Circolo fotografico
El Paveion*

Del maiale, per antica tradizione, non si butta(va) via niente e le foto che ne documentano il Sacrificio finale e l'Apoteosi possono essere guardate con disgusto oppure con nostalgico sorriso.

Stefano Gardin e Bepi Coldebella, soci del "Circolo fotografico El Paveion" di Castelfranco Veneto, in tempi e situazioni differenti, hanno fermato nelle loro immagini momenti di un rito che, nonostante tutto, continua (per fortuna...) a ripetersi.

IL CIRCOLO FOTOGRAFICO EL PAVEION

Il Circolo Fotografico culturale El Paveion è stato fondato a Castelfranco Veneto nel 1977 da un gruppo di appassionati della fotografia. L'attività dei soci si è svolta negli anni con documentazioni sul territorio, proiezioni, mostre, documentari, corsi di fotografia, workshop, visite collettive a mostre, collaborazioni molteplici con gruppi ed amministrazioni pubbliche dell'area castellana e trevigiana. Dopo 42 anni, il gruppo è ancora attivo e motivato, ha sede in Via Verdi 3 a Castelfranco ed ha a disposizione una camera oscura per lo sviluppo e la stampa in bianco e nero perfettamente funzionante.





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Sabato 30 novembre - ore 18.15
Processo al maiale Atto II
Che giustizia sia fatta!

Assolto in prima istanza il maiale, con un processo d'appello, torna alla sbarra. L'assoluzione sembra non aver convinto del tutto il pubblico ministero che, con motivate argomentazioni, ha richiesto la revisione del processo. Quali altre accuse infamanti, prove schiaccianti, misfatti o vizi formali hanno convinto il Tribunale ad accogliere l'istanza di revisione? Nuovi collegi di accusa e di difesa, un nuovo giudice senza macchia, daranno vita ad uno spettacolare ed appassionato dibattito giuridico ma soprattutto culturale, gastronomico e financo sociale.

Ingresso ma anche ingrasso liberi.

Giudice:	dott. Carlo Nordio
Pubblico Ministero:	prof. Danilo Gasparini
Difesa:	Francesco Manildo: avvocato Giancarlo Saran: medico-dentista Walter Bertin: farmacista Marco Tamaro: agronomo-paesaggista Edoardo Pittalis: giornalista
Accusa:	Elisa Berton: avvocato Alfredo Saggioro: medico-gastroenterologo Gaetano Auricchio: prete (nel ruolo del...) Lucio Carraro: scrittore Angelo Ceron: giornalista
Regia:	Gino Bortoletto (Silver Convivium – Slow Food)



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Sabato 30 novembre - ore 21.30
**"SEI PORSEO?
TRENTASEO!"**
Do'Storeski in concerto

I Do'Storeski nascono nel settembre 2011 durante una cena a base di costicine suine. Da allora hanno dato alle stampe almeno 5 album (Osteria 2013, Descanto 2014, Disintegrati 2015, Osteria Remastered 2016 e Onlus 2018). Si sono esibiti live in almeno 350 concerti.

Ma questo è poco o niente: L'album "Osteria" con 21 tracce sul tema osteria è il più lungo concept album in dialetto veneto mai stampato nella storia mondiale.

Nel 2016 i Do'Storeski vincono il premio Amnesty emergenti con la canzone "Tuto a contrari".

Vengono adottati come resident band dall'osteria dai Kankari dove suonano ogni mese da 6 anni (e ancora continuano) accompagnati spesso da ospiti di indiscusso livello fra cui: Massimo Cuomo (scrittore con cui portano in scena lo spettacolo Nella Piccola Osteria), Paolo Malaguti (scrittore), Terenzio Gambin (scrittore), Giovanni Betto (attore), Luigi Antonioli aka Gigi Miracol (poeta e enotecnico), Mauro Lampo (scultore), Paolo Loschi (dipintore), Alberto Ceschin (genio assoluto), Simone Cimo Nogarin (cantautore e campione italiano di Kyudo), Gianni Bonesso da Mel (sciamano). Hanno altresì collaborato con Gianluigi Secco (Belumat) per l'antologia Mitincanto (2014) il quale diviene una sorta di loro mentore (a sua completa rovina). Nel loro ultimo album "Onlus" hanno estorto featurings a Natalino Balasso, Francesca Botti, Herman Medrano, Los Massadores e Cimo.

Hanno dato vita a molti personaggi ormai entrati nel costume e nella tradizione popolare: Ornella, Amy Cadelvin, Sahi Chen, Radicio Caposile, El Notoeo, Me Kujin, Hell vecio, The Lamones, Titta Morrison, il tenore Ugolin, Joani Schei, Orassio, Tassio, Don Celestino, il commissario Megrat

Si sono sciolti nel 2012 e stanno ancora smaltendo le date dell'addio alle scene tour. In caso di nuove proposte è già pronto a partire il re-union tour.



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



**Domenica 1 dicembre
ore 10.30 - 19.00**

**APERTURA
MOSTRA MERCATO PPL
Piccoli Produttori Locali
E PRESIDI SLOW FOOD**

Per i buongustai e i ricercatori di grandi prodotti di nicchia e grande qualità, una mostra mercato dedicata a Piccoli Produttori Locali, Presidi Slow Food, produttori biologici e piccole aziende.

Le Piccole Produzioni Locali sono espressione di aziende agricole che realizzano nei propri mini-laboratori prodotti agroalimentari tradizionali del territorio veneto, secondo storia, tipicità, valorizzazione del territorio, creando un'opportunità per il consumatore. Con questo progetto Regione Veneto ha definito un percorso per la vendita di prodotti agricoli in piccole quantità da parte del produttore agricolo, nel rispetto dei principi di sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti prodotti e venduti, di produzione e vendita degli alimenti come integrazione del reddito e di commercializzare in ambito locale i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione agricola.

Al progetto aderiscono più di 200 piccole aziende che producono alimenti e li vendono al consumatore finale e al dettagliante locale nella provincia dell'azienda e nelle province confinanti.

Il paniere dei prodotti PPL è costituito da: salumi, insaccati e carni fresche; vegetali freschi ed essiccati, farine, conserve e confetture; miele e prodotti dell'alveare; pane e prodotti da forno; prodotti lattiero caseari; chiocciole vive e trasformate; prodotti della pesca e dell'acquacoltura; oli vegetali e aceti; birra e sidro.

Per info e partecipazione: Ombretta 349.6607042



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Domenica 1 dicembre - ore 10.30
A MARENDA COL MASSADOR:
UNA "BISTECHETA DA RE"

Cosa rendeva speciale il giorno della macellazione del maiale nelle nostre case contadine? Perché era un giorno di festa?

L'atmosfera era quella delle grandi occasioni, la famiglia riunita, i parenti, gli amici, i vicini, si davano reciprocamente una mano in questo rituale che da secoli si tramandava. Oltre a questo però, c'era la possibilità di assaggiare un prodotto molto semplice, ma freschissimo e con un gusto che già l'indomani sarebbe diventato irripetibile. Questa è l'esperienza, che grazie alla competenza e alla cognizione di causa di Claudio Reginato, si vuole far provare al visitatore che non ne abbia mai avuto la possibilità o che voglia ritrovare gusti ormai dimenticati.



Domenica 1 dicembre - ore 10.30
CON LE MANI NELL'INSACCO
*Dimostrazione pratica
sull'antica arte della norcineria.*

Un laboratorio per poter vedere dal vivo come nascono i salumi che tutti conosciamo: una mezzena o due saranno lavorate in modo da mostrare ai presenti tutti i passaggi che portano alla produzione casalinga dei salumi che tanto adoriamo assaporare. Saranno prodotti salami, sopresse, museti e tutti quei prodotti tipici che da sempre imbandiscono le nostre tavole.

La dimostrazione sarà tenuta da Silvio Daminato, appassionato norcino.



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Domenica 1 dicembre - ore 14.30

FARE IL PANE CON IL LIEVITO MADRE

*Laboratorio di
educazione alimentare su
lievito madre, farine e saper fare*

E' inutile avere dei buoni salumi se poi non si ha un pane alla loro altezza: ma fare un ottimo pane con il Lievito Madre a casa è una cosa complicata? No, anzi! Maurizio Cattapan e Stefano Bortolon, soci della condotta ed esperti panificatori, ci introdurranno al magnifico mondo del Lievito Madre: si apprenderà che mantenere vitale il nostro lievito è cosa assolutamente semplice come lo è produrre un buon pane col sapore e il profumo di quelli di una volta... tutto ciò con una tecnica del non-impasto. L'obiettivo è portare alla consapevolezza che tutto deve partire da ingredienti veri, sani e magari prodotti localmente.

Il laboratorio, della durata di circa un'ora e mezza, sarà così strutturato:

- il Lievito Madre cos'è, come si ottiene, come si mantiene e come si utilizza;
- preparazione guidata di impasto base con utilizzo di Lievito Madre;
- dimostrazione pratica della fase finale di panificazione con tre tipologie;
- dimostrazione diverse di pane: "ciopa", "stecche" e "pane cotto in pentola";
- utilizzo dell'esubero di Lievito Madre per produrre cialde leggere e croccanti.

Al termine della quale ciascuno porterà a casa l'impasto realizzato.

Costo di partecipazione: € 25 (massimo 25 partecipanti)

Per informazioni e prenotazioni: Maurizio Cattapan 335.5280554





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Domenica 1 dicembre - ore 16.30

CLOSING TIME

A TU PER TU CON IL CULATELLO

*a cura di Slow Food Castelfranco Veneto,
con la partecipazione di Diego Sorba
dell'Enoteca Il Tabarro di Modena*

Diego Sorba, illuminato oste del Tabarro di Parma, narratore della convivialità, poeta della vigna e dell'arte di coltivare ospitalità e umanità, instancabile viaggiatore alla ricerca del vero e buono, assieme all'inseparabile Anselmo Bocchi norcino da Fornovo di Taro, sacerdote del culatello e di insaccati da antologia, arriva a Porcomondo! per un appuntamento spettacolare sulla cultura del vino e della lavorazione del maiale. I racconti di cantina di Diego e una dimostrazione in diretta di taglio anatomico e legatura di un culatello di Anselmo saranno propedeutici alla sua degustazione in compagnia di un buon lambrusco.

Ingresso responsabile.





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Domenica 1 dicembre - ore 19.00
MARTONDEA, uno stampo da trovare, una storia da raccontare, un gusto da provare
Cena evento su prenotazione a cura di Giancarlo Saran

Cena evento su prenotazione a cura di Giancarlo Saran

In collaborazione con:

- "Macelleria Targhetta" di Umberto e Cesare Targhetta – Castelfranco Veneto
- "Macelleria Taglio Fresco" di Cesare e Luca Colbertaldo - Casoni di Mussolente
- "Trattoria Alla Speranza" di Davide Mion – Castelfranco Veneto
- "Cooperativa Il Campoverde" -Castelfranco Veneto

Il rito della Martondea, inevitabilmente associato alla mattanza del divin porcello, è uno dei capitoli fondanti della civiltà rurale. Quante storie hanno accompagnato questa preparazione, estremo atto finale di un rito in cui del porseo non si buttava niente. Ecco che, allora, dopo gli insaccati, la ossada e quant'altro, con i rimasugli si confezionavano delle specie di polpette di cui, ognuno a casa propria, custodiva geloso segreto. Avvolte nel retino andavano a finire cannella, ma anche uvetta e spezie varie. E poi c'erano gli "stampi" per confezionarle, oggetto misterioso di cui erano corrieri express innocenti fanciulli...

Costo della degustazione (max 30 posti): 8 €

Info e prenotazioni (entro il 28/11/2019): 346.3090181





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Domenica 1 dicembre - ore 21.00

AVETE DOMANDE DA PORCI?

*Marco e Francesco
Grand Cabaret Show*

Provenienti da diverse esperienze teatrali, Marco Cadorin e Francesco Sartoretto si sono trovati insieme nella difficile arte del far ridere.

Dopo essere stati premiati entrambi come migliori attori nazionali in molte rassegne (Viterbo, Treviso, Cervignano, Gradisca, Gorizia, Bolzano) sono approdati con successo nel mondo del cabaret. Gli sketches che propongono formano un esilarante show che farà scompisciare dalle risate un pubblico di tutte le età con una comicità semplice e diretta. Un'attenta cura degli abiti di scena rende i personaggi particolarmente verosimili. Sono risultati vincitori nel 2016 del concorso nazionale di "Riso fa buon sangue" aggiudicandosi sia il premio del pubblico che quello della giuria.

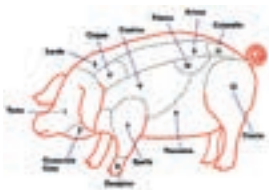
I loro video, oramai diventati virali grazie a milioni di visualizzazioni, li hanno fatti conoscere dappertutto.

Alla loro attività cabarettistica abbinano un grande impegno nel campo della solidarietà e della beneficenza, con un'attenzione costante ai meno fortunati che è valsa loro l'assegnazione del Premio Solidarietà 2019.



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 10.00

QUINTO QUARTO

*in collaborazione con
Ist. Agrario Sartor
e Coldiretti Treviso*

A cura di Morena Umana

Mai come oggi assistiamo a un'inversione di tendenze gastronomiche e molti cibi, un tempo popolari, sono tornati alla ribalta. Il recupero di piatti della tradizione contadina è diventato sinonimo dell'appartenenza a una classe alto borghese perché, come accade spesso, i piaceri troppo condivisi perdono la loro precedente attrattiva e si cercano nuovi percorsi di distinzione.

Il nome collettivo "quinto quarto" raggruppa tutto ciò che dell'animale non fa parte dei quattro tagli "nobili", ossia frattaglie e interiora, zampette e ogni scarto che sia commestibile dalla punta del muso alla coda. Se una volta questi tagli erano destinati a imbandire le tavole dei meno abbienti, l'attuale ritorno alla cucina povera che imperversa nel mondo del food ha fatto sì che anche i ristoranti più blasonati abbiano ripreso a raccontarli e a proporli.

Presso aula magna dell'Istituto Agrario Sartor di Castelfranco Veneto in via Postioma 28



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 11.00

IL PROGETTO PPL

Piccole Produzioni Locali

*in collaborazione con ULSS2 Marca Trevigiana
Relatore: Dr. Luca Buffon*

Tradizione, tipicità, valorizzazione del territorio, opportunità per il consumatore, opportunità per le aziende agricole sono i concetti fondanti del progetto sulle Piccole Produzioni Locali (PPL) della Regione del Veneto.

Con questo progetto la Giunta Regionale ha definito un percorso per la vendita di prodotti agricoli in piccole quantità da parte del produttore primario, nel rispetto dei seguenti principi:

- la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti prodotti e venduti;
- la produzione e vendita degli alimenti come integrazione del reddito;
- la possibilità di commercializzare in ambito locale i prodotti che derivano esclusivamente dalla propria produzione primaria.

Al progetto aderiscono più di 200 piccole aziende che producono alimenti e li vendono al consumatore finale e al dettagliante locale nella provincia dell'azienda e nelle province confinanti.

Il paniere dei prodotti PPL è costituito da molti prodotti tra cui salumi, insaccati e carni fresche.



*piccole produzioni locali
veneto*



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 11.00

VIAGGIO IN ITALIA... COL PORSEO

a cura di Giancarlo Saran

*presso aula magna dell'istituto Agrario Sartor di
Castelfranco Veneto in via Postioma 28*

Il maiale è indissolubilmente legato alla storia dell'uomo, umile compagno di cui ... non si buttava via niente. Attorno a lui mille curiosità, altrettante leggende, così come, lungo tutto lo stivale, vi sono altrettante storie da raccontare. Alcune giunte sino a noi. Altre dimenticate nel corso del tempo. Così come i piatti, ricette che, a seconda delle tradizioni regionali, lo vedono protagonista. Assoluto o degno comprimario. Un viaggio dalla brovada friulana al museto veneto, per non parlare del capocollo alla toscana o del porceddu sardo...

Giancarlo Saran

Giancarlo Saran esercita la professione di medico dentista a Castelfranco Veneto. Da sempre curioso delle mille storie del gastromondo. Per dieci anni ha collaborato con Davide Paolini. Assieme hanno pubblicato, nel 2010, "Il Gasto-nauta del Veneto", per le edizioni 24 Ore. Per "La Verità", cura la rubrica "La Storia in tavola". Suoi articoli sono usciti su Monsieur, Spirito di Vino, Civiltà della tavola, Arbiter, Vin Veneto. Membro dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Treviso. Dal 2018 fa parte del Centro Studi Nazionale Franco Marengi, della stessa Accademia.





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 14.00

FARE GLI GNOCCHI

*Laboratorio di educazione
alimentare per bambini*

Presso Casa Riese



"Dimmi ed io dimentico, mostrami ed io ricordo, fammi fare ed io imparo."
(Proverbio cinese)

La consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione va incentivata fin da piccoli: il laboratorio, partendo da una ricetta tipica del nostro contesto locale, fa sviluppare l'attività sensoriale critica comparando la semplicità degli gnocchi da loro prodotti con quelli reperibili nella distribuzione e fa sviluppare abilità manuali: cucinare e preparare assieme un alimento sano è una cosa semplice, divertente e soprattutto buona.

Impasto e preparazione saranno guidati dalla Chef Michela Tasca, dell'Agriturismo Ca' de Memi di Piombino Dese.

PARTECIPAZIONE: laboratorio gratuito riservato ai bambini





**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 20.00

CENA DI GALA DI CHIUSURA DEL FESTIVAL

*A cura dello Chef Claudio Gazzola
dell'Osteria alla Chiesa
di Monfumo (TV)*

A concludere degnamente la seconda edizione di "Porcomondo!", l'organizzazione ha pensato di coinvolgere un astro nascente della gastronomia trevigiana, Claudio Gazzola, dell'Osteria alla Chiesa di Monfumo, che userà tutto il suo estro e la sua fantasia nel rivisitare e coniugare il divin porcello in una serata inconsueta e da provare!

Menù:

Aperitivo: Minestra di Trippa - Hot-Tongue
Accompagnato da: Prosecco col fondo Bele Casel

Antipasto: Finta Martondea con uvetta fermentata e latte al pepe
Accompagnato da: Bianchetta Filippo Costa

Primo: Ravioli ripieni di coppa, cipolla e zenzero, patata americana e coriandolo
Accompagnato da: Cassiara Monteforche

Secondo: Pancia di maiale, cotenna soffiata, cavolo nero, yogurt e cardamomo
Accompagnato da: Rivotonda Calalta

Dolce: Sanguinaccio2019

Costo della cena: **45 € a persona** (massimo 150 posti)
Per informazioni e prenotazioni (entro il 30 novembre): 346.3090181



Un festival suin generis sul mondo del maiale

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Claudio Gazzola e Giada Bergamin (Osteria alla Chiesa, Monfumo)

Inerpicandoti a Monfumo, non potrai non percepire quel senso di pace e gioia che ti trasmettono i colori, in ogni momento, in ogni stagione. I tuoi occhi saranno catturati da ogni scorcio, da ogni rilievo, da ogni gioco di luce. Qui troverai l'Osteria alla Chiesa, un piccolo locale che ha circa un centinaio d'anni.

L'ingresso, al pian terreno, è lo spioncino per la cucina. Un angolo di accoglienza ma anche di chiacchiere e confessioni, talvolta notturni. Il luogo degli amici, vecchi e nuovi. Salendo si trovano le due piccole sale, intime e calde, avvolte di scricchiolii e storia, intrise di passato: quindi la terrazza, accarezzata dalla brezza leggera, si affaccia sulla piccola piazza.

Di questo posto si sono innamorati Claudio e Giada dal 2009.

Con una serie di peripezie, quasi per gioco, più per sfida, sperimentando come un piccolo e pazzo chimico, si cimenta in una cucina moderna, senza eccessi ma di sostanza. Colorata e raggiante come lo è Claudio.

Lui è un autodidatta e, in tutto questo, è stato sostenuto dal fidato amico Davide Filippetto, che lo ha aiutato a mettere a punto le nuove tecniche di cucina.

Giada, invece, con curiosità ed entusiasmo, si occupa della sala. E così, con costanti e proficue divergenze, portano avanti il loro progetto.

La cucina di Claudio è una cucina d'istinto. O meglio: la sua composizione e l'abbinamento nei piatti sono impulsivi, mentre con molto più razionalità e criterio avviene, invece, la ricerca delle materie prime.

L'attenzione viene data alla stagionalità, ai prodotti e ai produttori "buoni", che seguono la nostra stessa filosofia, ai prodotti della nostra terra, del territorio.



**Un festival suin generis
sul mondo del maiale**

Riese Pio X - Seconda Edizione 2019
www.riesepiox.it



Lunedì 2 dicembre - ore 21.00
PREMIO SUIN GENERIS 2019
1^a edizione

Presso scuola elementare di Poggiana

Nel corso della cena di gala, verrà consegnato il primo "Premio Suin Generis" istituito da l'Ingorda Confraternita del Museto per premiare una personalità che si sia distinta in campo gastronomico, culinario, culturale, artistico con riferimento al mondo del maiale.

Per la prima edizione, la Commissione ha deciso di premiare e invitare:

Franco Cazzamali

Uno come Franco Cazzamali, se non ci fosse, bisognerebbe inventarlo. Di origine bergamasca si è trasferito per amore nella padania cremonese, in quel di Romanengo, un piccolo borgo di poco più di duemila anime. Qualcuno lo ha definito "il macellaio delle nebbie".

Eppure, da lui, va la vecchina con la borsa della spesa quotidiana, come si riforniscono cuochi stellati a livello nazionale. E' l'apostolo delle frattaglie. Non solo le (mai) scontate trippe, ma tagli oramai dimenticati dai più. Dall'esofago al diaframma, passando ... per la tettina. Uno che la bestia la coccola dalla culla... al vostro palato, con rispetto e professionalità assoluta.



Porcomondo! è stato realizzato anche con il contributo economico di:



La Caneva dei Biasio

Vini e Spumanti



SIMIONI & QUARTO

STUDIO LEGALE



**Società
Agricola**

CERON TARCISIO S.S.



AYAMA
Feel the Quality



Sistemi Software per Fiere
Laboratorio | Qualità | R&D
www.ayamaquality.it



Completi. Eccezionali. Groupages.

Via Pietro Bembo, 2 - Riese Pio X (TV)

trasportimariozonta@gmail.com

Tel. 333.3610766





L'INGORDA
CONFRATERNITA
DEL MUSETO

L'Ingorda Confraternita del Museto
vi ricorda l'appuntamento di
venerdì 17 gennaio 2020
con la **Festa del Museto**
presso la Caneva dei Biasio
Via Cendrole, 7 -Riese Pio X.

Per informazioni:
confraternitamusetto@gmail.com





Comune di
Riese Pio X



www.riesepiox.it

A RIESE PUOI VISITARE ANCHE...



1
Casa Natale
Museo Pio X

2
Santuario della Beata
Vergine delle Cendrole

3
Sentiero
degli Ezzelini

4
Chiesa di
San Matteo

VIENI A MANGIARE A PORCOMONDO!

cultura, tradizione, produzione, arte, divertimento e MAGNAR!

POTRAI PROVARE I PRODOTTI DI SUA MAESTÀ IL MAIALE!

- il museto de casada con le erbette;
- la deliziosa trippa di maiale;
- la coppa allo spiedo con le patate al forno;
- i gustosi "fasoi" con la cotenna;
- le bistechete del massador (la domenica mattina);
- le raffinate martondee (su prenotazione).

Potrai inoltre sorseggiare vini e birre artigianali del territorio.
LA CUCINA SARÀ APERTA DALLE 19:00 SABATO E DOMENICA SERA

DIETA? DA LUNEDÌ!



si svolgerà presso CASA RIESE, Via Don Gnocchi, 5 , Riese Pio X (TV)

Info e prenotazioni: confraternitamusetto@gmail.com

www.facebook.com/confraternitamusetto · Tel. 346.3090181 · 338.6549819