

Borgomanero, 1 Dicembre 2023

*Preg.me CONFRATERNITE
Preg.mi SOCI/SOCIE e SIMPATIZZANTI
VOSTRA SEDE*

*Siete tutti invitati alla
FESTA DEL **XXI°** COMPLEANNO DELLA ANTICA CUNSURTARIJA DAL TAPULON*

Il programma sarà così articolato:

domenica 21 gennaio 2024

Ore 10: Palazzo Bono, sede del Museo della Civiltà Agricola "La Manèra", Piazza Chiesa 1 (Frazione Santa Cristina) ricevimento degli ospiti, ricca colazione, preparata dal Barman Silvano nella "cantina" del Museo.

Ore 10,30 – Cerimonia ufficiale con i saluti del Presidente della Antica Cunsurtarija dal Tapulon, del Sindaco di Borgomanero e/o di un suo delegato, del rappresentante della FICE (Federazione italiana Confraternite eno gastronomiche) e del Presidente del Museo "La Manèra" dottor Bruno Valloggia.

Ore 11,15 – Visita guidata alle rinnovate sale del Museo.

Ore 12 – 12,15 – fine della parte istituzionale e trasferimento al ristorante .

- Ore 12,30 – arrivo al ristorante "Da Paniga" (Via Maggiore n. 86 – Borgomanero)

Aperitivo a Buffet e sistemazione ai tavoli

- Ore 13:00 – inizio pranzo del 21° compleanno nel corso del quale avrà luogo la cerimonia di intronizzazione dei nuovi soci e lo scambio dei doni con le Confraternite presenti.

- Ore 16,30 – 17, ritorno a casa

*Il Presidente – Primus Comes
Carlo Panizza*

RISTORANTE "Da PANIGA"

Domenica 21 Gennaio 2024

Nel segno della tradizione

SPARTITO DEL 21° COMPLEANNO

Al vostro arrivo a buffet l'APERITIVO DELLA CASA (scaglie di grana, bruschetta con pancetta stufata, anelli di cipolla, verdure pastellate, quenelle di broccoli e salciccia) abbinato a Prosecco e cocktail analcolico alla frutta

Salame nostrano
Tartufo di robiola alle erbe
Spallotto affumicato al legno di ginepro
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana

Sformato di porri e pancetta

Riso Carnaroli sfumato al Nebbiolo e toma del Mottarone
Ravioli del plin alla piemontese

Tapulone con polenta di Beura

Torta del 21° Compleanno
Caffè e liquori

Vini in abbinamento
Bianco Redingot (da uve Chardonnay)
Rosso Colline Novaresi doc "Uva rara"
Spumante Brut e Moscato
Acqua Minerale a Go – Go
Liscia e anche Gassata

Sul retro del menù la ricetta originale del Tapulone

Antica Cunsurtarija dal Tapulon di Borgomanero

RICETTA ORIGINALE DEL TAPULONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 KG. DI POLPA D'ASINO MACINATA GROSSA, 2 SPICCHI DI AGLIO, 1 RAMETTO DI ROSMARINO, 2 FOGLIE DI ALLORO, ½ LITRO DI VINO ROSSO POSSIBILMENTE DI BOCA, 50 GRAMMI DI LARDO, 1 NOCE DI BURRO, 2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA, SALE E PEPE.

PREPARAZIONE

Sul tagliere batto il lardo con un coltello pesante.

In una casseruola metto il lardo, l'olio, l'aglio un po' schiacciato con le mani, l'alloro e il rosmarino e li faccio rosolare dolcemente.

Una volta dorato tolgo l'aglio.

Aggiungo la carne d'asino con sale e pepe e la cuocio, separandola con i rebbi di una forchetta, finché non si asciuga.

Unisco ora, fino a coprire la carne, il vino rosso. Quando il vino prende bollore, abbasso il fuoco.

Cuocio a fuoco lento per circa 45/60 minuti, finché la carne risulta abbastanza asciutta.

Aggiusto di sale e pepe e rinfresco con una noce di burro. Dopo avere tolto gli aromi, l'alloro e il rosmarino, servo il tapulone caldo.



INDICAZIONI & RACCOMANDAZIONI

Il museo della Civiltà Agricola "La Manèra" è situato in piazza Chiesa n.1 nella frazione Santa Cristina di Borgomanero. Oltre al parcheggio in prossimità del museo è possibile posteggiare a circa 100 mt. nel parcheggio attiguo al Cimitero.

Il Ristorante "Da Paniga" si trova in Via Maggiore n. 86 a Borgomanero ed è dotato di ampio parcheggio.

*Siete invitati a prenotare la vostra partecipazione
entro e non oltre GIOVEDÌ 11 gennaio 2024 telefonando
(mercoledì escluso) al n. 0322 – 81649 (Trattoria del Ciclista,
via Rosmini 34 – Borgomanero, Sede della Cunsurtarija)*

il Vostro contributo (pro-capite) è di € 50,00

*faremo il possibile per accontentare le vostre richieste:
indicate in fase di prenotazione chi avete eventualmente piacere di avere al vostro tavolo.*

*anche il ristoratore vi vuole accontentare e chiede di sapere per tempo
se ci sono persone con intolleranze alimentari.*