



Borgomanero, 5 Dicembre 2024

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

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

Il programma sarà così articolato:

domenica 19 gennaio 2025

Ore 10: Ritrovo presso il Municipio di Cressa (NO) via De Fernex n.15 (ampio parcheggio). Ricevimento degli ospiti, ricca colazione, preparata dai volontari dell'Associazione "Cressa aiuta Cressa"

Ore 10,30 – Cerimonia ufficiale con i saluti del Presidente della Antica Cunsurtarija dal Tapulon, del Sindaco di Cressa, del Sindaco di Borgomanero e/o di un suo delegato, del rappresentante della FICE (Federazione italiana Confraternite eno gastronomiche) e di altri rappresentanti istituzionali.

Ore 11,15 – Trasferimento a piedi (in linea d'aria 80/100 metri) per visita guidata al "Museo del Baco da Seta" e della vicina Chiesa dedicata a San Rocco.

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

- Ore 12,30 – arrivo al ristorante "Tre Stelle" (Via Borgomanero n. 185 – Briga Novarese)

Aperitivo a Buffet e sistemazione ai tavoli

- Ore 13:00 – inizio pranzo del 22° 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 "TRE STELLE (Il Gobbo)

Domenica 19 Gennaio 2025

Nel segno della tradizione

SPARTITO DEL 22° COMPLEANNO

Al vostro arrivo a buffet l'APERITIVO DELLA CASA

Ai tavoli

Tonno e salmone affumicati

Gamberetti in salsa Aurora

Affettati assortiti

Insalata russa

Carpaccio con rucola

Cotechino con lenticchie

Paniscia alla Novarese

Tapulone con le verze e polenta

Polenta e Gorgonzola

Crostata di frutta

Caffè e Amari

Vini in abbinamento

Bianco Arneis

Rosso Nebbiolo

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 Comune di Cressa (via De Fernex 15) dista da Borgomanero 7 chilometri. Dall'uscita dell'Autostrada (Casello di Borgomanero) ci si impiega max 5/10 minuti.

Il Ristorante "Tre Stelle" si trova nel Comune di Briga Novarese (Via Borgomanero n.185) e dista da Borgomanero quattro Km. E' situato lungo la SS 229 del Lago d'Orta tra Borgomanero e Gozzano. Dotato di ampio parcheggio.

*Siete invitati a prenotare la vostra partecipazione
entro e non oltre Venerdì 10 gennaio 2025 telefonando
(mercoledì escluso) al n. 0322 – 81649 (Trattoria del Ciclista,
via Rosmini 34 –Borgomanero, Sede della Cunsurtarija)*

il Vostro contributo (pro-capite) è di € 45,00

*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.*