



Comune di Marano
di Valpolicella



☆
mercantino
DI Natale

1
Decima
EDIZIONE

6.7.8
dicembre 2014



Località pezza
MARANO DI VALPOLICELLA

BENVENUTI a Pezza, alla decima edizione del mercatino di Natale.

La contrada è pronta ad accogliervi con vie e corti addobbate a festa con luci e colori, con una varietà di prodotti e di suggestioni, messi in fila con lo scopo di farvi degustare il meglio della gastronomia locale, di farvi trovare a sorpresa la risposta giusta a un regalo pensato con il cuore, di riscoprire il piacere di un piccolo prezioso gesto di solidarietà.

In uno spazio coperto e ben riscaldato vengono servite le pietanze di stagione, preparate con la sapienza e la sensibilità di una antica tradizione di cucina povera, ma sempre saporita, accompagnata, ovviamente, dal miglior vino della valle.



Programma

SABATO 6 DICEMBRE

ore 14.00-21.00 apertura mercatini,
bar e vin brullé

ore 18.00-23.00 apertura stand gastronomici

ore 22.00 musica live con il **QUARTETTO MAFFEI**
presso la tensostruttura gastronomica

A seguire **KARAOKE con ROMEO** per festeggiare
i dieci anni del Mercatino di Natale di Pezza



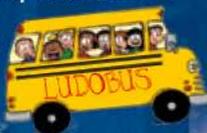
QUARTETTO
MAFFEI

DOMENICA 7 DICEMBRE

ore 10.00-21.00 apertura mercatini, bar e vin brullé

ore 12.00-15.00 e 18.00-23.00 apertura stand
gastronomici

ore 14.30 arriva il **LUDOBUS**:
giochi e divertimento per tutti!



ore 16.30 **SANTA MESSA**
presso la tensostruttura gastronomica

ore 17.00 arriva **SANTA LUSSIA**.
Evento organizzato in collaborazione
con il Comitato Mamme

della Scuola Materna di Marano
ore 22.00 musica live con gli **ARIA MORBIDA**
presso la tensostruttura gastronomica.



AREA RISTORO RISCALDATA





LUNEDÌ 8 DICEMBRE

ore 10.00-21.00 apertura mercatini, bar e vin brullé

ore 12.00-23.00 apertura stand gastronomici

ore 14.30 selezione dei migliori oli extra vergine di oliva della valle di Marano (presso Corte Zardini)

ore 16.00 assegnazione del **PALIO DELL'OLIO 2014** e premiazione (presso Corte Zardini)

ore 16.00 musica live con il trio **SAGOMARANA** presso il bar dei Mercatini

All'interno del mercatino degustazione e vendita dell'Olio del Palio

AREA RISTORO RISCALDATA

La manifestazione è no-profit

DOMENICA 7 e
LUNEDÌ 8 DICEMBRE

**HAPPENING
SCULTOREO**

Lo scultore Dario Marconi eseguirà un bassorilievo in marmo



I NOSTRI piatti

TRIPPA ALLA PARMIGIANA
TRIPPA IN BRODO
RISOTTO AL TASTASAL
PASTA E FASÒI

PASTISSADA DE CAVAL
COTECHINO CON VERZA
LESSO CON PEARÀ
POLENTA CON SALAME
E FORMAGGIO

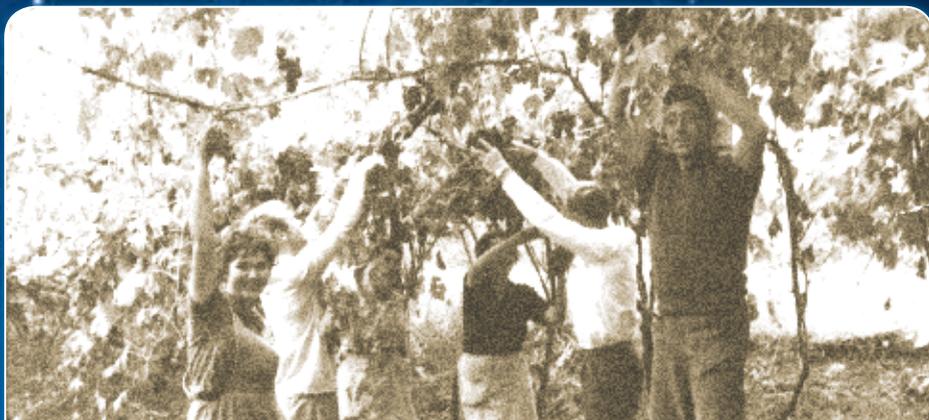
PATATE LESSE CON OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA VENETO
VALPOLICELLA DOP

TORTE ARTIGIANALI

VINI DOC DELLA VALPOLICELLA

servizio ai tavoli

Il clima del mercatino
verrà reso più caldo dal "vin brulè"



*Festeggiamo il centenario della nostra cantina,
oggi condotta da Maurizio e Loretta con lo stesso amore per i vini di qualità
con il quale iniziò nonno Ernesto nel 1914.*

loc. Pezza - Marano di Valpolicella - VR
tel.fax +39045 7755304
www.cortezardini.it

*Corte Zardini*¹⁰⁰
1914-2014



ALLA SCOPERTA DELL'OLIO TIPICO LOCALE

6° Palio dell'Olio

PEZZA DI MARANO DI VALPOLICELLA

7 • 8 DICEMBRE 2014

Domenica 7 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

“PISSOTA CON L'UA e L'OIO”

TORTA CON L'UVA E L'OLIO

Lunedì 8 Dicembre

ore 10.00 Apertura stand Olio
Degustazione e Vendita

Era un dolce che facevano le donne di casa alla fine della vendemmia e veniva offerto agli uomini e alle “portarine” in occasione della “galzega”. È molto semplice; le dosi indicate sono approssimative, gli ingredienti venivano aumentati o diminuiti a seconda dei commensali.

ore 14.30 Selezione dei migliori oli
extravergine d'oliva della
valle di Marano
(Corte Zardini)

INGREDIENTI:

- 3 UOVA INTERE
- 300 g di FARINA
- 150 g di ZUCCHERO
- LA BUCCIA di un LIMONE
GRATTUGIATA
- 1 BICCHIERE di LATTE
- ½ BICCHIERE di OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA
- 1 BUSTINA di LIEVITO
- 1 PIZZICO di SALE
- UN PAIO di piccoli GRAPPOLI
D'UVA NERA (Rondinella e
Molinara di solito, fortemente
sconsigliato il Corvinone)

PREPARAZIONE:

Mescolare bene insieme uova, farina, zucchero, latte e olio fino a ottenere una pastella abbastanza morbida. Aggiungere la buccia di limone e il sale. Togliere gli acini dai grappoli lavati cercando di non romperli troppo; passarli nella farina per evitare che precipitino in fondo alla pasta (illusione! l'uva tenderà sempre a depositarsi sul fondo, ma... tentare non nuoce!). Unire dolcemente gli acini all'impasto e alla fine aggiungere il lievito. Infornare e cuocere per 40-45 minuti alla temperatura di 80 gradi.

ore 16.00 Assegnazione del Palio
dell'Olio 2014
e premiazione
(Corte Zardini)





come arrivare

Da Verona:

Prendere la strada provinciale in direzione "Valpolicella", proseguire per Parona - Arbizzano - S. Maria di Negrar - Pedemonte - S. Floriano. All'incrocio (chiesa romanica sulla sinistra) girare a destra in direzione Valgatarà e Marano di Valpolicella. Dopo circa 2 chilometri da Marano si trova la località di Pezza.

Dal casello di Verona nord:

Prendere la superstrada in direzione "Trento - Valpolicella". Proseguire per circa 6 km fino alla fine della superstrada, girare a destra in direzione S. Pietro In Cariano - Marano di Valpolicella - Verona. Dopo circa 2 km si arriva a S. Floriano, all'incrocio, (chiesa romanica sulla destra) girare a sinistra in direzione Valgatarà e Marano di Valpolicella. Dopo circa 2 km da Marano si trova la località di Pezza.

Servizio BUS-NAVETTA di andata e ritorno offerto da

MIGNOLLIAUTO

con partenza da Piazza dello Sport di Marano Valpolicella.