



presenta

Lessinia a Tavola

**10^a EDIZIONE
2010-2011**

www.jegher.it

Tel. 045.7835561

**“La boca non l’è straca
se non la sa da vaca”**

Sapori, proverbi e cante dei filò

Il Calendario serate

10' edizione

23 Ottobre 2010

Menù del "Bertoldo da Parparo"

6 Novembre 2010

Menù del "Baito"

20 Novembre 2010

Menù de "Marcolfa e Bartoldin"

4 Dicembre 2010

Menù del "Porcaro"

18 Dicembre 2010

Menù della "Comare"

15 Gennaio 2011

Menù del "Saladaro"

29 Gennaio 2011

Menù de "Re' Alboino e Rosmunda"

12 Febbraio 2011

Menù dei "Morosi"

26 febbraio 2011

Menù de "Carneval"

12 Marzo 2011

Menù delle "Stéle"

27 Marzo 2011

Menù dei "proverbi di Montagna"

Durante tutte le serate sarà allestito
un mercatino di formaggi tipici

23 Ottobre 2010



Menù del " Bertoldo da Parparo "
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del burlone

Crema de fasoi con pan brustolà
Gnocchi di malga con burro fuso e monte
Bretelle di Bertoldo con salsiccia e fagioli

" Patisada de musso del Bertoldo " con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

"Fogassa alle nose della Lessinia"

Caffè

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

6 Novembre 2010



Menù del " Baito "
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del "Casaro"

Minestron con le groste
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Risotto ai funghi e formaggio monte

" Bocconsini de vedel " con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Torta alla ricotta

Caffè

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

20 Novembre 2010

50

Menù di "Marcolfa e Bartoldin"

Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del "Bartoldin"



Zuppa de la "Marcolfa"
Gnocchi ai tarasacco e burro di malga
Bigoli con l'anara

Coniglio nostrano con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Crostata al sottobosco

Caffè

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**

4 Dicembre 2010

4

Menù del "Porcaro"

Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del norcino

Minestron con le codeghe
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Risotto al tastasal

"Delizie del porco" con polenta (Salamele, costine, codeghin,)
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Crema di latte al sottobosco

Caffè

**In questa serata dimostrazione di come
si faceva il salame e stima della soppressa**

18 Dicembre 2010

18

Menù della "Comare"
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto de la "Sposeta"

Minestra de "Capon"
Gnocchi di malga con burro fuso e monte
Bigoli delle strie alle noci della Lessinia

"Strassete della sposa ai funghi" con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

"Fogassa coi pomi del peccato"
Caffè

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
E mercatino di formaggi tipici**

15 Gennaio 2011

15

Menù del "Saladaro"
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del "Saladaro"

Minestron con i "brustoli"
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Risotto col puntel

"Delizie del porco" con polenta (panseta, salamele, codeghin...)
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Crema di latte al caramello

Caffè

**In questa serata dimostrazione di come
si faceva il salame e stima della soppressa**

29

88

Gennaio 2011



Menù di " Rè Alboino e Rosmunda"
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto col "Tabaro"

Zuppa de " seole"
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Risotto con amarone mantecato al monte veronese

" Manzo inbriago al vin " della Valpantena con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

" Fogassa con le nose della lessinia "

Caffè

**In questa serata si farà formaggio in tempo reale
E mercatino di formaggi tipici**

12

18

Febbraio 2011

Menù dei " Morosi "
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto della "Suocera"

"Taiadele in brodo coi fegadini"
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Lasagnette al coniglio

Bollito misto con "Pearà"
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Torta frolla al burro di malga con "Zabaion"

Caffè

**In questa serata si farà in tempo reale formaggio
" misturin " e mercatino di formaggi tipici**

26 Febbraio 2011

30

Menù de "Carneval"
Filò e cante di Ezio e Otello

SERATA CON BALLO

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto de "la Renga"

Zuppa de "l'arlechin"
Gnocchi di patate al burro fuso
"Bigoli con le sardele"

"Pastisada de caval" con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

"Fritole"

Caffè

In questa serata si farà formaggio in tempo reale
E mercatino di formaggi tipici

12 Marzo 2011

18

Menù delle "Stéle"
Filò e cante di Ezio, Marco ed Enrico

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto del "Gastrofilo"

"Pasta e fasoi" con maltagliati
Gnocchi di malga con ricotta affumicata
Sacottino al sottobosco e formaggio Monte

Capriolo con polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

Lamponi caldi con gelato

Caffè

In questa serata sarà possibile osservare da vicino
le stelle della lessinia e mercatino di formaggi tipici

27 Marzo ore 12.30

NEW

Menù dei proverbi di montagna
Filò e cante di Ezio e Otello

Aperitivo nella baita del 1800
Antipasto "de quel che ghe no manca niente"

"Minestron con i Gratarei"
Gnocchi di malga con burro fuso e monte
Pappardelle al pesto Cimbro

Spezzatino Cimbro con patate e polenta
Contorni di stagione

Degustazione di formaggi

"Bigoloto cimbro"

Caffè

**Formaggio in tempo reale
e mercatino di formaggi tipici**



Azienda Agricola

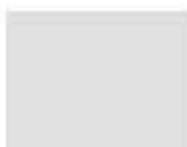
Baito Jegher Campara

Vendita formaggi - Produzione propria



Località JEGHER - 37028 Roverè Veronese (VR)
Tel. 045 7835894 - Luca cell. 340 4936862

PARCO REGIONALE LAGUNA VERONESE





La Manifestazione Gastronomico-Culturale si terrà presso l'Albergo Ristorante JEGHER - Roveré Veronese.

Ogni serata avrà inizio alle ore 20.30 con l'aperitivo nella "baita del 1800", continuerà nella sala ristorante dove gusterete il menù della serata e sarete allietati dal "filò" e dalle "cante de na olta" della Lessinia

Durante ogni serata avrà luogo la dimostrazione dal vivo della produzione tradizionale del formaggio, o del salame, o di altre attività.

Il costo della serata è di € 26 a persona, bevande comprese.

È gradita la prenotazione - Tel. 045.7835561

WEEK-END CIMBRO

Comprende

Serata " Lessinia a tavola "

Pernottamento in camera doppia
con prima colazione

Escursione guidata tra i sentieri cimbri
la domenica mattina

Pranzo del mezzogiorno

Bevande comprese

€ 75,00 a persona

I NOSTRI EVENTI

FESTA DEL “ BAITO “ E DEI PRODOTTI TIPICI DEL PARCO

Ultimo sabato e domenica d' Agosto

Con escursioni guidate dimostrazione della
produzione del formaggio nella baita del 1800
con degustazione del formaggio appena
preparato, mercatino di prodotti tipici
e di artigianato locale.

Esibizione di gruppi folcloristici e cantastorie.

Inoltre serate musicali e durante
la manifestazione

Gnocchi di malga e piatti
a base di prodotti tipici.

NATALE

Tradizionale pranzo di Natale

CAPODANNO

Cena di Capodanno

e dopo mezzanotte musica per tutti i gusti
in discoteca.

Possibilità di pernottamento

PASQUA

Tradizionale pranzo di Pasqua

I NOSTRI EVENTI

PIC-NIC DI PASQUETTA

Colazione con prodotti tipici
presso l'Azienda Agricola Baito Jegher
Escursione guidata lungo i sentieri cimbri
Pranzo all'aperto con
" Gnocchi di malga con ricotta affumicata "
Grigliata mista

CACIOLOPET

2 Giugno

Escursione guidata
tra la natura della Lessinia
alla scoperta di
artigiani del formaggio
degustando prodotti tipici
e paesaggi immersi nel verde

SAPORI SOTTO LE STELLE

Rassegna gastronomica all'aperto
nei mesi da Giugno ad Agosto
con visita ed aperitivo presso l'azienda
Baito Jegher e cena a tema all'aperto
Possibilità
Week-end Cimbri

THE ENGLISH CAMP

Camposcuola in inglese per ragazzi

Per maggiori dettagli contattateci
o visitate il nostro sito
www.jegher.it

Laboratorio d'Erbe Sauro

Tel. 045 7050061 Fax 045 7050806

Pizza Chiesa, 20

BOSCO CHIESANUOVA



Produzione artigianale di liquori, ottenuti dalla macerazione diretta di piante raccolte fresche nei boschi della Lessinia e di piante provenienti da agricoltura biologica. Sapore e profumi completamente naturali, senza alcuna aggiunta di coloranti e conservanti. Vi invitiamo quindi a gustarne tutta la naturale fragranza!

Elisir di china • Sottobosco • Asperula e kummel • Pino mugo • Mentalquerzia

Un'idea per le vostre bomboniere

Si confezionano raffinate bottiglie di liquore per ricorrenze, anniversari e matrimoni

CANTINA **Valpantena**

Via Colonia Orfani di Guerra, 5/b - 37142 Quinto - Verona

Tel. 045 550032 - Fax 045 550883

email: info@cantinavalpantena.it

