



con il Patrocinio
del **COMUNE**
di **MORGANO**
Treviso

Pro Loco del Comune
di **MORGANO**

organizzano

... a tavola con l'Asparago di Badoere IGP

**Serate di
degustazione a tema**

**28 Marzo
10 Maggio
2019**



*Tra Terra e Risorgive
Sapori da gustare*





Ristorante CORONA D'ORO

Presentazione

La pianura alluvionale formata dall'apporto secolare di fiumi di risorgiva quali il Sile, il Dese e lo Zero, disegnano un paesaggio del tutto particolare che ha come fulcro il territorio di Morgano e i Comuni limitrofi. In questo particolare ambiente pedo-climatico, ricco d'acque mai gelide e di terreni ricchi e soffici, si è sviluppata la coltivazione dell'Asparago di Badoere, che per la sua qualità può fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta assegnata dall'Unione Europea.

Questo tipo di coltivazione è un valido esempio di pratica ecocompatibile, di rispetto della stagionalità dei prodotti, dello sfruttamento responsabile delle potenzialità del territorio.

Il lavoro degli imprenditori agricoli è quindi il primo presidio a tutela di un habitat naturale da preservare. L'ambiente naturale che prevale rispetto ad insediamenti intensivi urbani e industriali, dà modo a chi visita queste zone di poter ammirare in maniera più compiuta oltre che il paesaggio naturale, anche importanti testimonianze artistiche ed architettoniche, armoniosamente inserite nel contesto territoriale quali ville venete, castelli medioevali, insediamenti paleoveneti.

L'annuale e antica festa dell'Asparago organizzata dalla Pro Loco di Morgano dal 24 aprile al 5 maggio 2019, che richiama migliaia di visitatori, testimonia l'orgoglio di una comunità, che con lungimiranza è rifuggita dalla tentazione di stravolgere il proprio territorio, ma lo ha preservato, custodendo le tradizionali pratiche agricole a garanzia di salubrità dei prodotti della terra e di rispetto dell'ambiente.

Forte di un prodotto agricolo unico per gusto e tenerezza, la ristorazione del territorio ha saputo valorizzare l'Asparago di Badoere IGP, dandogli il giusto spazio in cucina. La gastronomia locale è così riuscita a salvaguardare gli antichi sapori grazie alla riproposizione di ricette tradizionali ma affiancandole a innovativi e ricercati abbinamenti.

Daniele Rostirolla - Sindaco del Comune di Morgano

Aronne Basso - Presidente del Consorzio Asparago di Badoere IGP

Gerardo Gagliardi - Presidente della Pro Loco di Morgano

Per Informazioni: Pro Loco del Comune di Morgano

Piazza Indipendenza, 42 - Tel. 0422.837219

www.prolocomorgano.it • proloco.morgano@libero.it

Giovedì 28 marzo

LA LOCANDA DEL VIAGGIATORE

Là dove nasce il Sile, l'acqua sgorga dalla terra come per magia. Silenziosa e limpida senza sosta e quasi per incanto ad un passo da questa magia, fin dal lontano 1680, si trova indicata nelle mappe del Callegari ad Albaredo l'attuale fabbricato. Prima come locanda e albergo poi, con posta, cambio cavalli e rimessa carrozze. "Corona d'Oro" prende il nome dalla prima proprietà della regina Cornaro. La famiglia Mason fin dai primi del 900 conduce da generazioni di bisnonni, nonni, Vittorio e Gina per arrivare al figlio Stefano la trattoria-pizzeria "Corona d'Oro". Qui puoi scegliere fra pizza superbamente interpretata, leggera e digeribile e una cucina frizzante e gustosa. La trattoria gode di una clientela variegata che ritorna con gran piacere alla venicità di una cucina che privilegia il mutare delle stagioni e che sfrutta al massimo le corti e orti locali per arrivare alla vera chicca che unisce la magia delle sorgive del Sile ai prodotti della terra che le circonda.



RISTORANTE CORONA D'ORO - PIZZA, CARNE, PESCE

Via Stazione, 14

Albaredo di Veduggio (TV)

Tel. 0423.451299 - 451840

Email info@coronadoro.it

www.coronadoro.it

CHIUSO IL MERCOLEDÌ

e SABATO A PRANZO



RUGANTINO

Osteria della carne

Giovedì **4 aprile**

Rugantino osteria della carne propone **specialità brace con camino a vista**. Max e il suo staff, presenti sul territorio del Sile da sempre, hanno mantenuto inalterate nel tempo le caratteristiche che la contraddistinguono, quali l'ambiente familiare e curato nel dettaglio, la ricerca costante della qualità degli ingredienti, la cordialità e l'ospitalità.

Rinomati in tutta la marca trevigiana, il Rugantino offre piatti tipici veneti, come L'asparago IGP di Badoere e il Radicchio di Treviso.

Tutti gli ingredienti base sono selezionati per garantire il miglior risultato, particolare attenzione è posta nella scelta della carne affinché risponda ai requisiti di massima qualità. Tutti i piatti sono accompagnati da vini di qualità sia nazionali sia esteri.

Il punto forte della cucina è la carne alla brace, dove si è scelto di lavorare varie tipologie di carne, nazionali ed estere che permettono di offrire alla clientela una scelta diversa. "Rugantino" è il luogo ideale per trascorrere ore serene in famiglia, ma è consigliato anche per incontri d'affari o per romantiche cene a due.



Osteria RUGANTINO

Via Roma, 35 - 31050 Badoere TV

Tel. 0422 837395

www.rugantino-badoere.it

 Rugantino osteria della carne



Storica Hostaria BARACCA

venerdì **12 Aprile**

Il ristorante

La cucina della Baracca Storica Hostaria non ha certo bisogno di presentazione. Famosa per la vasta scelta di primi, vi saprà conquistare con le sue migliori scelte di stagione, consigliati al meglio dai nostri maitres.

L'ampia scelta di menù saprà deliziarvi e rendere i vostri momenti più felici davvero straordinari.

L'eleganza e la raffinatezza delle sale, la nostra cura ed attenzione per gli ospiti, la rinomata cucina accompagnata da una sapiente selezione di vini saranno un'incantevole cornice per cocktail, matrimoni, cene, comunioni e battesimi, compleanni e feste fra amici.

Le nostre quattro sale, differenti per dimensioni ed allestimenti, sono in grado di soddisfare le più diverse esigenze, dal grande matrimonio con molti invitati al piccolo incontro o festa tra amici.

Eleganti percorsi immersi nel verde, raffinate siepi ed aiuole fiorite con i più bei colori di stagione sapranno accogliervi in un'atmosfera suggestiva.



Baracca Storica Hostaria

Via Ronchi, 1

35010 Trebaseleghe PD

Tel. 049 9385126

Cell 335 7860302

www.ristorantebaracca.it

info@ristorantebaracca.it



Ristorante "I SAVI"

venerdì 12 Aprile

Prendete un'accogliente sala con 70 coperti ed una veranda immersa nel verde, un menù a base di pesce freschissimo, una robusta dose di tradizione. Aggiungete una generosa quantità di genuini vini locali, pane, pasta e dolci fatti in casa, e una manciata di altri prodotti selezionati assecondando il naturale ritmo della terra e delle stagioni. Con questi pochi, sceltissimi ingredienti Giancarlo Tosatto e lo Chef Francesco Benetton hanno creato la propria ricetta vincente: il ristorante "I Savi". Dedicato a quanti sanno che la buona tavola non è un privilegio, ma un diritto. Squisito pesce allo spiedo e in sofisticate preparazioni al crudo, il ricco "Trionfo di crostacei alla catalana", il saporitissimo "Risotto di go": sono solo alcune delle specialità proposte dal menù del ristorante "I Savi". Tutte specialità "a chilometro zero", perché la nostra ricerca affonda nelle tradizioni locali privilegiando gli ingredienti e le materie prime offerte dal nostro prodigo comprensorio. Un pranzo di lavoro, una cena romantica o tra amici, una cerimonia con tanti invitati: per ognuna di queste occasioni "I Savi" offre la cornice ideale, dedicandosi alla felicità dei propri ospiti con passione e competenza. Presente sulla Guida Michelin.



RISTORANTE "I SAVI"

Via Spangaro 6 - Peseuggia di
Scorzè, VE - Tel. 041.448822
info@isavi.it - www.isavi.it

Chiuso la domenica sera e il lunedì

Gemellaggio serata conviviale

venerdì 12 Aprile

*"l'Asparago di Badoere
incontra
l'Asparago di Cimadolmo"*

**Venerdì 12 Aprile - ore 19,30
a Loreggia - loc. Loreggiola (PD)**

presso il **Ristorante Symposio**
Via Carpane, 65 – 35010 Loreggia (PD)

Per informazioni e prenotazioni

Tel. 049 9355852

www.ristorantesymposio.it



A cura delle
Pro Loco di Morgano
e Cimadolmo



Dove siamo



TREVISO

- 1 Agriturismo al Sile
- 2 Antica Hostaria Baracca
- 3 Righetto Antica Osteria
- 4 Ristorante al Garibaldino
- 5 Ristorante Corona d'Oro
- 6 Ristorante I Savi
- 7 Ristorante Symposio
- 8 Rugantino Osteria della Carne

Antica Osteria RIGHETTO

mercoledì 17 Aprile

LA LOCANDA DEI CACCIATORI

Conosciuta nell' 800 come Locanda dei Cacciatori, è anche fra le mura dell'Antica Osteria Righetto che passa la storia culturale della Marca Trevigiana. Aperta nel lontano 1780 a Quinto di Treviso, sulle rive del Sile, deve il suo prestigio nel territorio grazie soprattutto alla "bisata".

Oggi Antica Osteria Righetto accoglie i clienti in due ambienti comunicanti: il ristorante e l'enoteca.

La cucina propone piatti della tradizione trevigiana, rivisitati con tecniche all'avanguardia, in grado di valorizzare in chiave moderna e genuina i migliori prodotti del territorio, le verdure di stagione, e naturalmente il pesce fresco di fiume, come l'anguilla, simbolo gastronomico dell'Antica Osteria Righetto.



RIGHETTO

ANTICA OSTERIA 1780

Via Guglielmo Ciardi, 2,
31055 Quinto di Treviso TV
0422 379810
tacchetto-r@virgilio.it
www.osteriarighetto.it



Ristorante SYMPOSIO

venerdì 3 Maggio

Presso i Greci e i Romani, il simposio era quella pratica conviviale, che faceva seguito al banchetto, durante la quale i commensali bevevano secondo le prescrizioni del simposiarca, intonavano canti conviviali e si dedicavano ad intrattenimenti di vario genere (recita di carmi, danze, conversazioni, giochi ecc.). Il Simposio (noto anche con il titolo di Convivio) è forse il più conosciuto dei dialoghi di Platone. Location ideale con menù personalizzati e ambienti ricreati per le vostre cerimonie vi accompagnano nel giorno più bello! L'ampio giardino vi accoglie per rilassarvi, immersi nel verde e nella quiete delle stradine che vi portano al caratteristico laghetto. Le sale del Symposio, luminose ed eleganti, rendono serena ed accogliente l'atmosfera dei vostri eventi. Il nostro personale sa consigliarvi sulla scelta delle portate, in un'ambientazione che rende piacevole il tempo trascorso con noi. La passione per la cucina, insita in ogni piatto servito in tavola, è l'espressione genuina che si coglie gustando le portate proposte nel nostro menu, che variando sapientemente con le stagioni, offre il meglio della nostra tradizione con un pizzico di originalità. L'atmosfera che vogliamo riservare a chi ci viene a trovare vuole ricreare quel clima di convivialità che si "respira" quando l'accoglienza e l'ospitalità vengono direttamente dal cuore.



Ristorante SYMPOSIO

Via Carpane, 65 - 35010 Loreggia (PD)
Tel. 049 9355852 - cell. 338 2261385
info@ristorantesymposio.it
www.ristorantesymposio.it



Osteria AL GARIBALDINO "da Gigi"

sabato **4 Maggio**

Il ristorante

L'osteria AL GARIBALDINO presente sul territorio del Sile da sempre, con la gestione "da Gigi" e il suo staff ha mantenuto inalterate le caratteristiche che la contraddistinguono, quali l'ambiente familiare e discreto, cordialità, ospitalità e la stagionalità degli ingredienti.

Al Garibaldino "da Gigi" è un ristorante dove gustare i piatti tipici veneti con protagonisti i prodotti del territorio locale come l'Asparago bianco di Badoere e il Radicchio spadone di Treviso.

La cucina ha il suo punto di forza nei primi piatti a base di prodotti stagionali e locali e i dolci fatti in casa che ricordano quelli della nonna, ma soprattutto la carne alla brace dove si è scelto di lavorare con carni di qualità e ricercate. Luogo ideale per cene di famiglia, incontri di lavoro e romantiche cene a due.

Per tutto il periodo della raccolta dell' asparago bianco di Badoere il ristorante al Garibaldino "da Gigi" proporrà un menù particolare a base di questo fantastico prodotto locale.



RISTORANTE AL GARIBALDINO "da Gigi"

Vicolo Ongarie, 23
31050 Morgano (TV)

Tel. 0422 739579

algaribaldinofood@gmail.com



Agriturismo AL SILE

venerdì **10 Maggio**

Il ristorante

L'azienda è situata a 6 km verso sud-ovest da Treviso sulla riva destra del sile in prossimità dell'Oasi Naturalistica Cervara, vi è un punto di attracco per barche non motorizzate e canoe da dove è possibile raggiungere il laghetto "Biasuzzi" o il "Molino Cervara".

Il Ristoro è aperto nei fine settimana su prenotazione anche altri giorni.

Specialità della cucina

Insaccati - Tagliatelle al sugo d'anatra - Risotti - Uova e
Asparagi - Piatti tipici con radicchio rosso di Treviso
Ortaggi stagionali

In azienda è possibile acquistare:

Radicchio rosso di Treviso e Asparago bianco
Azienda agrituristica aderente al consorzio del
Radicchio Rosso di Treviso IGP



Agriturismo Al Sile

Via Cornarotta, 34 - 31055
S.Cristina di Quinto di Treviso
Tel. 0422477102

www.agriturismoalsile.com
info@agriturismoalsile.com



Programma serate a tema

Ristorante Corona d'oro

Via Stazione, 14 - Albaredo di Vedelago (TV) - 0423 451840

Giovedì 28 marzo

Rugantino Osteria della carne

Via Roma, 35 - Badoere di Morgano (TV) - 0422 837395

Giovedì 4 aprile

Storica Hostaria Baracca

Via Ronchi, 1 - Trebaseleghe (PD) - 049 9385126

Venerdì 12 aprile

Ristorante I Savi

Via Spangaro, 6 - Peseggia di Scorzé (VE) - 041 448822

Venerdì 12 aprile

L'Asparago di Badoere incontra l'Asparago di Cimadolmo

RISTORANTE SYMPOSIO - Via Carpane, 65
Loreggia Loc. Loreggiola (PD) - 049 9355852

Venerdì 12 aprile

Righetto Antica Osteria

Via Guglielmo Ciardi, 2 - Quinto di Treviso - 0422 379810

Mercoledì 17 aprile

Ristorante Symposio

Via Carpane, 65 - Loreggia Loc. Loreggiola (PD) - 049 9355852

Venerdì 3 maggio

Osteria Al Garibaldino "da Gigi"

Via Ongarie, 23 - Morgano (TV) - Tel. 0422 739579

Sabato 4 maggio

Agriturismo "Al Sile"

Via Cornetta, 34 - Quinto di Treviso - 0422 477102

Venerdì 10 maggio



52^A MOSTRA dell'ASPARAGO di BADOERE IGP



24-25-27-28-30 Aprile / 1-3-4-5 Maggio

BADOERE - TV



CENTROMARCA BANCA
credito cooperativo di treviso e venezia



**Aziende
certificate**



C/ O.P.O VENETO VIA ALESSANDRINI, 107/A
31059 ZERO BRANCO TV

P/C BASSO ARONNE
VIA G. MARCONI, 25/D - 31050 MORGANO TV

P/C FANTIN BENVENUTO
VIA BADOERE, 20 - 31055 ISTRANA TV

P/C BELLIA CLAUDIO
VIA TITO SPERI, 98 - 30037 SCORZE VE

P/C EREDI BENOZZI LUIGI AZ. AGR.
VIA PIGNAN, 50 - 35017 PIOMBINO DESE PD

P/C MICHIELAN PAOLO
VIA CORNAROTTA, 25 - 31055 QUINTO DI TREVISO TV

P/C NARDELLOTTO S.S. SOC. AGRICOLA
VIA GUIDINI, 81 - 31059 ZERO BRANCO TV

C/ L'ORTOLANA DI PESCE GERARDO
VIA SCANDOLARA, 126 - 31059 ZERO BRANCO TV

P/C SCATTOLIN GIULIANO
VIA CIMITERO VECCHIO, 3 - 30037 SCORZE VE

C= CONFEZIONATORE
P/C = PRODUTTORE E CONFEZIONATORE