



Rotary



IL ROTARY  
FA LA DIFFERENZA



Visita il nostro sito <http://bassanocastelli.rotary2060.org/>

Distretto 2060 Italia Nord-Est – Governatore Stefano Campanella

ROTARY CLUB BASSANO DEL GRAPPA CASTELLI

Presidente Luigi Colognese

anno rotariano 2017-2018

XIX del Club fondato il 27/07/1999

### EXTRA MOENIA ALLA AZIENDA AGRITURISTICA LA TORRE DI MOLVENA

Nel primo ed ultimo mese della annata rotariana si usa uscire dalle nostre sedi per assaporare le cucine di trattorie o agriturismi della zona. Anche questa è attenzione al nostro territorio ed alla cucina tipica locale.

Luigi e Bianca hanno scovato questo locale nelle colline di Molvena dove lo chef, Elvis Mascarello coniuga perfettamente la tipicità dei prodotti locali con un pizzico di nouvelle cuisine.



All'Agriturismo la Torre la cucina è tipicamente veneta e vicentina, con piatti stagionali a base di materie prime prodotte dall'azienda, pasta fresca fatta in casa, risotti, carni bianche e rosse. Si coltivano ortaggi, l'asparago bianco, olivi, ciliegi e meli, inoltre si allevano galline, polli, faraone e bovini da carne che arrivano dal proprio allevamento di torelli di una razza autoctona, la Rendena, utilizzando condizioni non intensive, impiegando per l'alimentazione fieno di prato stabile includendo dei semi di lino nella dieta per migliorare le qualità salutistiche delle carni.

Il locale è stato restaurato di recente e cenare sull'ampio porticato fa godere di un panorama davvero indimenticabile.

Il giovedì, nostra giornata di incontri, è giornata di chiusura del locale ma la proprietà ha ceduto alla richiesta del nostro Prefetto ed ha aperto solo per noi.

Il presidente Luigi Colognese saluta gli intervenuti e ricorda che sabato 29 Giugno presso Villa Angaran San Giuseppe si svolgerà una cena per raccogliere fondi per il completamento di Casa Rubbbi, una Casa per il futuro dei nostri figli, fratelli e sorelle **diversamente abili**. Un luogo dove tenerezza ed amore saranno i punti di forza della quotidianità. Luigi invita i presenti a partecipare e contribuire generosamente.

Dopo l'aperitivo ed un antipasto impiattato in modo impeccabile incomincia la cena con uno strepitoso risotto con piselli, pomodorini confit e speck seguito dagli strozzapreti (chissà perché si chiama in questo modo) con ragù di vitello al tartufo ed olive verdi. Si prosegue con un piatto di filetto di maiale cotto a bassa temperatura ed aromatizzato con olio alla cenere (?) e contorni misti. Il dolce, degustazione della casa, ha chiuso la bella serata.

