

10^A

FESTA DELLA ZUCCA

dal 13 al 16 e dal 19 al 22 SETTEMBRE 2019

GHIZZOLE di MONTEGALDELLA (VI)

LUNEDÌ 23 SETTEMBRE "GRAN GALA' DELLA ZUCCA" cena a scopo benefico su prenotazione





FESTA DELLA ZUCCA

VENERDI' 13 SETTEMBRE



Ore 22:00 "COUNTRY MUSIC NIGHT" by **SUMMER COUNTRY**
Maratona DJ e animazione con corso di ballo gratuito

SABATO 14 SETTEMBRE

Ore 20:00 "L'APPETITO VIEN... BALLANDO"

Dj set e animazione con corso gratuito di ballo Latino americano

Ore 22:00 **VOGLIO TORNARE NEGLI ANNI '90** Siamo tornati dal passato per farvi ballare



Zucca Run

AtleticoBastia

Partenza ore 09:30 "ZUCCA RUN" Marcia competitiva - info su www.atleticobastia.it

**cooking
show**

Alle ore 11:00 e alle 15.30 "IMPARIAMO A FARE I TORTELLI"

Show Cooking della Cuoca FIORENZA di Suzzara (Mantova)

Dalle ore 11:00 alle 18:00 "LA TANA DEI TARLI" Ludo area con giochi tradizionali in legno

Alle ore 16:30 e 18:00 "IL CONCIORTO" Canzoni e brevi racconti sull'orto in cui suoneranno le VERDURE



Ore 21:30 "ANIME IN PLEXIGLASS" Ligabue Tribute Band



LUNEDI' 16 SETTEMBRE

Ore 21:00 "BEAT GENERATION

Musica anni '60 '70 Latino Americano e Liscio.



"A TAVOLA CON LA ZUCCA" apertura stand gastronomico tutte le sere dalle ore 19:00

LA DOMENICA APERTO ANCHE A PRANZO DALLE 12:00 ALLE 14:00

MERCATINI DELLA ZUCCA - ENOTECA DELLA ZUCCA

RADIO PARTNER DELLA MANIFESTAZIONE





FESTA DELLA ZUCCA

GIOVEDI' 19 SETTEMBRE



Ore 21:00 "CELENTA MINA" Tributo a Mina e Celentano

VENERDI' 20 SETTEMBRE

Ore 22:00 "GUNS CELEBRATION" Live Band Guns n' Roses



SABATO 21 SETTEMBRE

Ore 09:30 "SCUOLE e ZUCCA" Incontro delle scuole Primarie di Montegaldella e Montegalda con sua Maestà la Zucca

Ore 19:30 "UNIVERSO DANZA" Spettacolare esibizione di danze latine e caraibiche con la scuola di ballo



Ore 22:00 "DIAPASON BAND" Tribute band Vasco Rossi

DIAPASONBAND

DOMENICA 22 SETTEMBRE

Dalle ore 11:00 alle 18:00 "ZUGATOLANDO" Ludo area con giochi tradizionali in legno

 ZugaTolando

Dalle ore 11:00 alle 18:00 "CANTA FILO" Spettacolo itinerante con i canti della tradizione popolare contadina

Dalle ore 17:00 alle 18:00 "CONCERTO DI CAMPANE" a cura del Gruppo Campanari di Montegaldella

Ore 21:00 Serata latina con Dj Davide Show e Animazione con la scuola "BAILA LATINO" di Corinna Staff



LUNEDI' 23 SETTEMBRE

*** CENA SOLO SU PRENOTAZIONE A SCOPO BENEFICO ***

Ore 20:00 "GRAN GALA' DELLA ZUCCA" Piatti della tradizione contadina rivisitati in chiave moderna
Info e prenotazioni presso l'Enoteca della Zucca oppure chiamare 348.9318813 (Simone)

"A TAVOLA CON LA ZUCCA" apertura stand gastronomico tutte le sere dalle ore 19:00

LA DOMENICA APERTO ANCHE A PRANZO DALLE 12:00 ALLE 14:00

MERCATINI DELLA ZUCCA - ENOTECA DELLA ZUCCA



VI ASPETTIAMO!



FESTA DELLA ZUCCA

dal 13 al 16 e dal 19 al 22 SETTEMBRE 2019
LUNEDI' 23 SETTEMBRE "GRAN GALA' DELLA ZUCCA"
Cena a scopo benefico su prenotazione

Ghizzole di Montegaldella (VI)

(Autostrada A31 Valdastico Sud uscita Montegaldella-Longare)
Presso il pala tenda di fronte alla Chiesa

**DURANTE LA FESTA POTRETE GUSTARE I DELIZIOSI TORTELLI ALLA ZUCCA
DE.CO. DI MONTEGALDELLA (rigorosamente fatti a mano)**

RISOTTO CON LA ZUCCA, TARTUFO E PIOPPINI DEI BERICI - GNOCCHI CON LA ZUCCA - LASAGNE CON
ZUCCA E PANCETTA - ZUCCA AL FORNO - COTECHINO CON ZUCCA IN AGRODOLCE - CARRE' DI MAIALE
CON ZUCCA AL FORNO - FIORI DI ZUCCA - DOLCI ALLA ZUCCA e altri piatti.

Per qualsiasi informazione contattare:  www.prolocomontegaldella.it

✉ montegaldellapl@libero.it ✉ festadellazuccamontegaldella@gmail.com

Seguici su FACEBOOK  **FESTA DELLA ZUCCA - Ghizzole di Montegaldella**

Il risultato dell'iniziativa verrà devoluto in beneficenza.

RICETTA DEL TORTELLO ALLA ZUCCA DE.CO. DI MONTEGALDELLA

La denominazione "Tortello alla Zucca DE.CO. di Montegaldella" identifica il prodotto ottenuto nel territorio Comunale di Montegaldella che venga preparato con i seguenti ingredienti e modalità.

Ingredienti per la pasta: farina di grano tenero "00" provenienti da grano Certificato Italiano, uova di gallina provenienti da allevamenti del Veneto, vino bianco proveniente dai Colli Berici o dai Colli Euganei.

Ingredienti per il ripieno: zucca di varietà Violina o Delica di buona qualità di provenienza da aziende agricole site nel Veneto, amaretto di produzione artigianale/industriale veneta, Grana Padano D.O.P stagionato 18/24 mesi, pan grattato proveniente da Panetterie site in Veneto. **Lavorazione:** L'impasto per la sfoglia è composto da farina, uova, un goccio di vino bianco. Dopo essere stato ben lavorato per almeno 20 minuti, l'impasto deve riposare almeno per altri 20 minuti per accentuare l'elasticità della sfoglia; viene poi steso a sfoglia dello spessore di 1 mm e vengono ritagliati quadrati della dimensione di 90 mm x 90 mm. Per la preparazione del ripieno si cuoce al forno a 170/180 °C la zucca tagliata a fette o spicchi, e la si cuoce finché la pasta di zucca non diventa di consistenza malleabile. Una volta tolta dal forno e lasciata raffreddare, si scarta la buccia e i semi e con l'aiuto di uno schiaccia patate o pestello e la si riduce in poltiglia. A questo poi si aggiunge un pizzico di sale, un po' di pepe, Grana Padano DOP, amaretto sbriciolato finemente e pan grattato. Una volta ben amalgamati gli ingredienti si ottiene il ripieno. Si pone poi il ripieno in quantità desiderata al centro del rettangolo della sfoglia e poi la si chiude a mano dando la tipica forma del tortello di Zucca DE.CO. di Montegaldella. Maggiori info sul sito: www.comunideco.it



Associazione Proloco
di Montegaldella



Comune di Montegaldella



Consorzio Proloco
Colli Berici Basso Vicentino

Il ritrovamento del presente volantino ai fini del piano della manifestazione è da considerarsi pagamento casuale. Gli organizzatori declinano ogni responsabilità per danni e sprechi a cose perse, dopo e durante la manifestazione.