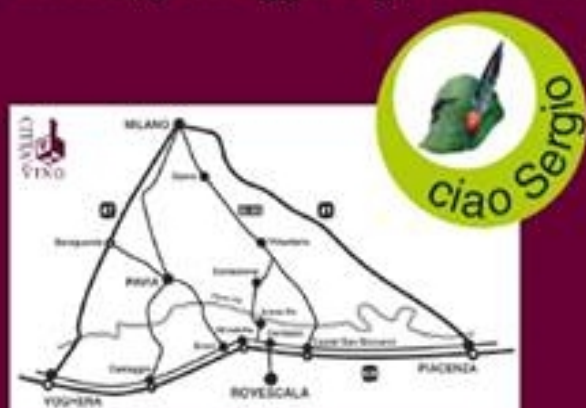


ROVESCALA

XXXV PRIMAVERA DEI VINI

BANCO D'ASSAGGIO CON OLTRE 100 ETICHETTE
STAND GASTRONOMICO CON RICETTE LOCALI

Musica, passeggiate guidate e intrattenimento per grandi e piccoli



PRO LOCO di ROVESCALA
V.le Frascati, 18 - 27040 Rovescala
info@rovescala.com
www.rovescala.com
f Pro Loco di Rovescala

In collaborazione con



MARZO domenica

4

11

18

25

LA MANIFESTAZIONE SI SVOLGERÀ ANCHE IN CASO DI MALTEMPO



4

14.00 - In piazza
"FABBRICANDO CASE"
TRIBUTO A RINO GAETANO

15:00 - Sala SOCIETÀ Varietà dialettale
"STORÌ AD CÀ NOSA"
con la compagnia G74 di Oliva Gessi

11



LUDOTECA in piazza con l'associazione IL TARLO:
ludoteca itinerante di giochi non tecnologici, giochi in legno della
tradizione. Pista da 12 mt per il Campionato Mondiale delle Trottole



La giornata sarà allietata dalla BANDALPINA
"musiche tradizionali da ballo delle nostre Alpi"

16:00 I LONGOBARDI E L'OLTREPO Relatore: Giancarlo A. Baruff
"Indizi toponomastici e diplomatici sull'origine longobarda
del primitivo Oltrepo Pavese"



18



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI
FATTORIA DIDATTICA
con il gruppo Asineria Aria Aperta
CON LABORATORIO PER BAMBINI

La giornata sarà allietata
dalle flarmoniche della FABIO band

15:30 - Sala SOCIETÀ Lettura teatrale "DONNE NELL'OBLIO"
letture sulla storia di grandi donne di epoche diverse: giornaliste, pensatrici,
artiste e scrittrici ormai assenti dalla memoria contemporanea



16:30 - Sala SOCIETÀ ORIGAMI
incontro con l'antica arte giapponese degli origami
LABORATORIO PER GRANDI E PICCOLI

25

"COCKTAILS & MUSICA"
BIRRERIA MARGHERITA
di Zano Piacentino
& DJ TRAMELLI

WELCOME SKATERS !!! esibizione e scuola
con LUCA GE BASILICO di Milano
e gli amici di FARDAMATTI di San Marino

2ª EDIZIONE DEL TROFEO GIOVANNI LEZOLI
ESIBIZIONE DI SCHERMA da parte delle Sale d'Armi
Scherma Voghera - polo territoriale Cariplo
Piccolo Teatro di Milano
A.S.D. Circolo della scherma G. Pettorelli di Piacenza



**IN OCCASIONE DELLA XXXV PRIMAVERA DEI VINI DI ROVESCALA
L'AGRITURISMO LE TRADIZIONI DI ELIDE PROPONE OGNI DOMENICA LA
"RASSEGNA DEL GUSTO"**

**WEEKEND DI SABATO 3 E DOMENICA 4 MARZO. Il
gusto dei piatti della tradizione contadina alla
tavola della domenica**

calda focaccia con la farina di ceci e il rosmarino
tagliere freddo di salumi e formaggi
salame, lardo, pancetta, coppa pecorino al
tartufo nero

cipolle e verdure in aceto di vino rosso
insalata russa della casa
sformato di lenticchie e verdure miste

tortelloni di zucca
pisarei e fasò della tradizione

la polenta della tradizione a lenta cottura sulla
stufa a legna

brasato di cinghiale con le verdure
il tradizionale merluzzo con le cipolle
salamino fumante

crostata di grano saraceno con pere ricotta e
miele

zuppa inglese come una volta

**WEEKEND DI SABATO 10 E DOMENICA 11
MARZO. Il gusto nella storia: alla tavola dei
longobardi Il bollito misto piatto storico già
all'epoca longobarda Con le sue salse**

focaccia del viandante con la farina rustica e le
noci

tagliere freddo di salumi e formaggi
salame, pancetta, coppa, lardo e pecorino al
tartufo nero

sottaceti di verdure miste, in aceto di vino
insalata tiepida di orzo fave e ricotta salata
antica torta di zucca e miglio

tradizionali ravioli al brasato di manzo
tagliatelle con cinghiale castagne e funghi

gran bollito misto alla moda di Alboino
la gallina con il ripieno
i tagli di manzo e il salamino fumante
in abbinamento antiche salse di mela castagne e
ginepro
agliata di Teodorico

torta del paradiso con zabaione al moscato
Castagnaccio con mele uvetta e fichi secchi
Crème caramel al cardamomo

**TUTTI I MENU' SONO COMPLETI DI VINI OLTREPO
PAVESE, ACQUA, CAFFE' E DIGESTIVO
EURO 30,00 TUTTO COMPRESO - BAMBINI EURO 15,00
- INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 0385.75480 -
335.6136818 – 339.5374884**

**IN OCCASIONE DELLA XXXV PRIMAVERA DEI VINI DI ROVESCALA
L'AGRITURISMO LE TRADIZIONI DI ELIDE PROPONE OGNI DOMENICA LA
"RASSEGNA DEL GUSTO"**

**WEEKEND DI SABATO 17 E DOMENICA 18 A
TUTTO GUSTO....**

focaccia pissaladière con cipolle, acciughe e olive
tagliere freddo di salumi e formaggi
salame, pancetta, coppa, lardo e pecorino al
tartufo nero
cipolle in aceto di vino
nostro Cotechino caldo
insalata russa della casa
sformato caldo di patate e porcini

classici ravioli di brasato
lasagnetta con ragù leggero di pollo e verdure

nostra faraona alla ghiotta
roast beef con scagliette di tartufo nero
contorni della casa

torta farcita con cioccolato vanigliato e frutta
crostata con marmellata di prugne
crème caramel

**WEEKEND DI SABATO 24 E DOMENICA 25 MARZO
IL GUSTO ALLO SBOCCIARE DELLA PRIMAVERA -
Le primizie dell'orto arricchiscono la tavola**

schitta della tradizione contadina da abbinare ai
salumi con selezione di nostri salumi, salame
coppa pancetta e lardo
cipolle in aceto di vino
tortino delicato ai spinaci cipollotti di primavera e
zola
frittata in riccioli con le biede e il grana padano

tortelloni di magro burro e salvia
risotto al riesling con gli asparagi porri e piselli al
timo

dalla tradizione delle campagne
polenta a lenta cottura sulla stufa a legna con le
fave

in abbinamento
maxi salame cotto
formaggella dolce della cascina
arrocolato di tacchino in rosa
misticanza di primavera

crostata golosa con ricotta e le nostre confettura
di amarene - torta mimosa

**TUTTI I MENU' SONO COMPLETI DI VINI OLTREPO
PAVESE, ACQUA, CAFFE' E DIGESTIVO
EURO 30,00 TUTTO COMPRESO - BAMBINI EURO 15,00
- INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 0385.75480 -
335.6136818 – 339.5374884**