

“Intrecci tra cultura e spiritualità. Vicenza verso il Giubileo della Rinascita 2026”

ESITI PW 3

Proposta enogastronomica Il Cengio Società Cooperativa Sociale

Il menu realizzato dal gruppo di cuoche del Bioconvivio è stato ideato partendo dall’idea che i frati, in particolare del convento di Santa Maria ad Isola Vicentina, si dedicavano all’agricoltura coltivando decine di campi dai quali producevano abbondanti quantità di ortaggi freschi, legumi e frutta di stagione, alimenti sempre presenti nelle loro tavole.

All’insegna di questi importanti prodotti della terra che, in quest’epoca dell’abbondanza, stanno ritornando ad essere rivalutati per le loro straordinarie virtù salutari attraverso il recupero dei piatti tradizionali del nostro territorio abbiamo proposto:

- antipasto con crostini di pane realizzato da un panificio artigianale, con pasta madre e cottura in forno a legna abbinati a tre salse autoprodotte dalla cooperativa Il Cengio;
- una pasta semi integrale a lenta essiccazione con un sugo di verdure miste e aromatiche del giardino del convento;
- dei legumi in umido, in particolare i fagioli dell’occhio che dal lago di Bolsena arrivavano fino i nostri territori, con la tradizionale cottura lenta;
- un contorno di fresche verdure di stagione

Nelle tavole sono stati adagiati frutti colorati di stagione e le noci immancabili nelle tavole dei conventi e brocche di acqua fresca per dissetare il pellegrino

Il pane nei cestini e’ artigianale, panificato con farine di 4 varietà diverse tra cui i grani antichi.

Tutti i prodotti selezionati provengono da agricoltura biologica nel rispetto dell’uomo e dell’ambiente.