

COMUNICATO STAMPA

SAN MARTINO

Con la musica dei PRS - 40 ANNI SUONATI

L'Osteria La Muda organizza venerdì 14 novembre 2014 una serata di buon cibo e musica col trio dei PRS per festeggiare San Martino.

San Martino, vescovo di Tours, è ricordato per l'episodio del 335 dove tagliò il suo mantello per donarlo ad un mendicante che moriva di freddo. Quel mendicante era Gesù che, apparsogli in sogno, in segno di riconoscenza ripristinò il suo mantello.

Il giorno di San Martino è la data in cui iniziano e finiscono i contratti agricoli, data scelta in quanto i lavori nei campi erano già terminati senza però che fosse già arrivato l'inverno.

In Italia il culto del Santo è legato alla cosiddetta estate di san Martino la quale si manifesta, in senso meteorologico, all'inizio di novembre e dà luogo ad alcune tradizionali feste popolari. Nel veneziano l'11 novembre è usanza preparare il dolce di San Martino, un biscotto dolce di pasta frolla con la forma del Santo con la spada a cavallo, decorato con glassa di albume e zucchero ricoperta di cioccolatini e caramelle; è usanza inoltre che i bambini della città lagunare intonino un canto d'augurio casa per casa e negozio per negozio, suonando padelle e strumenti di fortuna, in cambio di qualche monetina o qualche dolcetto.

Il menu:

Pancetta affumicata di Sappada
Verdure in agrodolce
Torta salata di Grano Saraceno e Zucca Santa
Cestini ai funghi del Bosco

Pappardelle con farina di castagne al ragù d'Oca

Involtino di Pollo con porcini e noci
Patate al timo

Dolce di San Martino gigante

Venerdì 14 Novembre 2014

alle ore 20.00

Osteria La Muda

Loc. Passo San Boldo, 2 – Cison di Valmarino (TV)

Prezzo promozionale a persona euro 25,00

(include il coperto, ¼ L di vino, ½ L di acqua minerale e 1 caffè)

Prenotazione al 0437/757253 osteria@lamudadisanboldo.it

L'Osteria La Muda

La Muda è stata nei secoli dogana, locanda e osteria (dal 1470), non cambiando mai il suo ruolo strategico sul Passo San Boldo.

Da giugno 2014 Enrico e Federica gestiscono l'Osteria La Muda. Giovane coppia nel lavoro e nella vita, hanno colto la sfida di riportare la Muda, e con essa il Passo San Boldo, all'antico splendore.

L'Osteria La Muda propone una cucina semplice e ispirata alle ricette delle nostre nonne.

Utilizziamo ingredienti selezionati dai piccoli produttori del Bellunese e del Trevigiano.

Le tagliatelle e le paste ripiene sono fatte in casa con uova fresche di galline libere, abbinate a sughi e ripieni che rispettano la stagionalità e la tradizione gastronomica locale. Le cotture della carne seguono i tempi di preparazione di una volta: il pollo cotto in umido con la terracotta sul "larin", l'agnello e lo stinco cotti a basse temperature per almeno 3 ore.

Per i dolci l'Osteria prepara torte fatte in casa senza grassi idrogenati, nel pieno rispetto della tradizione alpina per l'uso del burro.

L'Osteria La Muda dispone di una zona bar-osteria con area relax per sfogliare un libro o far due chiacchiere fra amici bevendo un bicchiere e sgranocchiando qualcosa di buono, pulito e giusto.

La zona del ristorante è composta da:

- La "sala del Larin", con il tipico camino centrale ottocentesco per caldi momenti di relax sulla panca vicino il fuoco, dispone di 25 coperti disposti su tavoli da 1 a 5 persone per una romantica cena a lume di candela, una cena in famiglia o fra amici.
- La sala del camino, da 30 coperti, è adatta anche a gruppi numerosi ed è perfetta per cene aziendali, cerimonie e feste private.

PRS - POLITO RIODA SPEZZAMONTE - 40 ANNI SUONATI - An acoustic evening

Giusto 40 anni fa inizia il percorso musicale di SERGIO POLITO ed ERMANNIO RIODA, che fin dai banchi di scuola con un paio di chitarre acustiche cominciarono a scoprire l'orizzonte sconfinato della musica americana. Da allora le strade si sono incrociate, diversificate, sono corse parallele, sino a ritrovarsi come al punto di partenza, ma con un bagaglio accumulato di concerti, registrazioni, e soprattutto ore di prove, risate, notti insonni e tanti chilometri percorsi. Ritornano con un repertorio composto da brani tradizionali blues, folk ed old time, che talvolta sconfinano nel più moderno country e rock'n'roll. E chi di meglio di GIANNI SPEZZAMONTE, compagno di mille battaglie, poteva condividere il progetto ed unirsi in questa nuova esperienza musicale? Non rimane che venire e farsi trasportare in questo viaggio sonoro da:

SERGIO POLITO Chitarra acustica, dobro, voce

ERMANNIO RIODA Chitarra acustica, voce

GIANNI SPEZZAMONTE Basso acustico, voce