

La cena sociale dell'Associazione Pellizza da Volpedo è un appuntamento che si rinnova da ormai diciassette stagioni, e rappresenta un'occasione conviviale per avvicinare le tradizioni gastronomiche del territorio, spesso in collegamento con una ricerca storica che permette di riassaporare gusti legati al passato ottocentesco in cui si è espressa la figura e l'opera del pittore di Volpedo. Nello stesso momento la cena offre l'opportunità di conoscere i programmi dell'Associazione e di sostenerne l'attività, sempre più dinamica e aperta alle suggestioni e agli spunti culturali e artistici che dalla figura dell'autore del *Quarto Stato*, e dalla sua opera, continuano a scaturire con immutata freschezza.

Il menù prescelto per la XVII edizione si ispira alle vivande proposte dalla carta della "Table d'Hôte Blond" di Montmartre, per la cena di martedì 23 ottobre 1900, in occasione del soggiorno parigino di Pellizza, il secondo dopo quello del 1889. Il documento è qui riprodotto in seconda pagina, a confronto con il menu che ne è stato ricavato, ed è conservato in originale tra le carte dello Studio di via Rosano. Questa scelta consente di dare alla nostra riunione conviviale un'inedita apertura internazionale, ben assecondata dallo staff di cucina del ristorante Cascina Cabella che ci ospita quest'anno.

In seconda pagina:

Menu della "Table d'Hôte Blond"

Foglio prestampato, Parigi 23 ottobre 1900

Volpedo, Studio Pellizza, cartella "pagelle e Tessere"



Ristorante di tradizione



ASSOCIAZIONE

Pellizza da Volpedo

onlus



Cantine Volpi Tortona

CENA SOCIALE XVII EDIZIONE

CASALNOCETO
Cascina Cabella
25 novembre 2016, ore 20

VIN GRIS DE LORRAINE
0°10 SUPPLÉMENT

CARAFE BEAUJOLAIS
BLANC OU ROUGE 0°20 SUPPLÉMENT

**TABLE D'HÔTE
BLOND**

DÉJEUNER
1 Hors d'Œuvre
ou Bouillon
1 Plat de Viande
1 Légume ou Poisson
1 Dessert
½ BORDELAISE
Blanc ou Rouge

DINER
1 Potage
Hors d'Œuvre Variés
Entrée ou Poisson
1 Légume ou Entremet
Rotis et Salade
1 Dessert
½ BORDELAISE
Blanc ou Rouge

GERMAIN Succ^{rs}
2, Boulevard Montmartre & 170, Rue Montmartre

Menu
du Diner du 23 Octobre 1900

HORS D'ŒUVRE
Potages: Cressonnière aux râtes - Croûte au pot. - Consommé -
Radies roses - Tomates à l'huile - Sardines -

ENTRÉES
Poissons: ½ Marennes - Escalope de thon sauce tomate - Hareng menuisier
Maquereau grillé m^{tr} d'hôtel - Friture de merlans -
Bœuf au gros sel - Côte de rumsteack aux petits oignons
Steak sauté marennes - Filet de mouton braisé choux de Bruxelles
Jambon d'York à la chicorée - Rognon brochette -

ROTIS OU GRILLADE
Aloyau rôti surée de frommes -
Galantine truffée - Veau piqué à la russe - Terrine de lièvre

POISSONS **LÉGUMES** **ENTREMETS**
Haricots verts sautés - Petits pois française - Choux de Bruxelles
Surée de frommes - Poissons bretonne - Chicorée au jus
Macaroni au gratin - Soupe champagne 30^{cs}

ENTREMETS
Gâteau genoise

DESSERTS
Fromages: Brie - Gruyère - Roquefort - Comté - Suisse
Camembert - Sorbet - Raisin - Orange - Liqueur - Noix
Compote de prunes - Gougère - Meringue - Macaron -
Caramelade de frommes - Tartois - Vin de Jarnac - Glace

Café avec COGNAC 0°30. KIRSCH. RHUM. FINE CHAMPAGNE. MARC DE BOURGOGNE 0°20 le Verre
PETIT FILTRE, SPÉCIALITÉ DE LA MAISON 0°40
EN ECHANGE DU VIN SUPÉRIEUR LE VIN ORDINAIRE EST REPRIS POUR 0°30

MENU 2016

HORS D'OEUVRE

Zuppa di crescione su crostone di pane

ENTRÉE

Aringhe alla mugnaia

Girello di bue fritto con cipolle caramellate

Galantina di pollo tartufata

ENTREMETS ET DESSERTS

Roquefort e Brie con composta di peperoni

Gelato di crema al cognac

Infuso di cicoria

Acqua

Vini delle Cantine Volpi

Caffè