

la tribuna di Treviso

TREVISO CORSO DEL POPOLO 42 - TELEFONO 0422/41.76.11 - FAX 0422/57.92.12

SPED. IN ABB. POSTALE -45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 TREVISO

Euro 1,00 • Anno XXXIII - n. 51
Domenica 21 febbraio 2010

www.tribunatreviso.it

54

DOMENICA 21 FEBBRAIO 2010

LA MARCA A TAVOLA

ARTE VINO E CIBO

Tour di Cima, «acuto» di tre chef

Un acuto di tre tenori al ristorante La Vigna del Relais Monaco di Ponzano, che giovedì 18 febbraio ha ospitato la seconda delle 4 cene di «A tavola nei luoghi di Cima», il tour enogastronomico alla scoperta delle opere di Giovanni Battista Cima da Conegliano (illustrate nell'occasione dal prof. Angelo Ceron), a cui sarà dedicata una mostra a Palazzo Sarcinelli. La serata - organizzata dal Club Magar Ben con Associazione Altamarca, Banca Mediolanum e Bonaventura Maschio - ha avuto come protagonisti tre chef: Mimmo Salerno de La Vigna, Marco Pincin di

Casa Brusada a Crocetta ed Edoardo Agostinetti Trattoria da Ugo di Valdobbiadene (nella foto). Tre cuochi diversi, per estrazione e territorio, ma che hanno trovato la giusta armonia in un menu di mare, delicato e originale: tortino di riso Venere con gamberi croccanti e salsa cocktail, risotto al bianco di pesce con seppie nere, pesto di pistacchi di bronte e limone; timballo di alici con erbe aromatiche e pomodorino confit, rosa di orata della Corona e carciofi Moretti. Il tutto aperto da una lunga serie di finger food (dal carpaccio di Baccalà al piccolo saor di tri-



glia) abbinati al Mionetto «Sergio» e «Sergio Rosè» Spumante Extra Dry. Gli altri vini in carta erano il Prosecco Doc di Valdobbiadene Brut e Millesimato Dry di Andreola Orsola, il Prosecco Doc Cone-

gliano Vigna e di Valdobbiadene Superiore di Cartizze di Astoria. In chiusura Prime Uve Oro di Bonaventura Maschio e un'anteprima del nuovo amaro che sta creando la distilleria di Gaiarine.