

IL GIORNALE DI VICENZA

EDIZIONE
DEL LUNEDÌ

ANNO 64
NUMERO 59
www.ildisgiornaledivicenza.it

LUNEDÌ
1 MARZO 2010
€ 1,00

Vicenza di Gusto

n. 369

a cura di Antonio Di Lorento

L'INCONTRO. Giovedì 4 tre cuochi al lavoro



Walter Bertoldi al centro tra Marco Bonotto e Cristina Mometti: il primo lavora da Biasio, il secondo a Maser, il terzo ad Asolo

A tavola con Cima anzi da "Biasio" Dal finger food ai ravioli del Grappa

Dopo due tappe trevigiane, il tour tra arte ed enogastronomia intitolato "A tavola nei luoghi di Cima da Conegliano", organizzato dall'associazione Magnar Ben in occasione della mostra, fa tappa al ristorante "da Biasio" di Daniele Rossato a Monte Berico a Vicenza. Sarà Sergio Favotto ad aprire la serata tra arte, cultura del cibo e del vino spiegando la mostra aperta fino al 2 giugno a Conegliano. Illustrerà anche la "Madonna della Pergola", opera custodita a palazzo Chiericati e simbolo stesso dell'antologica di Palazzo Sarcinelli. Il menù sarà realizzato a sei mani da tre cuochi: Walter Bertoldi, padrone di casa, ospiterà i colleghi Cristian Mometti (che lo scorsa settimana al RistorExpo di Erba ha vinto la medaglia d'oro nel concorso riservato alla zuppa abbinata a un finger food) del ristorante "La Terrazza" dell'albergo Al Sole di Asolo e Marco Bonotto dell'Osteria da Jo-

do di Maser.

La cena sarà aperta da una lunga lista di finger food (tartare di tonno, olive capperi e pomodorini; polpetta di piovra e crema di peperone; gambero rosso marinato al coriandolo e agrumi e via elencando); l'anti-pasto è il fiore di zucca con baccalà mantecato in crosta di mais bianco servito con crema di porri e alici; è abbinato al Tenuta Giavi Prima Volta Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene Brut Spumante.

Alla zucca e bon bon croccante (medaglia d'oro a Erba 2010) si abbina l'Agostinetto Prosecco Extradry Valdobbiadene doc Spumante, mentre al raviolo di patate del Grappa con formaggio Soligo Mezzano, fegato grasso, piselli in crema e pancetta croccante è abbinato il Tenuta Giavi 2009 spumante. Seguirà l'arrostino di coniglio e maialino in crosta di briciole ed erbe con stracciatella d'uovo al tartufo nero dei Colli Berici. ■