

tempolibero Weekend

Le pagine del Tempo Libero sono a cura di CLAUDIO DE MIM

SCORZÈ

A tavola con l'enologo

Martedì prossimo, al ristorante "I Savi" di Scorzè (Ve), Fabrizio Maria Marzi, enologo di fama e "costruttore" del famoso e rinomato "Clasese" della cantina Travaglio, guiderà un percorso degustativo dei vini della casa dell'Oltrepò Pavese. Costo 40 euro. Info: 041/448822.

VENEZIA

Londra, serata a tutto Bisol

Nel cuore di Venezia, a due passi da Piazza San Marco, le specialità dello hef del ristorante dell'Hotel Londra Palace incontrano le eccellenze Bisol: giovedì, alle 17, degustazione guidata da Gianluca Bisol accompagnate dai finger food di Loris Indri. Al termine la cena "A cena con il produttore", alla quale sarà presente lo stesso Gianluca Bisol, direttore generale e membro della storica famiglia del Prosecco e del Cartizze. Info: 041/5200533.



GELLIUS
Adriano
e Alessandro

LA RASSEGNA

Cena di note, poker di eccellenza

Torna "Cena di Note", la rassegna che accoppia un concerto di musica classica ad una cena ispirata dal tema del concerto, ideata e preparata da chef di grido. Quattro le tappe di quest'anno: venerdì 7 giugno al ristorante stellato Gellius di Oderzo (Tv); giovedì 27 giugno all'hotel Europa&Regina di Venezia; venerdì 6 settembre al Relais&Chateaux Hotel Abbazia Follina (Tv); venerdì 4 ottobre al Relais&Chateaux Hotel Villa del Quar di San Pietro in Cariano (Verona).

Mira, lo show del gusto L'Alpe Adria in Riviera

Da domani, tre giorni di degustazioni, assaggi e show cooking

Venti chef, una sessantina di piccoli e grandi produttori di vino e del settore agroalimentare, in rappresentanza del meglio dell'Alpe Adria, selezionati nella Guida Magnar Ben 2013, si incontrano a Villa Widmann Rezzonico Foscarini di Mira (Ve), nel primo meeting internazionale organizzato dal Club enogastronomico di Conegliano Veneto (Tv). Da domani a lunedì un programma intenso di degustazioni guidate, show cooking, incontri a tavola e laboratori aprirà una finestra sulla macroregione, l'Alpe Adria, che unisce quattro stati europei e nove regioni: Veneto, Lombardia (Franciacorta), Trentino Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Croazia, Slovenia, Stiria, Carinzia.

Gourmet e wine lovers potranno muoversi tra villa, portici e giardino seguendo il percorso di banchi d'assaggio "Il cibo si presenta, il vino si presenta" con i migliori produttori dell'Alpe Adria. Ricco il banco di assaggio vini con una ventina di aziende selezionate e premiate dalla Guida 2013, mentre due tavoli di degustazione sono riservati ai vini Soave Doc ed a quelli della Stajerska e Carso sloveno e tre eccellenze della Romania.

Altrettanto "golosa" la parte gastronomica, palcoscenico su cui si muoveranno produttori agroalimentari e chef. Sabato il laboratorio "Casari & Affinatori d'Alpe Adria" con la Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto e Carpenedo di Camalò.

Poi i ristoranti della Riviera del Brenta, a testimoniare la tradizione della cucina veneziana di terraferma: Villa Goetzen di Dolo (nella foto); La Capinera di Pianiga; Al Posto Fisso e il Burchiello di Mira, Nadain di Oriago.

Ancora, nel pomeriggio, "Territorio e Tipologia", wine tasting guidate da Osvaldo Murri e Roberto Gatti, e show cooking con Massimo Spallino del Mini-Bar di Asiago, che preparerà l'hamburgerino di tofu con aspa-

ragi di Bassano e spugnone su crema di Asiago Dop

Domenica (11.30) si passa al mare, con l'anteprima del libro "Il pesce povero diventa chic", realizzato da Maurizio Potocnik con 24 ricette di chef del Veneto e Friuli Venezia Giulia, dodici delle quali, con il pesce azzurro, saranno sottoposte al giudizio

del pubblico (ore 13) e di una giuria di esperti.

Più tardi il wine tasting dedicato al Terrano, il talk show omaggio a Luigi Veronelli, lo show cooking di vasocottura con Cristian Mometti e "L'happy hour è seduzione", Sauvignon abbinato al "crudo" del Consorzio Pescherecci di Chioggia, alla

pizza gourmet del Perché di Roncade.

Lunedì gran finale con un percorso aperto (ore 11.30) dalla degustazione guidata "Amici Acidi", per conoscere la versatilità dell'aceto artigianale, seguita da "A pranzo con Istria, Slovenia e Veneto" in cui si esibiranno gli chef Tullio Fernetich dell'Hotel

San Rocco (Verteneglio), del Kempinski Adriatic Luxury Hotel, l'istriano Nado Badurina di "Badi", Marco Boscarato di "Casa La Buona Stella" di Montebelluna e Nicola Dinato del "Feva" di Castelfranco Veneto.

Quindi il "gustosofo" di Slow Food Michele Di Carlo condurrà l'analisi sensoriale bendata con i distillati Bonaventura Maschio. Chiusura con consegna dei Best of Alpe Adria 2013 Awards agli undici migliori ristoranti ed altrettanti vini selezionati, nonché i premi alla carriera assegnati ai ristoratori Antonio Palazzi, Galdino Zaira, nonché a Franco Ziliam, patron del Franciacorta Guido Berlucchi.

Informazioni (e costi per l'ingresso alle varie degustazioni e pranzi) sul programma completo nel sito www.magnarben.it.

SUSEGANA

Una domenica (in Villa) a tutto prosecco

Torna Vino in Villa, il Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Domenica, al castello di San Salvatore di Susegana (Tv), i principali produttori si riuniranno per presentare i propri spumanti ai visitatori. Durante l'evento, turisti, amanti della natura e appassionati dell'enologia, potranno scoprire l'area considerata una perla di bellezza ai piedi delle Prealpi Trevigiane. E domani, durante gli

eventi organizzati in cantina e nei suggestivi vigneti di un territorio candidato a Patrimonio Unesco, si potranno conoscere direttamente i produttori della denominazione, uomini e donne che prestano la loro vita ad una coltivazione fatta ancora a mano, lungo pendii ripidissimi. Il costo del biglietto per domenica (dalle 10 alle 20) sarà di 15 euro. Le informazioni riguardo alle iniziative di domani su www.prosecco.it.

CHIOGGIA

Il Vino della Pace si affida a Karen

La chef de El Gato nominata ambasciatrice



Ieri sera, è stato il ristorante El Gato di Chioggia (Ve) a fare da sfondo alla cena organizzata dalla Cantina Produttori Cormons (provincia di Gorizia) per festeggiare i 30 anni della Vigna del Mondo.

Nel 1983 vennero messi a dimora oltre 600 vitigni provenienti da tutto il pianeta, in rappresentanza di 60 Paesi. E oggi, 30 anni dopo, sono 7231 le viti della Vigna del Mondo, con ben 855 diversi vitigni che si uniscono ogni anno nel Vino della Pace.

Da allora, 81 fra i più grandi artisti e poeti, da Enrico Baj, Arnaldo Pomodoro, da Cesare Pavese a Montale e Dario Fo, hanno scelto di credere in questo progetto, realiz-

zando le preziose etichette del Vino della Pace.

In occasione della cena, Karen Boscolo (nella foto), chef del ristorante e grande cultrice della cucina chioggiotta, veneta e italiana, è stata nominata Ambasciatrice del Vino della Pace.

Proprio l'altro ieri, Giorgio Pinchiorri, titolare della mitica, tristellata omonima Enoteca di Firenze, era stato a sua volta nominato "Ambasciatore" andando ad aggiungersi a personaggi come Luigi Veronelli, Luca Gardini, Margherita Hack, Moni Ovadia, Dino Zoff, Riccardo Illy, Luigi Del Neri e Luciano Benetton. Karen, insomma, è in ottima compagnia.

LA BOTTIGLIA

Morus Alba 2010 Personalità solare

Vignai da Duline fra Malvasia e Sauvignon



Quintali per ettaro o chilogrammi per ceppo, sono parametri tecnici che di fatto marcano lo stile del vino. Esprimono la quantità di uva che ogni ettaro o pianta

ha portato a maturazione e donato per la vinificazione. Più bassa è, maggiore la concentrazione di sostanze nel frutto e la ricchezza del vino. Da meno di 1 kg. per pianta proviamo il Morus Alba 2010, 13,5% alcol, Igt delle Venezie, di Vignai da Duline, S. Giovanni al Natisono (UD), devoti alla natura. Da storici e coriacei vigneti di Malvasia Istriana e Sauvignon per un paglierino dorato dall'intreccio olfattivo carico di personalità solare, tra frutta e fiori gialli, buccia d'arancia, fieno e profondità minerale che si ritrova al palato caldo e dissetante. A 38 euro, al tavolo dell'Osteria alle Testiere (Ve), con gnocchetti scampi e castrauze. (Associazione Italiana Sommelier Veneto)