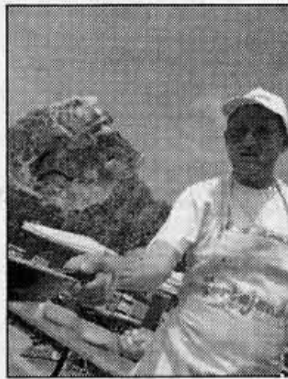


PORTOBUFFOLÈ Gara di "Fortaja" e pic-nic all'aperto col gruppo Giovani

PREMIATA
la frittata
più buona.
Tutti possono
partecipare



PORTOBUFFOLÈ - Gara di «fortaja» il giorno di San Marco nella più piccola città della Marca. Giovedì, in occasione della festa di San Marco, patrono della città portuense, il Gruppo Giovani propone un nuovo modo per rivivere l'antica tradizione della scampagnata nei campi, con il pic-nic a base di frittata. Sul prato adiacente la scuola materna si svolgerà la simpatica gara alla quale possono partecipare tutti e cucinare la propria personale «fortaja» con l'obiettivo di vincere il premio della «Fortaja pi bona».

L'organizzazione mette a disposizione fuochi, padelle, mestoli e uova e i partecipanti mettono i loro ingredienti segreti. Al momento dell'iscrizione

verrà consegnato il divertente kit del fortajaro (grembiule, bandana o cappellino e maglietta). Il prato verde adiacente la Scuola Materna sarà tutto dedicato a questa originale kermesse, oltre ad ampi spazi per i giochi all'aperto e per organizzare con amici il proprio pic-nic. Fornitissimo stand con panini birra, bibite, vino e assaggi di frittate in vari gusti soddisferà appetiti da leoni. Dalle 15 alle 17.30 sarà possibile visitare il Museo Casa Gaia dove trova collocazione fino al 5 maggio prossimo, una interessante mostra di pittura di Romano Lotto. Sono già aperte le iscrizioni per partecipare alla gara nel sito www.fortajando.it si trovano tutte le informazioni ed il regolamento della gara. «Fortajando» è anche su Facebook.

Annalisa Fregonese

L'AGENDA DI TREVISO

LA GUIDA Selezionati 360 tra ristoranti, locande, vecchie osterie, 250 vini e prodotti Alpe Adria

Viaggio alla scoperta del "Magnar Ben"

Michele Miriade

CONEGLIANO

La 17. edizione della guida "Magnar Ben 2013", best restaurant, wines food, è uscita in questi giorni e nelle 744 pagine a colori sono illustrati 360 fra ristoranti, locande, trattorie e osterie (quelle vere da salvaguardare), oltre alla descrizione di 250 vini e una piccola selezione di prodotti dell'Alpe Adria, un crocevia ricco di identità e patrimoni enogastronomici.

La guida (in libreria a 23 euro) edita dall'associazione di Conegliano "Magnar Ben", fondata e presieduta da Maurizio Potocnik, è un viaggio tra picco-

PREMIATO Antonio Palazzi per la carriera

la e grande ristorazione di qualità, dal ristorante di Gualtiero Marchesi alla piccola taverna istriana, fra curiosità e piatti attraverso il Veneto (e la Marca), Franciacorta (Lombardia), Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia, Stiria, Slovenia occidentale e la Croazia Istriana. Locali recensiti da Potocnik coadiuvato da uno staff di giornalisti enogastronomia, mentre Giampietro Comolli, esperto di vini e già direttore

di Altamarca, ha coordinato la selezione dei 250 vini presenti nella guida. Per ogni locale c'è una recensione, la valutazione espressa da 3 a 5 piatti per la qualità in cucina, da 3 a 5 bicchieri per la carta dei vini esclusivamente dell'Alpe Adria con storia, produzione aziendale e range di prezzo in cantina e in enoteca-ristorante.

Inoltre per il secondo anno "Magnar Ben" assegna gli "Awards Best of Alpe Adria 2013" aggiudicandone 13 tra i ristoranti, mentre 12 sono quelli dei grandi vini. Gli Awards saranno assegnati il 20 maggio a villa Wildmann Foscari di Mira nel corso del meeting enogastronomico. Per la Marca



IL BRINDISI Antonio Palazzi (in piedi) e lo staff di sala e cucina

l'Awards in tema di vini va al Valdobbiadene Docg superiore Cartizze di Ruggeri, il premio alla carriera per la ristorazione ad Antonio Palazzi, l'uomo che diede vita nel 1974 al ristorante dell'hotel Terme di Vittorio Veneto facendolo diventare famoso nella Marca ed oltre con le varie rassegne e che oggi, a 76 anni, ha lasciato la gestione per continuare l'attività di catering al Sansovino di CastelBrando a Cison di Valmarino.

A Casa Brusada l'avvio di Superbe

CROCETTA - (m.m.) Marco Pincin, talentuoso chef e titolare del ristorante "Casa Brusada" di Crocetta, ha tenuto a battesimo la 26. rassegna Superbe legata alle erbe spontanee e all'asparago. Ha proposto un menù che ha esaltato i sapori negli antipasti tra cui gli scampi al mojito con insalata di asparagi. Quindi a tavola flan di asparagi verdi alla pizzaiola, ravioli ripieni di erbe con crema di scio-pet, risotto di asparagi bianchi e baccalà e la morbidiissima guancia di vitello glassata ai bruscan-doli. La rassegna fa tappa domani sera, alle 20, Al Bacareto da Ernesto di Mogliano.

PRIMAVERA DEL PROSECCO

Otto mostre nel week end e tante degustazioni

CARTIZZE ultima serata



VALDOBBIADENE - (m.mir.) Sarà un lungo week end, da oggi all'1 maggio, con gli eventi del circuito della Primavera del Prosecco (e dei vini dell'Altamarca trevigiana) che faranno il pieno di enoturisti nel lungo ponte. A San Giovanni chiude stasera l'11 mostra del Cartizze e Valdobbiadene Docg; fino al 28 prosegue a Vidor la 34. Rive di Colbertaldo e Vidor; a Miane fino all'1 maggio la 35. del

Conegliano Valdobbiadene; a Guia fino al 5 la 45. del Valdobbiadene Docg; a Fregona fino al 1 maggio la 39. del Torchiato di Fregona. Apre oggi alle 12, all'enoteca Veneta al Cerletti di Conegliano, la 5. mostra del pro-secco e vini dei Colli di Conegliano fino all'1; il 27 il via a Refrontolo alla 44. mostra del Refrontolo passito e del Conegliano Valdobbiadene Docg, quindi dal 3 a Combai la 34. "E Verdiso".

La Marca a tavola

CONEGLIANO

L'asparago in enoteca

Martedì 30 alle 20 all'enoteca Veneta al Cerletti, cena «l'asparago bianco di Cimadolmo e l'asparago di Bassano si incontrano in enoteca», appuntamento nell'ambito della 5. mostra del Prosecco e dei vini dei Colli di Conegliano, mentre il 29 è in programma una degustazione dei vini della mostra.

GIAVERA

Gusto da Bazzichet

La rassegna il "Gusto del macellaio" da Bazzichet, prosegue stasera con le carni della macelleria Innocente di Montebelluna e vini dell'azienda Benotto. Info: 0422/775249

MOTTA DI LIVENZA

Serata a Malintrada

In occasione dei 40 anni della festa locale, con mo-

stra dei vini, venerdì 3 maggio alle 20 a Malintrada evento gastronomico in collaborazione con la scuola alberghiera Lepido Rocco di Motta e la partecipazione delle delegazioni dei comuni gemellati di Cherso (Croazia) e L'Isle-Jourdain (Francia).

MOTTA DI LIVENZA

Aperitivo da Disarò

"Aperitivo vintage" venerdì 3 maggio al bar-risto-

rante Disarò, occasione unica per riscoprire usi e costumi della prima metà del secolo scorso con gli aperitivi in voga negli anni '50-'60. Non mancheranno i golosissimi della chef Paola Disarò.

POVEGLIANO

Malanotte a Pizzolato

Il premio Milleuno Malanotte, istituito dal Consorzio Vini Venezia alla 37. mostra dei vini di Camalò,



è andato a "Il Barbarossa" Malanotte Piave Docg 2009 della cantina Pizzolato di Villorba.

VALDOBBIADENE Bisol e pizza

Al 22° campionato mondiale della pizza, che si è tenuto a Parma (500 concorrenti di 30 paesi), non è mancato il Prosecco della Bisol e consegna ai vincitori di una Magnum.

(mic.mir.)