



email:
claudio.demin@gazzettino.it

ISTRIA

Orange Wine: a Isola i vini a lunga macerazione

Torna oggi, a Isola d'Istria, l'Orange Wine festival, la sfilata dei vini bianchi a lunga macerazione. L'appuntamento è in programma a Palazzo Manzioli. Inaugurazione alle ore 14,30 alla chiesa di S. Maria d'Alieto.



SANTA BONA

I Poeti dea Sopa Coada celebrano Venezia

Mercoledì a Santa Bona di Treviso nei locali della Coop. Solidarietà i Poeti dea Sopa Coada e Ubascom organizzano "Venezia in tavola". Piatti di mare veneziani, storia e Musica dal vivo. Info: 3935328762.

I PREMIATI

La super-trattoria è in Friuli

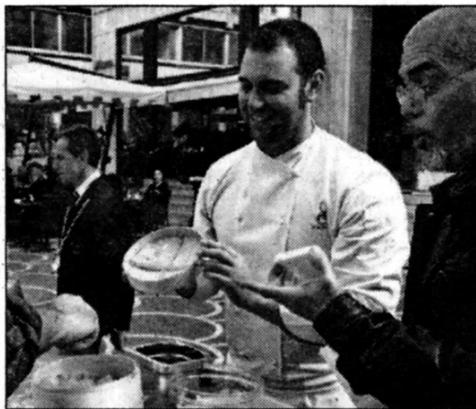
Ristorante di cucina creativa e ricerca: Spinechile Resort di Tretto (Vi), chef Corrado Fasolato e Il Ridotto di Venezia, chef Gianni Bonaccorsi (foto) e Ivano Mestriner. **Ristorante di mare:** Le Marcandole di Salgareda (Tv): Roberta e Alessandro Rorato. **Ristoranti di terra:** Zum Baren di Bad St. Leonhard (Carinzia-Austria) di Joseph & Joseph Trippolt e Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago (Bl) chef Renzo Dal Farra. **Ristorante di locanda:** L'Artigliere a Isola della Scala (Vr) di Davide Botta e Locanda Devetak a Savogna D'Isonzo (Go), famiglia Devetak. **Ristorante d'albergo:** Orso Grigio a Ronzone (Tn) di Renzo e Cristian Bertol. **Trattoria:** Ai Cacciatori a Cavasso Nuovo (Pn) di Danel e Angelina Corte. **Osteria:** Da Paeto a Pianiga (Ve) di Eddy Biasiolo e Tommaso Zacchello. **Ristorante innovativo:** Officina Cucina a Brescia di Andrea Mainardi. **Ristorante emergente:** Feva a Castelfranco Veneto (Tv), chef e patron Nicola Dinato. **Ristorante biologico:** Kristof a Kranj (Slovenia) della Famiglia Bolka.



Primo maggio al Castello Il meglio dell'Alpe Adria

A Cison di Valmarino, dalle 11 al tramonto, sfilata di chef da Veneto e Friuli Venezia Giulia e di vini sloveni, croati e austriaci nella magia di Castelbrando

sovino) Cristiana Sparvoli presenterà un "talk show" con il suo ultimo libro "Radicchi Stellari", presenti sei dei nove chef veneti e friulani (tra cui Corrado Fasolato, Nicola Dinato, Renzo Dal Farra) protagonisti del progetto editoriale. Alle 20.30, la Gran Cena di Gala, con la partecipazione del ristorante Al Bagatto (Trieste) di Roberto Marussi, dello chef emergente trevigiano Davide Croce, cuoco della famiglia Benetton a Villa Minelli (già campione di basket passato con successo ai fornelli, e in procinto di aprire il ristorante "Terzo Cielo" a Treviso) e di Marco Buosi, chef di Castelbrando-



MAGIA

In alto Castelbrando. Qui sopra Nicola Dinato

Sansovino, condotto da patron Tonino Palazzi. Chiuderà il menu la torta realizzata in esclusiva dal pasticciere Antonio Follador di Pordenone, maestro di Cake Design."

"Best of Alpe Adria" è stato organizzato in collaborazione con Castelbrando Hotel spa & Wellness e Antonio Palazzi Ristorazione e Catering.

La cena di gala è aperta al pubblico su prenotazione (50 euro vini inclusi). L'ingresso alle degustazioni costa 10 euro. Informazioni e prenotazioni: Club magnar Ben 0438 21574 www.magnarben.it; Castelbrando 0438 976720 www.castelbrando.it.

VIAGGIATORE PER CACIO

Quello Stracchino fatto a mano

"Aprile, dolce dormire". La primaverile pigrizia di questi giorni ricorda l'incedere indolente delle vacche di ritorno alla fine dell'alpeggio, ebbre di un'estate spesa al pascolo e pronte per un inverno al caldo nelle stalle.

Quindi la curiosità di questo appuntamento prende il nome da "Stracch" che in lombardo significa appunto "stanco". Ecco a voi lo stracchino. Il signor Giuseppe dello spaccio Romio di Camisano, un "casoin" d'altri tempi, vuole stupirci con qualcosa che alcuni presumono di "conoscere già".

Questo "stracchino" è fatto a mano in tutti i suoi passaggi, compresa formatura e incarto e non assomiglia ai cugini industria-



ROSÀ
Lo stracchino di Castellan

li. Fatto con latte assolutamente locale viene prodotto della famiglia di Urbano Castellan che conduce il caseificio omonimo con moglie e tre figlie, a Travettore (Rosà).

Una eccellenza artigianale nel suo settore. Noi lo assaggiamo: candido e lucido, effettivamente consistente e fondente, prevedibilmente acidulo, con dolcezza che prevale lasciandoci un tondo e latteo piacere. Prima di schiacciare la lingua sul palato adagiamolo su un nido di "agretti", magari con un ovetto di quaglia ed uno schietto e dissetante calice di Manzoni bianco di Colvendrà.

Desideria e C.

IL PREMIO



Il "Gelsaia" Malanotte del Piave Docg 2009 firmato da Giorgio Cecchetto di Tezze di Piave, si è aggiudicato la seconda edizione del premio Milleuno Malanotte, istituito dal Consorzio Vini Venezia. La premiazione si è tenuta sera a Camalò di Povegliano (Tv) nell'ambito della 38. Mostra dei vini triveneti. A ritirare il prestigioso premio, una dogia in legno del mastro incisore dell'azienda Garbellotto di Conegliano, lo stesso Cecchetto.

L'azienda agricola Cecchetto ha fortemente contribuito, e continua a farlo, a far conoscere il Raboso del Piave (autoctono trevigiano) in Italia e nel mondo. La serata è stata allietata dalla cena preparata dal team del ristorante "da Celeste" di Venegazzù.

Il Raboso del Piave nelle diverse declinazioni è stato abbinato a piatti della tradizione che ne hanno fatto risaltare versatilità e gradevolezza. Del Brut rosé Metodo Classico "Nesio" 2009 di Casa Roma, al Piave Raboso 2006 de La Ceneva dei Biasio, del Malanotte del Piave Docg "Gelsaia" 2009 di Cecchetto al passito di Raboso "Soffio" 2008 di Bellussi.

DEGUSTAZIONI



La Loira è una delle regioni vinicole francesi più intriganti. Taglia la Francia orizzontalmente per mille chilometri ed il panorama ampelografico cambia incredibilmente da Ovest ad Est. Partendo dall'Atlantico si trovano Muscadet iodati (da provare con le ostriche), per poi passare ai ricchi e longevi Chenin blanc del Savennières, attraverso Anjou che ci propone altre ai classici Chenin e Cabernet Franc qualche chicca ormai scomparso come il Grolleau. E poi ancora verso destra attraverso diverse declinazioni di Cabernet Franc e Chenin fino ad arrivare alla culla del Sauvignon: Sancerre e Pouilly. E lunedì prossimo, sarà proprio la Loira - con il Muscadet Clos des Allées 2012 di Pierre Luneau-Papin o il Vouvray sec La Dilettante 2012 di Domaine Breton, L'insolite Saurmur Blanc 2012 (Chenin Blanc) del Domaine des Roches-Neuves o l'Anjou Blanc Clos des Treilles 2012 (Chenin Blanc) Clos des Treilles e tanti altri, la protagonista a Osterie Moderne di Campodarsego (Pd). Costo della degustazione, 18 euro. Prenotazioni: 049-5565236.

BORGORICCO

La Pizza secondo Davide mercoledì a Storie d'Amore



Mercoledì prossimo, il ristorante Storie d'Amore di Borgorico (Pd) presenta: «La Pizza in cucina», l'interpretazione della pizza secondo chef Davide Filipetto, realizzata con farine pregiate a lievitazione naturale (lievito madre) e materie prime estratte dalla sua cucina. Dalla margherita con la passata di pomodoro dei nostri orti e la mozzarella fior di latte, le primizie primaverili ed il concetto di pizza degustazione. Saranno serviti otto tipi diversi di pizze già tagliate a spicchi. In abbinamento i vini ideali per la pizza secondo Massimo Foffano, dal Prosecco, al Soave, la Coda di Volpe campana, il Pecorino marchigiano, un Rosè dell'Alto Adige, e tanti altriPrezzo della cena con abbinamento vini 35 euro. Inizio della cena ore 20.30. Info: 0499336523.