

CONEGLIANO

Il Tre Panoce
passa da Zanotto
a Tino Vettorello

CAMBIO
al timone
del Tre Panoce
con lo chef
Tino Vettorello



CONEGLIANO - (mic.mir.) Il "tempio della ristorazione" di Armando Zanotto, il ristorante "Tre Panoce" di Conegliano, cambia gestione e passa allo chef Tino Vettorello. Già da tempo Armando si era ritirato a vita privata cedendo la gestione del ristorante coneglianese dove personaggi del mondo dello spettacolo sono passati a degustare i manicaretti dell'estroso Armando, uno dei primi chef della Marca ad apparire in televisione e cucinare per grandi eventi. Chef alle Olimpiadi di Roma e Monaco ha proposto piatti con prodotti del territorio in 50 anni di attività.

Ora il ristorante, sorto su un antico convento seicentesco e successivamente casa padronale attornata da un grande parco, cambia gestione. Da metà

maggio sarà Tino Vettorello con il suo staff di cucina e di sala, reduce dalle recenti Olimpiadi di Sochi in Russia, dove ha curato la ristorazione del villaggio olimpico, ad occuparsi del ristorante che ha contribuito alla crescita della ristorazione della Marca. Il ristorante offrirà una cucina all'insegna dei prodotti di qualità a marchio Dop e Igp del territorio, non solo Venteo, ma con uno sguardo rivolto alla tradizione mediterranea. Il menù privilegia il pesce della laguna veneta, oltre a verdure, proposte tematiche ma anche piatti presentati in varie kermesse e tra questi il Rombo alla Clooney, ispirato alla star hollywoodiana che ha avuto modo in più occasioni di degustare i piatti dello staff di Tino.

L'AGENDA DI TREVISO

ALPE ADRIA L'1 maggio appuntamento con i prodotti di Italia, Austria, Slovenia e Croazia

Castelbrando apre ai sapori stranieri

Michele Miriade

CISON DI VALMARINO

Una giornata in Castello per degustare le eccellenze enogastronomiche dell'Alpe Adria. L'appuntamento a Castelbrando di Cison di Valmarino, giovedì 1 maggio, presenta il 2° Meeting enogastronomico "Best of Alpe Adria". Con l'organizzazione dell'associazione culturale Club Magnar Bene, guidata dall'enogastronomo Maurizio Potocnik, saranno raccolte in Castello (dopo averlo fatto nella guida) eccellenze della ristorazione, vini e prodotti artigianali della "macroregione" composta da quattro nazioni: Italia, Austria, Slovenia e Croazia.

Dalle 11 alle 17,30 appassionati di enogastronomia potranno degustare (biglietto d'accesso 10 euro) 12 ricette di 4 ristoranti (9 Castelli di Faedis Udine, Ai Fiori di Trieste, Pj Polenteria e Vineria di Salò del Garda, e il coneglianese Il Bastianello), 50 banchi d'assaggio con prodotti alimentari (salumi, formaggi, pane a lievitazione naturale, composte, tortellini, pasta, olio) e 100 vini provenienti da Franciacorta, Vene-

LA PROPOSTA

Assaggi dolci e salati
e poi le premiazioni

to, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Slovenia, Istria, Carinzia e Stiria. Ci sarà inoltre un'area dedicata ai vini naturali e al Raboso Piave. Senza dimenticare lo spazio, che sarà amato anche dai bambini, del maestro pasticciere Antonio Follador. Una giornata da trascorrere

lungo il percorso emozionale di gusti e sapori del grande Castello.

Al termine delle degustazioni, alle 17,30, saranno assegnati al teatro Sansovino i 29 Awards internazionali Best of Alpe Adria 2014 dedicati ai migliori chef, vini, prodotti e personaggi. Tra questi, per la Marca, saranno omaggiati Roberta e Alessandro Rorato del ristorante Marcandole di Salgareda (eletto il migliore di mare), Nicola Dinato del Feva di Castelfranco (miglior ristorante innovativo), l'azienda Bonotto delle Tezze per il Raboso passito e la Roccat con il Trentaseimesi qua-



ENOGASTRONOMIA Giornata dedicata ai sapori dell'Alpe Adria

le migliore effervescenza ancestrale, l'assegnazione degli attestati ai 6 chef protagonisti del libro "Il pesce povero diventa Chic" (fra questi il trevigiano Cristian Mometti). A chiudere la cena di gala con la partecipazione del ristorante Al Ba-

gatto di Trieste, lo chef emergente trevigiano Davide Croce, quindi la cucina di Marco Buosi chef del ristorante Sansovino di Castelbrando condotto da Tonino Palazzi da sempre uno dei grandi registi della cucina trevigiana.

ALLA COOP SOLIDARIETÀ

Venezia
ai fornelli
con i poeti
della tavola

MENU' di Barco Eventi



TREVISO - (m.m.) "Venezia in tavola tra storia, piatti tipici e musica" è l'appuntamento de "I poeti dea Sopa Coada" in collaborazione con il gruppo panificatori Unascom di Treviso, che si terrà mercoledì 30 alle 20,30 alla Cooperativa sociale Solidarietà di via Fossaggera a Treviso. A condurre la serata sarà il mottense Giampiero Rorato, icona nello scenario

degli scrittori e giornalisti enogastronomici che ha raccontato la Marca e il Veneto fra storia ed enogastronomia. Il menù della cena è stato appositamente studiato da Barco Eventi e la serata sarà accompagnata dall'ensemble "Jardin de Musique" composto da giovani talenti dell'associazione musicale Ferdinando Sebastiani e diretta da Tatiana Marian.