

## Cena alla Cooperativa sociale Solidarietà con i Poeti dea Sopa Coadà e i panificatori



I "Poeti dea Sopa Coadà" e il gruppo panificatori Unascom di Treviso ne fanno proprio una di buona: mercoledì 30 aprile (ore 20.30) alla Cooperativa sociale Solidarietà (in via Fossaggera) organizzano la serata "Venezia a tavola tra storia, pitture tipiche e musica", condotta da Giampiero Rorato, che dedicherà un

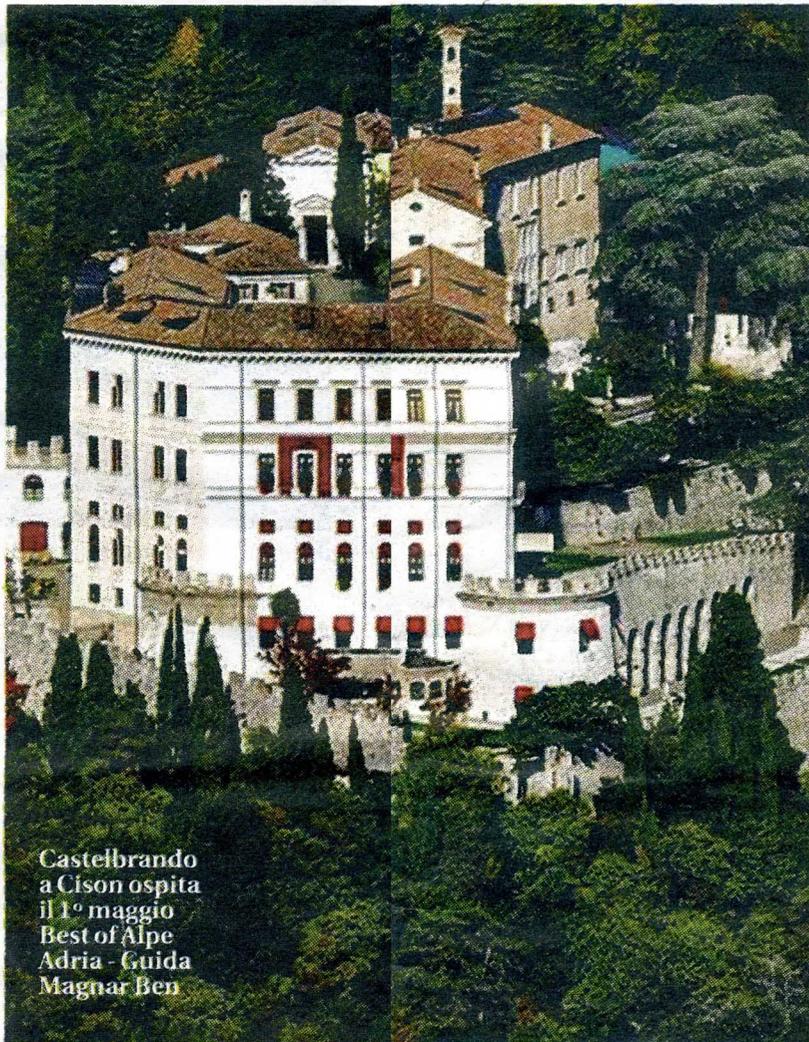
particolare focus al pane (foto), tema del suo prossimo libro. Barco Eventi ha studiato il menu della cena, accompagnata dall'ensemble "Jardin de Musique", composto da giovani dell'associazione musicale Ferdinando Sebastiani, diretta da Tatiana Marian. Informazioni e prenotazioni tel. 3935328762; poeti.sopacoada@gmail.com.

## MAGNAR BEN

# Chef, vini e premi L'Alpe Adria Show a Castelbrando

L'Alpe Adria e Club Magnar Ben si incontrano nuovamente, dopo il successo del 2013, giovedì 1° maggio all'insegna dei sapori (internazionali) tra le mura di Castelbrando. A Cison sbarca "Best of Alpe Adria", parata di chef, ristoranti e vini; il meglio della ristorazione di Italia, Austria, Croazia e Slovenia. Il grande meeting enogastronomico, organizzato l'anno scorso a Mira (Venezia), promette di attirare a Cison palati fini e buongustai da tutte e quattro le nazioni rappresentate. E non solo. Perché il 1° maggio di Castelbrando non corre

esclusivamente sui binari del gusto, ma sposa anche la cultura, con il talk show della giornalista Cristiana Sparvoli (alle 16 nel Teatro Sansovino) a partire dal suo libro: "Radicchi stellari. Storie di chef e ricette d'autore". Un viaggio letterario tra le perle dell'orticoltura a Nordest, con protagonisti gli chef Corrado Fasolato di Schio, il bellunese Renzo Dal Farra, il castellano Nicola Dinato, Davide Botta di Isola della Scala, Marco Bortolini di Miane (figlio dello storico Gigetto), Gabriella Devetak di San Michele in Carso e Josko Sirk, pa-



Castelbrando a Cison ospita il 1° maggio Best of Alpe Adria - Guida Magnar Ben

tron della Subida di Cormons. Il Club Magnar Ben, guidato dall'enogastronomo Maurizio Potocnik, raduna per un giorno il meglio in fatto di cucine, chef, vini e prodotti artigianali. Ai visitatori, un ticket di 10 euro permetterà di partecipare all'intera rassegna, in programma dalle 11 alle 19. Ad aspettarli in cima alla collina di Castelbrando, 12 piatti di quattro ristoranti provenienti dall'Alpe Adria (Nove Castelli di Faedis, Ai Fiori di Trieste, Il Bastianello di Conegliano, il PJ Polentaria e Vineria di Salò del Garda), 50 banchi d'assaggio libe-

ro di vini e prodotti alimentari, cento vini in degustazione provenienti da Franciacorta, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Slovenia, Istria, Carinzia e Stiria, oltre ad aree dedicate rispettivamente ai vini naturali (che fermentano sui propri lieviti) e al Raboso del Piave. E poi, prima della grande cena di gala, al consegna dei 29 Awards Internazionali Best of Alpe Adria 2014, che premiano chef, vini, prodotti e personaggi, tra cui anche Franco Lunelli, patron della storica maison trentina Ferrari che riceverà il premio alla carrie-

## Dopo Tg2 Insieme i formaggi Perenzin volano in Texas



Reduce dal programma Rai "TG2 Insieme", in cui il casaro Carlo Piccoli (a destra) ha dimostrato come si produce il formaggio biologico, mentre lo chef Flavio Brisotto ha preparato gnocchi con ricotta di capra bio e asparagi bianchi, la Latteria Perenzin di Bagnolo (di cui Piccoli è l'anima con la moglie Emanuela), dal 30 aprile vola in Texas con i propri formaggi. Le sua robiola di capra al tartufo e la ricotta affumicata saranno degustate nel corso di "Passport Italy", evento curato dalla catena di store Central Market.

ra. Alle 17.30, nel Salone Teatro Sansovino, tra i migliori ristoranti nelle varie categorie saranno premiati Spinechile Resort di Tretto, Il Ridotto di Venezia, Marcandole di Salgareda, Zum Baren (Austria), Locanda San Lorenzo di Puos d'Alpago, L'Artigliere di Isola della Scala, Devetak di Savogna d'Isonzo, Orso Grigio di Ronzone, Trattoria ai Cacciatori di Cavasso Nuovo, Osteria Da Paeto di Pianiga, Officina Cucina di Brescia, Feva di Castel Franco, Kristof (Slovenia), Restaurant Badi di Umago (Croazia).

**Andrea De Polo**