

tempolibero **Weekend**

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

**MESTRE**

Lezione di Lasagna

Questa sera (18,30-20,30), nella sede mestrina di "Ros-sopomodoro" in via Tosatto (041/2001288), lezione di cucina dedicata al ragù e alla lasagna napoletana che, secondo tradizione, si prepara nel periodo di Carnevale. Costo della lezione più degustazione, 10 euro.

**SELVAZZANO**

Nel "Salotto" della Montecchia sfilano i vini da supermercato

Serate rivolte a chi vuole mettere il naso "dentro al bicchiere", degustando per divertirsi, chiacchierare, discutere. Non occorre essere esperti degustatori, passione e curiosità sono più che sufficienti. Tornano, con la regia di Mauro Meneghetti, "I salotti del vino", dalle 20 alle 21,30, al ristorante La Montecchia di Selvazzano Dentro (Pd). Dopo l'appuntamento che, il 19 febbraio scorso, ha visto protagonisti i vini poco convenzionali, prodotti di colline

ripide, alla ricerca di ciò che fa la differenza, mercoledì prossimo, 5 marzo, ecco un'interessante serata con i "Vini da supermarket", selezione di etichette acquistabili anche al supermercato, ma non banali e in grado comunque di regalare emozioni e farci fare bella figura (con un occhio al portafogli). Le degustazioni saranno accompagnate da alcuni cicchetti dalla cucina del ristorante. Costo, 28 euro. Prenotazione obbligatoria allo 049/8055323.



**SOMMELIER**  
Mauro Meneghetti

# Cucina, anche nei libri il Veneto detta legge

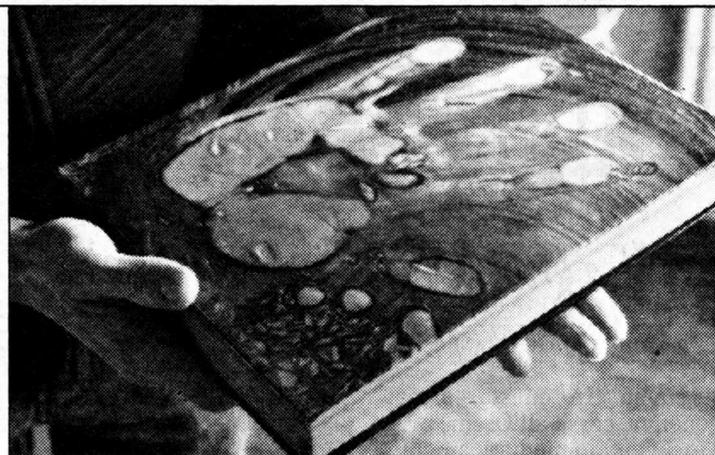
*Ben tre finalisti al Gourmand Cookbooks Award di Pechino*

Il Gourmand Cookbooks Award è, dal 1997, il riconoscimento più importante nel settore dell'editoria enogastronomica internazionale. Ogni anno oltre 100 nazioni partecipano nelle rispettive categorie, sottoponendosi al giudizio del comitato dei Gourmand World Cookbooks Award che assegna gli "Oscar" dell'editoria gourmand selezionando i migliori libri enogastronomici del mondo. I volumi vincitori per ogni nazione partecipano alla competizione mondiale che assegna il premio "The Best in the World" (quest'anno il 20 maggio a Pechino, durante la Beijing Cookbook Fair). E in questa edizione 2014 il Veneto ha fatto man bassa di nomination. Vince, infatti, nella sezione World Cuisine-Mediterranean cuisine, "Il pesce povero diventa chic" di Maurizio Potocnik, Club Magnar Ben Editore,

che dedica un percorso al pesce azzurro dell'alto Adriatico, avvalendosi della bella fotografia di Renato Vettorato, di 24 ricette di 6 chef/ristoratori, da Trieste al Delta Po.

Trionfa, nella sezione World Cuisine-Local cuisine, il libro "Venezia nel Piatto. Ma che piat-

to", di Enrica Rocca, con le fotografie di Jean-Pierre Gabriel (editore Marsilio). Enrica Rocca, veneziana d'origine, ha fondato nella sua città una scuola di cucina assolutamente fuori dall'ordinario, fra le migliori del mondo, secondo la rivista americana "Gourmet", che la defini-



sce anche "ambasciatrice" della cucina italiana in America.

Ben 4, infine, i riconoscimenti in 4 sezioni diverse, invece, per lo spettacolare capolavoro dei fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo, il libro "Fluidità" (nella foto, accanto al titolo, la copertina), con le fotografie di Sergio

Coimbra (Alajmo edizioni): Best authors and chefs; Chef innovation; Publishers cookbook of the year; Charity and fund raising.

Appuntamento allora a Pechino, il prossimo 20 maggio, dunque, per la finalissima e l'assegnazione dei titoli a livello mondiale.

**A VENEZIA**

## Roberta e questa Italia nata sotto il segno del Maiale

Una contro storia italiana, dal varo della Costituzione alla fine della Seconda Repubblica. Una lettura fatta di aneddoti, personaggi, fatti, mode e tic. Una cavalcata dalla fine della fame del dopoguerra alla scoperta del cibo sano e leggero, tra alta cucina e bassa politica. Lo sguardo di un'affermata critica gastronomica e appassionata cittadina, su un'Italia osservata a tavola, in casa e al ristorante, e tra i banchi del

parlamento o al supermercato. Dal primo Autogrill all'ultima ossessione culinaria. Compresa le ricette che hanno fatto epoca e che sarebbe un peccato dimenticare. "La Repubblica del Maiale. Sessant'anni di Storia d'Italia fra scandali e ossessioni culinarie" (ed. Chiarelettere), verrà presentato lunedì pomeriggio a Venezia, alle 18, al Vecio Fritolin, in Calle della Regina, alla presenza dell'autrice, Roberta Corradin.

