SOMMELIER AIS

Furlan è vicepresidente

TREVISO - (mm) Edy Furlan vicepresidente regionale dei Sommelier Ais, Wladimiro Gobbo nuovo delegato di Treviso. Ben 777 i sommelier dell'Ais che hanno votato per eleggere il nuovo presidente che subentrava al trevigiano Edy Furlan. È stato eletto il veronese Marco Aldenghi, vice di Furlan ed Edy Furlan, del ristorante La Panoramica di Nervesa, è il vice fino al 2018. Delegato provinciale è stato nominato per Treviso Wladimiro Gobbo, esperto sommelier.

IL PREMIO

Il Premio giornalistico, giunto all'8. edizione, nell'ambito della «Primavera del Prosecco superiore», indetto dalla associazione Altamarca è stato assegnato a Michele Miriade (nella foto) de «Il Gazzettino» per l'articolo «Arriva la primavera. È tempo di Prosecco» pubblicato il 14 marzo 2014 nel Gazzettino

Harley Davidson: moto e cena

SALGAREDA - I rombi delle Harley Davidson: cena in giardino tra amanti delle due ruote venerdì alle 20,30 al ristorante Borgo Ronchetto sull'argine del Piave, in collaborazione con Treviso Chapter. E dopo la cena birra e cocktail. Info: 0422/807201.

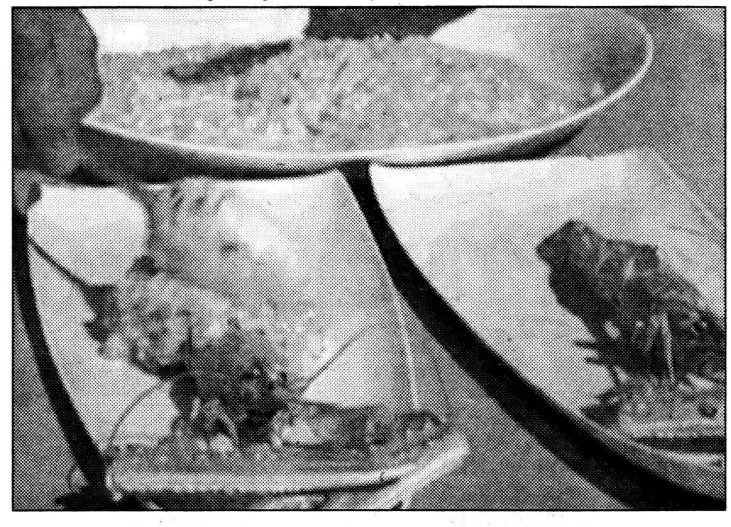
A Valdobbiadene si va in cantina

VALDOBBIADENE - (m.m.) Il tour dei weekend in cantina, sulla strada del Prosecco e vini dei colli di Conegliano, sabato e domenica fa tappa da Bisol a Valdobbiadene, all'azienda Al Col di Follina e da Zardetto spumanti a Conegliano.

L'AGENDA DI TREVISO

La ricetta più cliccata nel sito "Gusto" è dello chef trevigiano Stefano Bindi che ripropone quella di mamma Anna

Il risotto vintange conquista il web



Michele Miriade
TREVISO

La ricetta più vista nel sito di Mediaset Tg5 Gusto è proposta da un ristorante coneglianese e ideata da uno chef trevigiano, figlio d'arte. Si tratta del «Risotto scampi e Champagne», ricetta originale degli anni Settanta proposta dal Bastianello di Conegliano e dallo chef Stefano Bindi, che sta spopolando nel web.

«Questa notizia è un piacere poiché abbiamo aperto circa un anno e mezzo fa e lo chef Stefano Bindi, figlio del ristoratore Gigi Bindi di Asolo, ha lavorato da noi» affermano Roberto e Ketty Carniel, gestori del Bastianello. Ora Stefano è tornato a dare una mano al locale di famiglia a Montebelluna, ma il Bastianello continua a proporre questo piatto con grande successo, preparato ora dallo chef Nicolas che per 8 mesi ha lavorato a fianco di Stefano Bindi.

I CONTATTI

Raccolti ben 50 mila "mi piace" su internet

«Le visualizzazioni sul sito hanno superato i 50.000 contatti. Ciò dimostra il forte interesse, anche inaspettato, per la cucina vintage degli anni '70. La ricetta, creata da mamma Anna Bindi, è sempre stata un must: fiammeggiature, mantecature e il gran finale presentato direttamente al tavolo con lo champagne che sgorga dalla bottiglia e si riversa nel risotto per essere mescolato e impiattato sopra lo scampo» ricordano Roberto e Ketty. Ma nella terra del Prosecco perchè usare champagne invece di prosecco per preparare un risotto che il pubblico sembra gradire molto? «Per il semplice fatto che proponiamo la ricetta originale anni '70 quando il prosecco si conosceva poco, mentre lo champagne era usato nei ristoranti di pesce, continuiamo a farlo così anche perchè utilizziamo la bottiglietta da 0,20 che ha le proporzioni e la quantità giusta per una portata da 4 persone». Soddisfatto Maurizio Potocnik, presidente del Club Magnar Ben: «Per noi che lavoriamo per promuovere la cucina di qualità e i grandi vini dell'Alpe Adria, è un piacere aver scoperto e successivamente promosso questa ricetta e il ristorante in una trasmissione come Tg5 Gusto».

Breda
Pochi grassi nel formaggio di Tomasoni

BREDA - (mm) Alimenti freschi e light per soddisfare le esigenze di chi richie-