

L'AGENDA di Treviso

Il terzo Meeting Enogastronomico venerdì a Cison

Festa al Castello con Alpe Adria

Michele Miriade

CISON

Enogastronomia dell'Alpe Adria in castello per una giornata che si annuncia «da incorniciare». Venerdì 1 maggio a CastelBrando di Cison va in scena il 3. Meeting enogastronomico che unisce le eccellenze non solo del Triveneto, ma anche di Austria, Slovenia e Croazia. Una giornata, con il patrocinio di Expo 2015 Padiglione Italia, con i banchi d'assaggio, alla corte interna del castello, che dalle 10,30 alle 19,30 riunisce 50 produttori di formaggi, salumi, prosciutti, birre artigianali, dolci, oli, lo street food d'autore e il banco di degustazione dei vini con 100 etichette e le degustazioni dei piatti dell'East's Bistrò di Conegliano, Ai 8 Castelli di Faedis, La Stella di Meduno e la pizza gourmet de La Cucina di CastelBrando. Una giornata intensa con tante iniziative con i laboratori e talk show proposti dal Club Magnar Ben che ha curato la guida dell'Alpe Adria.

Nel programma della giornata alle 11,45 il laboratorio dedicato all'olio del Carso, alle 12,15 su formaggi, casari e affinatori; alle 13 quello sul Prosciutto crudo con il Parma Dop S. Ilario, alle 13,30 la degustazione guidata con i vini della Bellenda di Carpesica, quindi alle 14 sui prodotti biologici e naturali, alle 14,30 conoscere «Le Rive», degustazione con Zardetto spumanti; alle 15 l'appuntamento con «Salviano la grappa», alle 15,30 «La vigna è

S. PIETRO DI FELETTO

Booking.com premia Ca' del Poggio

SAN PIETRO - (mm) Il premio Eccellenza di Booking.com è stato assegnato a Cà del Poggio ristorante & Resort di San Pietro di Feletto della famiglia Stocco. Il premio viene assegnato annualmente sulla base del punteggio medio delle recensioni degli ospiti. Quello di Cà del Poggio è stato di 9,4 su 10. Nella foto Alberto Stocco (3. da sinistra) insieme al personale.

rock», talk show con Marco Simonit, maestro di potatura delle viti, già protagonista di «I signori del vino», mentre alle 17,30 seguirà l'aperitivo e brindisi con la sciabolatura del Rosa Bruna di Cecchetto e a chiudere

IL PROGRAMMA

Le eccellenze del Triveneto



la cena «Il pesce dell'Alto Adriatico e le erbe aromatiche» presentata da Maurizio Potocnik con 5 cucine protagoniste: Pijei di Salò, Vecio Fritolin di Venezia, l'Artigliere di Isola della Scala, il Fogolar Là di Moret di Udine e il Sansovino di CastelBrando di Antonio Palazzi.

Saranno inoltre assegnati (alle 16) i 29 Awards internazionali «Best of Alpe Adria 2015 restaurants winner 6 food» (quello alla carriera andrà a Gualtiero Marchesi) che per la Marca vanno al ristorante Terrazze di Villorba di Alessandro Carli per la miglior «mise en place-ambiente»; ad Armando Zanotto (chef ed ex patron del Tre Panoce di Conegliano) il premio letterario con il libro «Erbe & sapori in cucina»; a Giancarlo Moretti Polegato di Villa Sandi il premio alla carriera; a Nino Franco quello per il miglior spumante metodo italiano con il Grave di Stecca Brut e all'azienda Cecchetto di Tezze quello per il miglior vino autoctono con il Gelsaia.

DeGustibus

FRANK BARACCA

La pizza con i crostacei ai piedi del Montello

Specialità pesce, anche se ci troviamo ai piedi del Montello. A Nervesa la pizzeria-ristorante Frank Baracca è riuscita a ritagliarsi una certa notorietà per le pizze con i crostacei, ma anche per le cene complete a base di calamari, tonno, granchi e ogni tipo di frutto di mare. Il pesce arriva freschissimo ogni mattina, scelto personalmente dal titolare. Da provare la «pizza Baracca» e i tegolini ai frutti di mare serviti sulla padella coperta da una pasta di pizza calda fumante. Bello il grande acquario che fa da pavimento nella parte più suggestiva della sala. (Paolo Calia) via Roma 35 Nervesa

★ ★ ½

BRUNELLO

Risotti, selvaggina, baccalà