

### APPUNTAMENTI GOLOSI

## Un Alajmo d'altri tempi A Malo ecco Cuoking E a Sarmeola la...Francia

**CAVALLINO, ECCO LA GASTAREA** - Oggi, **VENERDÌ 10 OTTOBRE**, la 21. Gastarea al ristorante Laguna a Cavallino (Ve). Il menù (50 euro tutto compreso) prevede: Benvenuto di mille stuzzichini; Cappe Sante vestite d'autunno; Seppioline ripiene con soppressa e cuore di melanzana; Cannoli di baccalà adagiati su caponatina Cavallinotta; Tortello bello con le acciughe e mascarpone; Fagotto di verza col più semplice pesce dell'Adriatico, con olive taggiasche e capperi di Pantelleria; Muffin alle gocce di cioccolato e crema all'arancio. Vini Ca'Salina, Pieropan, Sirch. Info: 041/968058

□ **INDIETRO NEL TEMPO AL 'CALANDRINO'** - Massimiliano Alajmo vi farà torhàre indietro nel tempo, **LUNEDÌ 13 OTTOBRE**, al 'Calandrino' di Rubano, con i piatti "della memoria" e il prosecco Costadilà fatto come una volta, presentato dall'oste veneziano Mauro Lorenzon e il rosso "del contadino". Il menù? Polenta e baccalà, Pan biscoto e soppressa, Fasoi in tecia, Bovæti, Minestra de verze col museto, Risotto alla 'sbraglia', Anara rosta co i maroni, Sugo, Zavaion coi biscoti, crema frita. Il tutto a 60 euro. Info e prenotazioni: 049/630303.

□ **TERRA MADRE A MESTRE DA 'MARIANO'** - L'Ostaria Da Mariano di Mestre, **MARTEDÌ 14 OTTOBRE**, alle ore 20,00, terrà la cena dell'iniziativa "Una cena per Terra Madre". Alla cucina veneziana verranno abbinati i vini della prestigiosa cantina Tenuta di Fontanafredda. La serata sarà un'anteprima di quella che si svolgerà sabato 25 alla Tenuta di Fontanafredda al Salone Internazionale del Gusto di Torino. Info: 041/615765 (chiedere di Antonio).

□ **MALO, PARTE CUOKING AI '5 SENSI'** - Inizia **GIOVEDÌ 16 OTTOBRE** al ristorante 5 Sensi di Malo (VI) CuoKing, il percorso enogastronomico ideato dalla rivista Gustolocale: una serie di cene didattiche con il cuoco in sala, la cucina a vista e la possibilità per gli invitati di interagire. Un percorso che permetterà di assistere in prima persona alla preparazione di piatti che si andranno poi ad assaporare. L'avvio del progetto avrà luogo presso il ristorante vicentino, in cui, da tempo, Morgan Pasqual organizza corsi di cucina nell'ambito del progetto Cookiaio. La serata prevede quattro portate nelle quali si darà grande importanza alle materie prime stagionali e locali: Soppressa vicentina fatta in casa, farina di Mais Marano, tartufo nero di Monte di Malo, olio di Nanto e ricotta di Castelnuovo di Isola Vicentina. In accompagnamento i vini della tenuta La Bertolà di Trissino. Info: 392.9286448

□ **PADOVA: PASTARTE ALLA TRATTORIA BERTON** - Sarà la Trattoria Berton ad inaugurare, **GIOVEDÌ 16 OTTOBRE**, le serate di gala dell'edizione 2008 di Padova Pastarte e l'olio dei Colli Euganei. Il menù elaborato dallo Chef Ivan porrà un percorso del gusto in cui originali forme e consistenze esalteranno alcune caratteristiche e sfumature di questo ingrediente sempre presente sulla nostra tavola. Tra le proposte, il Doppio raviolo di capesante e porcini, oppure il Pollo "latte e miele", fritto in tempura alle tre farine. I vini sono della Fattoria Monte Pasolo di Cinto Euganeo. Il menù è proposto a 40 € bevande incluse.

□ **LA FRANCIA IN TAVOLA A SARMEOLA** - **VENERDÌ 17 OTTOBRE**, al ristorante La Vit, a Sarmeola di Rubano (Pd), dalle ore 20,30, appuntamento con la Francia in Tavola. Menù dello Chef Coppola e Selezione Champagne a cura di Elian Layousse. Menu: Foie Gras caramellato con storrione affumicato, cipolla di certaldo, mela-verde, ananas e salsa di mirtillo; Risotto alle verdure con triglie scottate e Foie Gras; Sandwich di patate, baccalà sfogliato, Foie Gras con crema di burrata tartufata; Cioccolato...cioccolato...Foie Gras e tamarindo. Info e prenotazioni: 0422/307153.

**Vi segnaliamo**

## Le bontà della Sardegna alla cucina di Rosa Peonia

La Sardegna servita alla tavola dei trevigiani. Alla trattoria Rosa Peonia in via Feltrina 125 a Treviso venerdì 17 ottobre alle 20 cena con i piatti tipici dell'entroterra sardo. Il locale è nato nel 1997 da un'idea dello chef sardo Michele Marcis, per far scoprire ai trevigiani i piatti dell'infanzia preparati da mamma Bailla. In sala oggi ci sono la moglie Daniela e i figli Gianluca e Laura. In menu antipasti a base di salumi del Gennargentu, preparati nel piccolo paese di Desulo; i malloreddus



Lo staff della Trattoria Rosa Peonia

(gnocchetti sardi) al sugo di salsiccia e con i Maccaronnes de su ferrittu (pasta fresca) con il cinghiale; il porceddu con patate al forno, l'agnello alle erbe aromatiche, arrosto profumato al mirto con funghi; formaggi sardi con miele, tramisù alla sarda, preparato con ricotta e mirto bianco e caffè, mirto dell'azienda S. Martino. Anche i vini saranno tipici: Aliante Igt bianco Isola dei nuraghi cantina Sella & Mosca e Muri-stellu Igt rosso cantina Grogantinu. Prezzo 30,00 euro a persona tutto compreso. Prenotazioni: 0422.231778.

**Cocofungo da Miron.** Continua la rassegna enogastronomica Cocofungo al Ristorante Miron di Nervesa della Battaglia, dal 14 al 19 ottobre, abbinato per l'occasione al Ristorante del gruppo Superbe Parco Gambinus di San Polo di Piave. Anche la cucina di Roberto Miron e della figlia Enrica segue il tema dell'edizione 2008: «A Tavola con il Maestro», omaggio al cinema di Federico Fellini, che lo chef farà rivivere ispirandosi al film «La Tentazione del Dottor Antonio» (episodio di «Boccaccio '70»). Prenotazioni allo 0422.385165. La rassegna Cocofungo, coinvolge il ristorante Der Katzlmacher di Monaco di Baviera, che dal 13 al 18 ottobre presenta un menu a base di funghi ispirato al film «Casanova».



La famiglia Miron di Nervesa ai fornelli

**Verdure di stagione.** Appuntamento con il Laboratorio di Cucina proposto da Sogno Numero2 e da Giovanna Gasparello Fanton martedì 14 ottobre. Tema della lezione «Le verdure di stagione: l'autunno». Le lezioni del laboratorio sono pratiche e si tengono nella sede di Sogno Numero2 a Treviso in Borgo Mestre 107 (zona Ghirada) ore 19.30-23. E' necessario prenotarsi allo 0422.348101 e 336.656997.

**Vinando all'Osteria Pasina.** L'Osteria alla Pasina di Dosson (in via Marie 3) ospita il corso di degustazione «Vinando» per comprendere a fondo un calice di vino. I cinque incontri (21-28 ottobre e 4-11-18 novembre) si terranno alle 20.30. I temi delle lezioni: degustazione, vini bianchi, vini rossi, vinificazione e conservazione, spumanti e vini da dessert. Ogni incontro dura circa 2 ore tra parte teorica e degustazione a tema di almeno 4 vini. Costo a persona 180,00 euro (promozione sconto coppie 320,00), alla fine sarà rilasciato il diploma del corso di degustazione Vinando. Info e iscrizioni: tel/fax 02.54121034; info@vinando.com.

**Il pesce di casa nostra.** Da ottobre a novembre si svolge la 13ª rassegna «A cena con il pesce di casa nostra». La prima delle 7 cene in programma si terrà sabato 18 ottobre alla Trattoria al Mattino di Ciomadolmo. Gradita la prenotazione allo 0422.743549.



Simone Pasin dell'osteria alla Pasina

**La Francia in tavola.** Sera con gli incontri di *Papage-no*, rivista dei sapori tra Adige e Danubio, al ristorante «La Vit» di Sarmeola di Rubano (Pd). Venerdì 17 ottobre alle 20.30 va in tavola il menu con variazioni a base di Foie Gras e Champagne, a cura dello chef Emilio Coppola e di Elian Layousse. Posti limitati, è necessario prenotare allo 0422.307153.



PADOVA  
15 ottobre 2008 pag.21

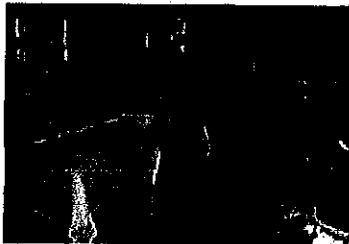


**NOTTE  
E GIORNO**

eventivenet@corriereveneto.it  
FAX 178 279 7071

Nel Padovano

## Foie gras e champagne, la Francia rivista sul piatto



Venerdì 17 ottobre alle ore 20.30, elegante serata «francese» all'insegna di Foie Gras e champagne presso il ristorante LaVit di Sarmeola di Rubano in provincia di Padova: sui piatti, tra le altre delizie, Foie Gras al pistacchio, caramellato con storione affumicato, ed ancora adagiato su crema di burrata tartufata; sui calici Edmond Bourdelat Cuvee Amandis Magnum e Frank Pascal Cuvee Prestige. Ad accogliere i commensali il titolare del ristorante Eitan

Layousse e lo staff della rivista enogastronomica Papagena. Un ambiente di alto profilo quello del LaVit, un tempo semplice pizzeria ben frequentata, oggi locale in grado di cavalcare le avanguardie della cucina contemporanea e di suscitare stupore ed emozioni, grazie all'intelligente creatività dello chef Emilio Coppola. Il costo della cena, a numero chiuso e disponibilità limitata, è di 100 euro. Prenotazioni al 049/630464.

## SARMEOLA, LA FRANCIA IN TAVOLA – Foie Gras al pistacchio o ...

**SARMEOLA, LA FRANCIA IN TAVOLA - Foie Gras al pistacchio o caramellato con storione affumicato, o adagiato su crema di burrata tartufata accompagnati da grandi champagne: sfila sulla tavola il menu dell'esclusiva serata che QUESTA SERA, ALLE ORE 20.30 dedicata alla cucina francese. Complici Elian Layousse e il suo raffinato LaVit a Sarmeola di Rubano (Padova). Costo: 100 euro. Prenotazioni 049/630464.**

**INAMA E BATTISTELLA, UNA SERA ASSIEME -** Una mostra fotografica di immagini artistiche, la summa creativa di un più ampio reportage realizzato per interpretare la filosofia enologica di un produttore riconosciuto nel panorama vinicolo nazionale e internazionale, Stefano Inama, verrà presentata alla stampa OGGI, VENERDÌ, ALLE 19.30 al ristorante Cà Daffan di Arzignano (VI). Paesaggi e percorsi sarà aperta al pubblico da domani a fine novembre.

**PROSECCO E IL DOPO TOCAI -** L'Accademia Italiana della Vite e del Vino, in collaborazione l'Assessorato Agricoltura Regione Veneto, il Consorzio di Tutela Vino Prosecco e il Consorzio di Tutela Vini Lison-Pramaggiore, organizza per OGGI E DOMANI una Tornata a Conegliano sul tema Il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e a Portogruaro sul tema Il post Tocai.

**GOTTI, LEZIONE DI DOLCI -** Per i golosi di Gotti, DOMANI, SABATO 18 OTTOBRE, dalle 15.30 alle 19.30, il raffinato e goloso negozio trevigiano propone un pomeriggio pieno di profumi dolci e salati. Una cuoca professionista mostrerà come usare il sifone per creare meravigliose mousse calde o fredde e come servirle nei bicchierini trasparenti. Gotti è a Treviso, in via Grimaldi Prati, 7 (incrocio Via Ellero-Viale della Repubblica). Info: 0422/422625.

**ALL'AMELIA I SAPORI DELL'ISTRIA -** MERCOLEDÌ 22 OTTOBRE, alle 20,30, all'Amelia di Mestre, a Tavola con i sapori dell'Istria. Al costo di 60 euro, ecco la Fantasia di ricotta di Verteneglio, il Carpaccio di scampi e schiuma all'olio d'oliva Istriano, la Polenta di Mais Marano con Baccalà Mantecato, vele e scogli di polenta, la Zuppa "Cappuccino al tartufo nero istriano; la Crema di patate al tartufo bianco Istriano su letto di seppioline; il Maialino in crosta; la Torta al cioccolato e semifreddo al tartufo. Info: 041/913955.

**I GRANDI CHAMPAGNE ALL'ABBAZIA -** La notte dei grandi Champagne. Notte unica per una annata indimenticabile nel paradiso delle bollicine Philipponat, Bollinger, Salon, Fleury, Krug per uno spumeggiante evento al ristorante La Corte del Relais & Chateaux Villa Abbazia a Follina (Tv), lungo la strada del prosecco, per VENERDÌ 24 OTTOBRE. Grande occasione per degustare le migliori produzioni delle più importanti Maison de France in quella che, a ragione, da tutti gli esperti viene riconosciuta come la più grande annata del XX secolo: il 1996. Cicerone sarà Dino Marchi coadiuvato da Delphine Veissière, importatrice di raffinati champagne e autrice del libro 'Voglia di Champagne'. Prenotazione obbligatoria allo 0438/971761. Il costo della serata è di 275 euro. Possibilità di soggiornare a tariffe agevolate al Relais Chateaux e Villa Abbazia (0438/971277, 170 euro compresa prima colazione) o all'Hotel dei Chiostrì (0438/971805, a 90 euro).

**JESOLO, LA SFIDA DELLE CARNI -** Interessante serata dedicata alla carne, VENERDÌ 24 OTTOBRE, alle ore 20,30 alla Locanda Alle Porte a Jesolo. Prosciutto cotto "Pata negra" con rafano grattugiato, Coscia di bufalo americano affumicato, Carpaccio di filetto di manzo "hereford" (irlanda) e verdure fritte; Zuppa di zucca e porro con guancialetto croccante; a confronto, ecco Wagyu beef, Bisonte americano e Chianina; chiusura con il Cuore morbido al cioccolato con gelato alla vaniglia; e, dopo il caffè, l'Amaro Nonino Quintessentia di erbe alpine. Il tutto a 50 euro. Info e prenotazioni: 0421/371760. Possibilità di pernottare.

**SAPORI DI AUTUNNO ALLA MONTECCHIA -** VENERDÌ 24 OTTOBRE, alla Montecchia di Selvazzano (Pd), Sapori d'autunno con la famiglia Alajmo che presenta Fritti di bosco e Tartelleta gratinata, Battuta di carne al tartufo e Crema di marroni con lamelle di tartufo e musetto, Brodo di gallina e uovo al tartufo bianco con cime di rapa e Risotto con i funghi porcini, Medaglioni di filetto di manzo al Marsala con funghi e fonduta di mozzarella, Gelato al tartufo. Costo: 90 euro. Info: La Montecchia 049/8055323.