

Vi segnaliamo

Zucca e sapori d'autunno al Barco e da Carmenère

La zucca è grande protagonista della cucina autunnale e ne darà un saggio in due diversi appuntamenti gastronomici. Venerdì 31 ottobre la notte di Halloween alle 21 Gran Galà della Zucca, serata abbinata ai vini selezionati dal Circolo al Barco di Istrana: un menu completo di zucca dall'antipasto al dessert. Prenotazioni entro mercoledì 29 ottobre; tel. 0422.832556. Ancora una cena della zucca giovedì 30 ottobre alle 20.30 all'enoiteca Carmenère di Lançenigo. Costo 30,00 euro su prenotazione; telefono 0422.350647.



LIBERTIMAGE

Zucche gialle ideali con il riso

Gigetto gira «I Vitelloni». Tocca al ristorante da Gigetto di Miane chiudere l'edizione 2008 di Cocofungo, rassegna enogastronomica che quest'anno si è trasformata in un omaggio al cinema di Federico Fellini. «A tavola con il maestro» si conclude con 4 cene da lunedì 27 al 31 ottobre nell'accogliente locale della famiglia Bortolini. Il giovane chef Marco interpreta in cucina il film «I Vitelloni», con il supporto del Parco da Domenico di Lovadina, ristorante del gruppo Superbe gemellato con il Cocofungo. Per prenotazioni: da Gigetto tel. 9438.960020.

Champagne a Ca' di Villa. Proseguono al ristorante Ca' di Villa di Campolongo (Conegliano) i «5 mercoledì così Speciali», da un'idea dello chef Nereo Salvador. Mercoledì 29 ottobre cena a tutto champagne con le Maison Chapuy di Oger e A.R. Lenoble di Dameiry. La prima con del 100% Grand Cru Blanc de Blanc, Chardonnay in purezza, uno dei 19 vini della Champagne a potersi fregiare dell'appellativo Grand Cru, abbinato ad antipasti misti crudi di pesce. Si continua con il Brut Tradition e il filetto di pescato con crema di carciofi, risotto con Radicchio Rosso di Treviso IGP e pesce spada affumicato servito in una salsa di Champagne. Mentre per la Maison A.R. Lenoble in degustazione ci sarà del Brut Nature, uno champagne secco, accompagnato al tagliolini

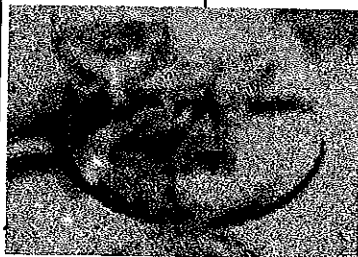


Mercoledì speciali con lo Champagne

no di pasta fresca con fonduta ai funghi e filetto di San Pietro con crema di castagne zucca e chiodini. Costo serata 80,00 euro. Prenotazioni: tel. 0438.370715.

La Fucina del Gusto. La rassegna asolana dedicata ai prodotti tipici della Pedemontana del Grappa, la Fucina del Gusto, continua giovedì 30 ottobre alle 21 a Villa Razzolini Loredan di Casella D'Asolo con una degustazione guidata di formaggi di produzione locale (Bastardo, Morlacco, Casatella Trevigiana e altre specialità) servite con il pane del Panificio Guadagnin. Conduce Cinzia Tommasi. In abbinamento i vini del Montello e dei Colli Asolani. L'iniziativa promuove i prodotti dei Caseifici Montegrappa e Monteverde, e dell'Az. Agricola Muncio (collabora Slow Food). Prenotazione obbligatoria (tel. 0423.950428, asolo@cna.it), costo per partecipare di 5,00 euro.

L'Istria di Papageno all'Amelia. Uno sguardo sull'Istria e sul suo patrimonio gastronomico ed enologico, anticamente legato alla terra veneziana e all'Italia. Il terreno



La Zuppa Cappuccino al tartufo istriano

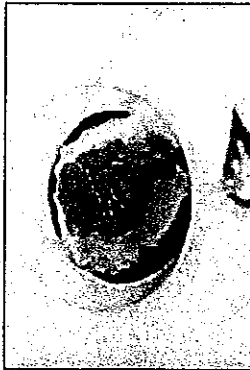
d'incontro di due tradizioni è stato il ristorante all'Amelia di Mestre, dove si è svolto l'incontro a tavola di Papageno, la rivista dei sapori tra Adige e Danubio, di cui è editore il trevigiano Alvaro De Anna. Tartufi neri e bianchi istriani, baccalà, carpaccio di scampi, polenta di Mais Marano, maialino in crosta di pistacchio verde nei gustosi piatti preparati da Marco Boscarato dell'Amelia e da Zoran Cobanov dell'Hotel San Rocco di Verteneglio, esaltati dall'olio d'oliva istriano e dai vini tipici della zona, primo fra tutti uno straordinario Coronica Malvasia 2007. (c.s.)

Martedì 21 Ottobre 2008 Corriere del Veneto

Enogastronomia

Una serata «Dall'Amelia» con i sapori dell'Istria

La Trattoria «Dall'Amelia» di Mestre propone domani alle ore 20.30 "il gusto dell'Istria", una serata dedicata alle specialità più tipiche della cucina istriana, organizzata in collaborazione con la testata Papageno e la banca privata austriaca Schoellerbank. Si avrà la rara possibilità di assaporare così la morbida ricotta di Verteneglio, il delicato olio extravergine d'oliva locale, il rinomato tartufo d'Istria. Ai fornelli, in collaborazione con lo staff del ristorante mestrino, lo chef



Zoran Cobanov del ristorante - hotel San Rocco di Verteneglio, Istria. Ospiti d'eccezione i responsabili dell'Erte per il Turismo della Regione Istriana e l'assessore al Turismo dell'Istria, Denis Ivosevic. La serata, dal costo di 60 euro, vini rigorosamente istriani inclusi, è a numero chiuso e con limitata disponibilità di posti. Prenotazione alla Trattoria "Dall'Amelia", via Miranese 113, Venezia - Mestre, tel. 041/913955.



NOTTE
E GIORNO

eventiveneti@corriereveneto.it
FAX 178 279 7071

PAPAGENO & ISTRIA ALL'AMELIA

La rivista Papageno, dopo il grande successo riscosso venerdì dalla serata dedicata al Foie Gras e allo Champagne al ristorante LaVit di Rubano, presenta domani «Il gusto dell'Istria» alla trattoria Dall'Amelia di Mestre. Una serata dedicata alla cucina della tradizione istriana. Il menù sarà curato da Zoran Cobanov del ristorante hotel San Rocco di Verteneglio, comune istriano vicino a Buie con la più forte comunità italiana. In tavola una selezione dei migliori vini istriani. Saranno presenti Drágo Orlic dell'Ente del Turismo della Regione Istriana e l'assessore per il Turismo dell'Istria Denis Ivosevic. Saranno distribuite copie omaggio della rivista Papageno. Info: 0422 307153

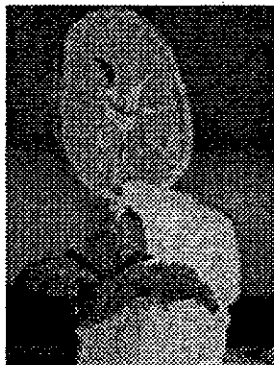
CUCINE AMICHE. All'Amelia di Mestre

L'Istria mette in tavola una sinfonia di sapori

Lo chef Zoran Cobanov ha interpretato la sua terra e le sue bontà nell'evento organizzato da Papageno

«Sognare l'Istria cenando all'Amelia»: questo il tema della serata che si è svolta ieri sera nel celebre ristorante del Buon Ricordo di Mestre. Non si è fatta alcuna fatica a sognare l'Istria, un tempo terra Serenissima e quindi imbevuta (anche in cucina) di rimembranze e sapori lagunari, a due passi da Venezia. Il menù, straordinario, ne ha fatto fede: morbida ricotta di Verteneglio, delicato olio extravergine d'oliva, prelibato tartufo bianco.

Ad organizzare la serata è stata la rivista Papageno con la banca austriaca Schoellerbank. Impegnato ai fornelli, coadiuvato dalla brigata di cucina dell'Amelia, lo chef Zoran Cobanov del ristorante hotel San Rocco di Verteneglio che ha interpretato la sua terra e la sua tradizione con una serie di piatti straordinari per presentazione e sapore. Questo il menù con i vini abbinati. Fantasia di ricotta di Verteneglio; vino: Perouric Misal Mille-



Semifreddo al tartufo

nium; carpaccio di scampi e schiuma all'olio d'oliva istriano con Degrassi San Pellegrin, Moscato secco; extravergine leccino; polenta di Siais Marano con baccalà mantecato, velle e scogli di polenta; "cappuccino" al tartufo nero con olio moraiolo; crema di patate al tartufo bianco su letto di sepioline con Coronica Malvasia Istriana e olio pendolino; maialino in crosta di pistacchio verde con Clai Malvasia Sv. Jakov e olio bianchera istriana; torta al cioccolato e semifreddo al tartufo con il vino Kozlovic Dulcinea.

Vi segnaliamo

Zucca e sapori d'autunno al Barco e da Carmenère

La zucca è grande protagonista della cucina autunnale e ne darà un saggio in due diversi appuntamenti gastronomici. Venerdì 31 ottobre la notte di Halloween alle 21 Gran Galà della Zucca, serata abbinata ai vini selezionati dal Circolo al Barco di Istrana: un menu completo di zucca dall'antipasto al dessert. Prenotazioni entro mercoledì 29 ottobre; tel. 0422.832556. Ancora una cena della zucca giovedì 30 ottobre alle 20.30 all'enoiteca Carmenère di Lançenigo. Costo 30,00 euro su prenotazione; telefono 0422.350647.



LIBERTIMAGE

Zucche gialle ideali con il riso

Gigetto gira «I Vitelloni». Tocca al ristorante da Gigetto di Miane chiudere l'edizione 2008 di Cocofungo, rassegna enogastronomica che quest'anno si è trasformata in un omaggio al cinema di Federico Fellini. «A tavola con il maestro» si conclude con 4 cene da lunedì 27 al 31 ottobre nell'accogliente locale della famiglia Bortolini. Il giovane chef Marco interpreta in cucina il film «I Vitelloni», con il supporto del Parco da Domenico di Lovadina, ristorante del gruppo Superbe gemellato con il Cocofungo. Per prenotazioni: da Gigetto tel. 9438.960020.

Champagne a Ca' di Villa. Proseguono al ristorante Ca' di Villa di Campolongo (Conegliano) i «5 mercoledì così Speciali», da un'idea dello chef Nereo Salvador. Mercoledì 29 ottobre cena a tutto champagne con le Maison Chapuy di Oger e A.R. Lenoble di Dameury. La prima con del 100% Grand Cru Blanc de Blanc, Chardonnay in purezza, uno dei 19 vini della Champagne a potersi fregiare dell'appellativo Grand Cru, abbinato ad antipasti misti crudi di pesce. Si continua con il Brut Tradition e il filetto di pescato con crema di carciofi, risotto con Radicchio Rosso di Treviso IGP e pesce spada affumicato servito in una salsa di Champagne. Mentre per la Maison A.R. Lenoble in degustazione ci sarà del Brut Nature, uno champagne secco, accompagnato al taglioli-

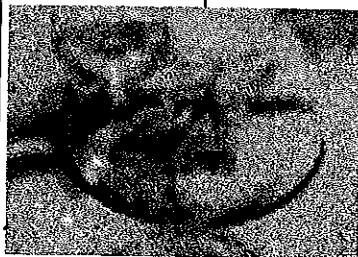


Mercoledì speciali con lo Champagne

no di pasta fresca con fonduta ai funghi e filetto di San Pietro con crema di castagne zucca e chiodini. Costo serata 80,00 euro. Prenotazioni: tel. 0438 370715.

La Fucina del Gusto. La rassegna asolana dedicata ai prodotti tipici della Pedemontana del Grappa, la Fucina del Gusto, continua giovedì 30 ottobre alle 21 a Villa Razzolini Loredan di Casella D'Asolo con una degustazione guidata di formaggi di produzione locale (Bastardo, Morlacco, Casatella Trevigiana e altre specialità) servite con il pane del Panificio Guadagnin. Conduce Cinzia Tommasi. In abbinamento i vini del Montello e dei Colli Asolani. L'iniziativa promuove i prodotti dei Caseifici Montegrappa e Monteverde, e dell'Az. Agricola Muncio (collabora Slow Food). Prenotazione obbligatoria (tel. 0423.950428, asolo@cna.it), costo per partecipare di 5,00 euro.

L'Istria di Papageno all'Amelia. Uno sguardo sull'Istria e sul suo patrimonio gastronomico ed enologico, anticamente legato alla terra veneziana e all'Italia. Il terreno d'incontro di due tradizioni



La Zuppa Cappuccino al tartufo istriano

è stato il ristorante all'Amelia di Mestre, dove si è svolto l'incontro a tavola di Papageno, la rivista dei sapori tra Adige e Danubio, di cui è editore il trevigiano Alvaro De Anna. Tartufi neri e bianchi istriani, baccalà, carpaccio di scampi, polenta di Mais Marano, maialino in crosta di pistacchio verde nei gustosi piatti preparati da Marco Boscarato dell'Amelia e da Zoran Cobanov dell'Hotel San Rocco di Verteneglio, esaltati dall'olio d'oliva istriano e dai vini tipici della zona, primo fra tutti uno straordinario Coronica Malvasia 2007. (c.s.)