



## L'INTERESSANTE STORIA DEL MAIALE

*Dall'antichità alla metà del secolo scorso c'è stata un'ininterrotta continuità e la carne di maiale è ancor oggi cibo molto prelibato*

di Giampiero Rorato



**ALMA, L'ECCELLENZA DELLA  
FORMAZIONE IN CUCINA**

Pag VIII

**I**

*Il nome esatto italiano del nostro maiale domestico è "porco", dal latino *porcus*, parola di derivazione indoeuropea nordoccidentale ("por-ko"), mentre il nome scientifico, datogli pochi secoli fa, è *Sus scrofa domesticus*.*

Si ritiene che il nostro maiale sia il risultato della domesticazione del cinghiale, avvenuta dopo che l'uomo preistorico da nomade divenne agricoltore sedentario. Dai reperti archeologici trovati nel Vicino Oriente risulta che la domesticazione è avvenuta nel corso del settimo millennio a.C.. A quel tempo, infatti, risalgono i segni tipici dell'avvenuto addomesticamento, come l'abbattimento periodico sistematico, generalmente al sopraggiungere dell'inverno; la netta prevalenza dei maschi, anche castrati, fra i capi macellati; la riduzione della taglia; il rimpicciolimento del capo e degli arti.

In Mesopotamia (odierno Iraq) il maiale domestico è segnalato attorno al 3500 a.C.; in Egitto un millennio più tardi e,



quasi nello stesso tempo, compare nei Paesi attorno al Mediterraneo, a esclusione della costa africana occidentale (odierno Marocco).

In Grecia il maiale diventa la principale risorsa alimentare e, assieme alla capra, è l'animale impiegato nei sacrifici. Ci sono tuttavia delle aree, come le isole di Creta, Delo e lungo le coste della Tracia (attuale Nordest della Grecia, Bulgaria

meridionale e Turchia europea), dove il maiale era considerato un tabù, essendo quelle popolazioni esposte alle influenze semitiche di cui condividevano la cultura alimentare. Anche l'Egitto, che era stato una delle culle della domesticazione del maiale, dalla metà del secondo millennio lo mette al bando, considerandolo un animale impuro (come per gli Ebrei e come sarà poi per i Musulmani)

La Macelleria Salumeria di



**Salvador  
Enrico**

*dal 1947 porta in tavola la qualità*



## *A Natale e Capodanno*

*In tavola con i nostri prodotti:*

*Cotechino crudo e cotto*

*Zampone crudo*

*Bondiola*

### ***BOLLITO MISTO***

*Fiocco di manzo e gallina con le verdure*

*Testina di vitello alla francese*

*Cappone in prigione con il manzo*

*Lingua fresca e salmistrata*

### ***PIATTI PRONTI***

*Goulash all'ungherese*

*Capriolo della Val Pusteria alla cacciatora*

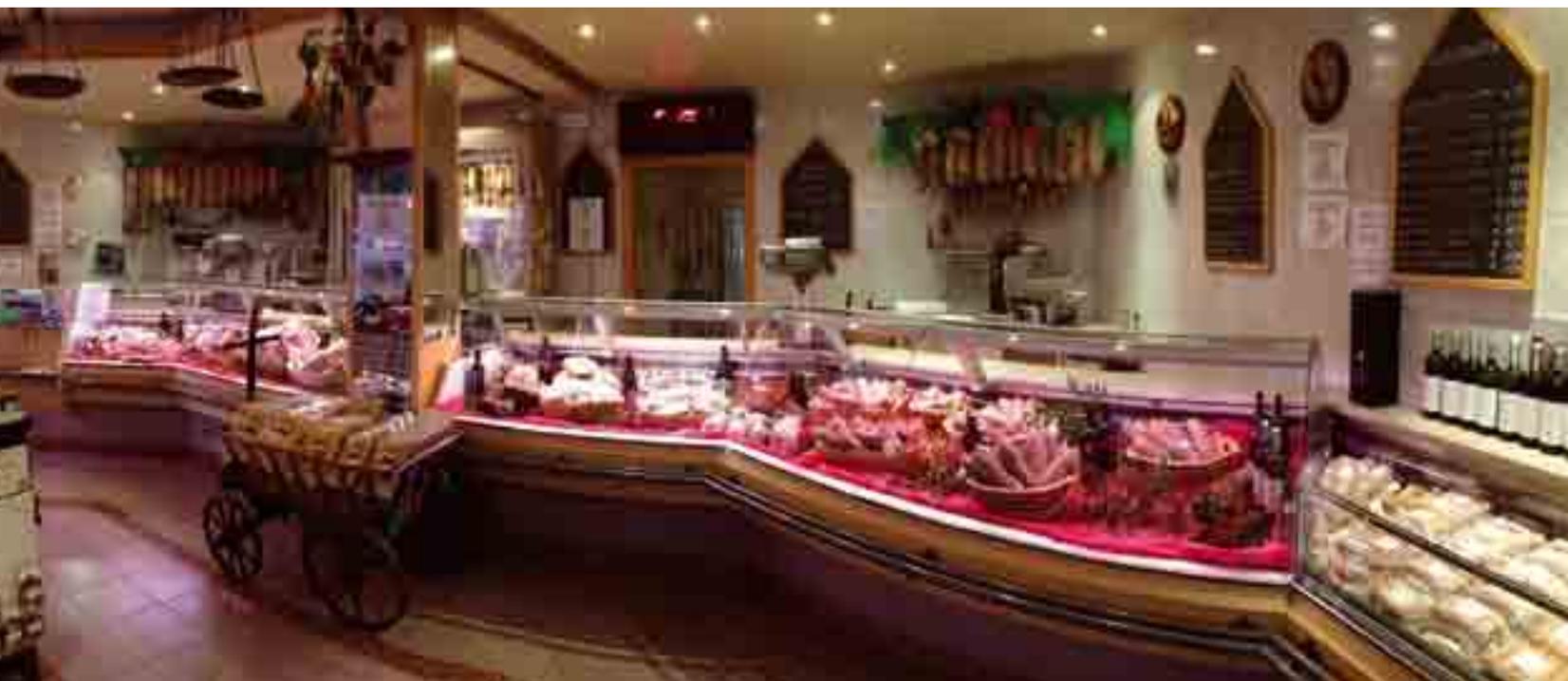
*Spiedo misto*

*Trippa cotta alla veneta*

*... e altro da scoprire!*

***SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE***

**CARNI ESCLUSIVAMENTE NOSTRANE E NAZIONALI**



*Via Menarè, 149 - strada statale Alemagna - Scomigo di Conegliano (TV)*

*tel. e fax 0438.39774*

*www.macelleriasalvador.it macelleriasalvadorenrico@gmail.com*



e già nel secondo millennio a.C., assieme agli Ebrei, rifiutavano decisamente il maiale anche i Cananei, i Fenici e, più tardi, gli Etiopi e gli Indiani.

Nella guerra di Troia (XII sec. circa a.C.), come riferisce Omero, il pasto dei guerrieri greci era a base di pane, vino e carni arroste, in particolare bue e maiale. Nel XIV capitolo dell'*Odissea*, quando Ulisse arriva finalmente nella sua isola, Itaca, si legge di maiali lattonzoli cotti allo spiedo e di un maiale grasso di cinque anni, squartato, avvolto nel grasso e arrostito sulla graticola.

### NEL MEDIOEVO

Dopo i Greci, anche i Romani amavano molto la carne di maiale e sono loro che iniziano a conservarne le carni per mezzo del sale (*salumen*, salame, deriva da "sale"). Nella celebre *Cena di Trimalcione* di Petronio, vengono presentati ai commensali tre maiali bianchi vivi, di due, tre e sei anni e viene ordinato al cuoco di cucinare il più vecchio. È tuttavia nel Medioevo che il maiale è in assoluto l'animale da carne più prezioso, soprattutto nell'Europa centro-settentrionale e la tradizione si estende poi, ben prima dell'anno Mille, anche all'Europa meridionale. In quel tempo i maiali vivevano liberi nei boschi, nutrendosi di ghiande (in alcune aree della Sardegna la tradizione continua). Quando maturano le ghiande, in autunno, i maiali iniziavano a ingrassare poi, nel cuore dell'inverno, tra dicembre e

gennaio, venivano macellati. Lo scrittore Franco Sacchetti (1332-1400), riporta in una sua novella questo proverbio: *San Tommé, che piglia il porco per lo piè* e la festa di san Tommaso cade il 21 dicembre. Succederà poi che, superato il fatidico anno Mille, vinta la paura della fine del mondo, le popolazioni europee, le italiane in particolare, rilanciano le attività agricole sottraendole al bosco e, con l'espansione delle coltivazioni agrarie l'allevamento del maiale inizierà ad adeguarsi a sistemi di stabulazione vicini al podere e nei pressi delle abitazioni dei contadini.

### IN EPOCA MODERNA

Si può dire che le tradizioni medioevali – ogni casa colonica col suo maiale, uno o più – sono continuate fino a poco dopo la metà del secolo scorso, quando, con la fine della mezzadria, è finita anche la *civiltà contadina* e i maiali sono pressoché scomparsi dalle case per diventare oggetto di grandi allevamenti, cui oggi attingono i macellai e le industrie della carne (prosciutti e salumi). E, oltre che in alcune zone della bassa Lombardia e dell'Emilia, gli allevamenti più importanti d'Europa si trovano attualmente in Olanda.



*L'uccisione del maiale, di Isaack Van Ostade, 1642, Museum of Fine Arts, Budapest*

## IL MAIALE: LE TANTE RAZZE

# N

*elle sue memorie  
Tolomeo Evergeste, re  
d'Egitto (II sec. a.C.)*

*descrive un maiale alto due  
cubiti e mezzo (circa 110 cm), di  
una razza bianca come la neve.*

In proporzione all'altezza questo maiale era di dimensioni ragguardevoli, come uno dei più imponenti e pesanti esemplari dei giorni nostri, molto simile, per il colore del mantello a un grande verro Large White, che può raggiungere anche i 5 q di peso.

Altri scrittori riferiscono di maiali di grandissima mole e Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.) dice di aver visto in Arcadia (regione della Grecia antica) un maiale in stato di assoluta immobilità per l'esagerata pinguedine.

A parte questi casi eccezionali, i maiali allevati nel Medioevo avevano mediamente una taglia assai minore, diminuendo ancora di peso nei secoli successivi. A quel tempo il maiale mediterraneo, simile ai suoi antenati,

era caratterizzato da zampe lunghe, setole fitte e lunghe nel dorso, testa grande e allungata, grugno pronunciato e rincagnato come varie razze moderne (Berkshire, Gloucester, Middle White).

Con i nomi appena citati, inizia la storia moderna del maiale e inizia in Inghilterra attorno alla metà del 1700 quando si cominciò a realizzare degli incroci fra le varie razze europee, per ottenere i risultati allora voluti. I nuovi maiali, frutto di incrocio, avevano da vivi un peso medio attorno agli 80 kg, con una resa in carne sui 50 kg. Questo peso andò aumentando tra la fine dell'800 e la prima metà del 900 grazie a ulteriori incroci perché nelle case coloniche anche della campagna veneta il maiale rappresentava una preziosa e insostituibile fonte alimentare, per cui si tendeva ad acquistare soggetti capaci di arrivare a maturità a pesi abbastanza consistenti.

Merita poi sapere che, per la sua naturale struttura, il maiale rende in peso più di ogni altro animale, ha pochi scarti e le sue carni si prestano benissimo ad essere conservate. Per questo il suo allevamento domestico non è mai stato abbandonato fino alla metà del

secolo scorso. C'era poi la convinzione, sostenuta dal medico greco Galeno (129-216), che la sua carne sia il più corroborante di tutti i cibi.

### LE RAZZE ITALIANE ED ESTERE

Le razze di maiale ancora esistenti in Italia sono numerose, anche se alcune sono quasi scomparse e conservate in pochi esemplari in valli interne sia alpine che appenniniche. Attualmente, comunque, le principali razze italiane sono. Calabrese, Casertana, Cinta Senese, Mora romagnola, Nera del Friuli, Nero di Parma, Nero Siciliano, Pugliese e Sarda. Fra le razze inglesi - attualmente diffuse in tutta Europa - le più importanti sono: Berkshire, British Lop, Gloucester Old Spot, Large Black, Middle White, Oxford Sandy, Saddleback, Tamworth, Welsh.

### LE RAZZE PREGIATE

Dopo tutti questi nomi si impone un chiarimento. Gli incroci sono stati realizzati, soprattutto negli ultimi 250 anni, per ottenere maiali ora più grassi, ora più pesanti, ora più magri, secondo le necessità e le



**B a R**  
**L u X**

0438 551812 - Viale della Vittoria - Vittorio Veneto



# TREVISANI A TAVOLA



esigenze sia degli allevatori che dell'industria alimentare. Non sempre, tuttavia, gli incroci realizzati hanno garantito anche una migliore qualità della carne. Ed è proprio in tempi recenti che è nato il concetto, di razza pregiata.

Cosa vuol dire razza di suino pregiata? Gli studiosi del settore ritengono che siano di razza pregiata gli animali di origine antica, non sottoposti a incroci, come sono le razze Iberica (Spagna), Manganica (Ungheria), Cinta Senese, Mora romagnola, Nero dei

Nebrodi, ecc.. Sono razze autoctone tipiche di alcuni territori che vengono allevate nel rispetto delle loro caratteristiche e delle peculiarità del territorio; maiali allevati allo stato brado o semibrado e che si caratterizzano per un grasso qualitativamente superiore (grasso oleico) e carni particolarmente marezzate. Il grasso oleico che fa parte degli acidi grassi monoinsaturi è considerato il grasso "buono" per i suoi effetti ipocolesterolizzanti e la capacità di aumentare i livelli di HDL (colesterolo buono) ed ha

una temperatura di fusione molto bassa, intorno ai 20 gradi.

Attualmente i migliori e più attenti artigiani e piccoli industriali che lavorano la carne di maiale cercano i soggetti delle razze pregiate, ma i loro prodotti sono chiaramente di nicchia e non possono competere, per costi e quantità di prodotti immessi sul mercato, con i prodotti (prosciutti, salumi, ecc.) delle grandi aziende a carattere internazionale esistenti anche in Italia (soprattutto a Parma e a San Daniele del Friuli). **G.R.**

## La Famiglia Della Pietà e tutto lo staff dell' **Albergo Ristorante AI PINI**

augurano buone feste a tutta la gentile clientela



Il ristorante e l'albergo sono aperti per tutto il mese di dicembre e, come ogni anno, chiusi per ferie dal 31/12/2012 al 10/01/2013

Albergo Ristorante Ai Pini **Famiglia Della Pietà dal 1919** Vicolo dei Pini, 6 - 31020 Tarzo (TV)  
Tel 0438.586206 - Fax 0438.586792 - [www.albergoaipini.it](http://www.albergoaipini.it) - [info@albergoaipini.it](mailto:info@albergoaipini.it)



## Trattoria da Mareva



sabato e domenica  
sempre aperto a pranzo

**A Dicembre:**  
**Menù completo**  
a partire da **€ 20,00**

(bevande escluse)

**Solo il meglio per Voi**

Continuano con successo  
le consegne a domicilio

**TUTTE LE SERE È GRADITA LA PRENOTAZIONE** Siamo chiusi a Natale ma aperti a S.Stefano

Via Forlanini, 48 Vittorio Veneto (di fronte all'Ospedale) Tel. 0438.550640 Cell. 340.6052621- [www.trattoriadamareva.it](http://www.trattoriadamareva.it)

## LA CARNE DI MAIALE IN TAVOLA

di Giampiero Rorato

**C**hi sarebbe in grado di rifiutare a cuor leggero una buona fetta di soppressa di casa? Credo sia proprio difficile rinunciare a una delizia simile, quando si ha la fortuna di trovarla! Lo stesso può dirsi per delle eccellenti fette di salame, per un paio di fette di muset, per della pancetta matura al punto giusto! Prodotti di casa, che meraviglia!

Ormai le case dove si uccide il maiale e si lavorano le carni sono pochissime, ma ci sono nei nostri paesi dei seri macellai che producono direttamente questi salumi, così come ci sono degli allevatori

di maiali con proprio laboratorio di trasformazione e molti di costoro curano al meglio l'alimentazione dei maiali per avere poi prodotti di alta qualità e di assoluta bontà.

Di costoro – macellai che lavorano in proprio, piccoli allevatori e trasformatore – ci si può fidare, visto che nei nostri paesi sono ormai rari coloro che allevano in casa i maiali.

### SALUMI CRUDI

Salami, sopresse, pancette, ossocolli e ancora lardo, prosciutti, culatelli, bresaole, speck: ecco un elenco di nomi, buona parte dei quali appartiene anche alla tradizione del nostro territorio. Abbiamo citato anche il *culatello*, prodotto nella zona di Zibello, nella bassa Parmense, fiore all'occhiello dei prodotti del maiale; così come abbiamo ricordato la *bresaola*, tipica della Valtellina; lo *speck*, specialità del mondo ladino (alto Bellunese) e dell'Alto Adige, a dimostrazione che ogni ragione ha degli

splendidi prodotti conosciuti anche fuori del territorio originario.

### SALUMI COTTI

Ecco i nostri *museti*, i *figadei*, le salicce, i cotechini, e ancora il prosciutto cotto (stupendo quello cosiddetto "di Praga", cotto in crosta di pane, che, in verità, si fa soprattutto a Trieste), lo zampone (di Modena), la porchetta (romana, ma ormai preparata ovunque). Ce ne sono altri di salumi cotti prodotti nel nostro Paese, perché la tradizione italiana è molto ricca.

### IL PIACERE DELLA TAVOLA

Ci piace ora ricordare, fra le carni del maiale, le famose "brisioline", con o senza osso, che venivano portate in passato al "paron", come "onoranza", mentre oggi ci accontentiamo della "bricioline". Ma non ci sono solo queste perché l'elenco delle particolarità che offre il maiale è davvero lungo. C'era un tempo la *baldona*,



OSTERIA CON CUCINA TIPICA E CICHETTERIA



**A DICEMBRE SIAMO SEMPRE APERTI!**  
e tutte le domeniche, in piazza Foro Boario,  
spettacoli per bambini dalle 14.30 alle 17.00

di Paola Fiorentelli  
Piazza Foro Boario, 13 - Serravalle - Vittorio Veneto (TV) - TEL - FAX 0438 554930  
CHIUSO IL LUNEDÌ SERA E TUTTO IL MARTEDÌ

# TREVISANI A TAVOLA

preparata col sangue del maiale ancora caldo e messa a cuocere con farina e uva passa ottenendo un dolce buonissimo, tanto amato dai bambini. Ci sono i piedi del maiale, un tempo molto più ricercati di oggi (a Parigi, a Les Halles, c'è un ristorante, il "Pied de Cochon, aperto 24 ore tutti i giorni, dove si mangiano solo piedini di maiale e occorre prenotare per tempo). C'è la lingua, insaccata all'interno di carne da muset in un panciuto budello, ottenendo la *bondola* o *bondiola*, che si mangia da almeno 7 secoli nel giorno dell'Ascensione (il giorno in cui i patrizi veneziani, dopo la cerimonia dello Sposalizio del mare, arrivavano nelle loro ville di campagna).

Ci sono le costicine, da gustare con le *verze sofogàe* ed è una delizia d'altri tempi ora riscoperta, seppur con fatica anche dalla grande ristorazione.

In altre parti del Veneto la carne per confezionare i salami viene impiegata per il *pastin* (nella pedemontana trevigiana e in tutto il bellunese) o per il *risotto col tastasal* (nel veronese: una scusa per gustare subito con Vialone nano prodotto nella bassa veronese la gustosissima carne di maiale).



Si potrebbe continuare, ma si è già capito che la carne di maiale è eccellente, oltre che conveniente. Senza abusare delle carni più grasse e del lardo (famosi quelli di Colonnata nelle Alpi Apuane e quello di Arnad in Valle d'Aosta, ma spesso molto buoni anche quelli artigianali di casa nostra), il maiale offre una tale varietà di proposte che sarebbe sbaglia-

to non approfittarne. C'è da aggiungere che le nostre donne di casa per antica tradizione sanno preparare queste carni in modo meraviglioso, anche per realizzare sapienti ragù, e gustare la carne di maiale nelle sue tante preparazioni è davvero un bel mangiare ed è cosa buona e salutare non perdere mai questa bella e gustosa tradizione.



VIA PONTAVAI 102 angolo via de Nadai  
tel 0438 250847 VITTORIO VENETO  
[www.mastrocuciniere.it](http://www.mastrocuciniere.it)

**Natale**  
**Cena** 24/12

€ **34.00**

**Pranzo** 25/12



## PAELLA DI PESCE

Inoltre:

**PIZZA**

PIZZA DI MONTAGNA, PIZZA DI CAMPAGNA, PIZZA DI MARE

**CUCINA**

**COTTURA AL SALE**



Via Menarè, 106 - CONEGLIANO - cell. Mario 345.1117774

## ALMA

### La formazione superiore per la cucina

di Omar Lapecchia Bis

**D**a qualche anno finalmente anche in Italia abbiamo un Istituto superiore per le arti culinarie in grado di competere con le più prestigiose scuole mondiali come il C.I.A. (acronimo che non ha nulla di segreto ma significa Culinary Institute of America) o in Francia al Cordon Bleu.

Mi riferisco all'Alma di Parma, ecco un nostro viaggio all'interno di questa realtà. ALMA ha iniziato la sua attività nel gennaio 2004 e si è particolarmente focalizzata sulla specializzazione professionale dei giovani cuochi e pasticceri. Ha sede nella Reggia di Colorno, dove di-

spongono di 4.000 mq appositamente attrezzati dalla Provincia di Parma

La Scuola ha stipulato Protocolli d'Intesa con il Ministero della Pubblica Istruzione e con l'Istituto Nazionale per il Commercio Estero (Ice), gode di certificazione ISO 9001e ha siglato un'intesa con la SDA Bocconi di Milano e con l'Università di Parma, per la partnership in importanti master per la formazione dei futuri esperti del settore. Il Rettore della Scuola è Gualtiero Marchesi. Tutti i Corsi base di ALMA comprendono una fase residenziale, in sede e una fase di tirocinio formativo (stage) nei ristoranti, nelle pasticcerie e nelle strutture selezionate da ALMA su tutto il territorio italiano.

E' una scuola che ha delle referenze trevigiane prestigiose: nel corpo docente abbiamo il Maestro pasticciere De Carlo che romano d'origine risiede a Conegliano, abbiamo anche un ex allievo del nostro Istituto alberghiero Daniel Canzian di Conegliano che è executive chef del ristorante IL Marchesino

di Gualtiero Marchesi alla Scala di Milano.

Recentemente in questa scuola si sono diplomati due studenti di Treviso: Filippo Bazzo e Guido Rossi. Ho pensato di far rivolgere loro alcune domande da parte degli studenti del terzo anno di cucina del Beltrame di Vittorio Veneto. Ecco l'intervista doppia:

**Quali sono i motivi che vi hanno spinto a frequentare Alma?**

**FB:** I motivi di scelta sono stati occasionali. Quando da studente universitario lavoravo presso un ristorante veneziano, capii quanto mi piacesse quel settore e decisi di cercare una scuola che rispondesse alle mie esigenze e così capitai all'Alma, migliore offerta formativa in Italia.

**GR:** Il desiderio di approfondire le mie conoscenze tecniche ma anche culturali nell'ambito della professione di cuoco

**Qual è il vostro percorso scolastico?**

**FB:** Conseguita la licenza liceale, mi iscrissi a Economia e Finanza a Ca' Foscari seguen-

RISTORANTE OSTERIA



Via G. Oberdan, 152 - VITTORIO VENETO  
Tel. 0438 553927 - chiuso il martedì

Menù natalizio € 40,00

Cene aziendali € 25,00

Pranzo menù fisso € 11,00

(TUTTI BEVANDE INCLUSE)

Saletta riunioni - Compleanni - Rinfreschi



*Augurandovi Buone Feste vi aspettiamo  
a degustare i nostri piatti tipici regionali  
a base di carni selvaggina e pesce*



# TREVISANI A TAVOLA

do le orme paterne. Mi mancano tre esami e la tesi per conseguire la laurea triennale.

**GR:** Ho frequentato l'istituto Alberghiero "M. Alberini" di Treviso per 5 anni e settembre del 2011 ho iniziato la frequenza ad ALMA diplomandomi lo scorso agosto.

**In famiglia siete stati stimolati verso questa scelta, avete dei parenti nell'industria della ristorazione?**

**FB:** La mia famiglia non ha gradito la sospensione del percorso universitario, ma non mi ha ostacolato nella mia scelta. Non ho parenti nella ristorazione, sono l'apripista.

**GR:** Non ho parenti nell'industria della ristorazione ma ho una nonna che mi ha trasmesso la passione per la cucina

**Qual è l'esperienza in Alma che vi ha più segnato, che per voi è stata più formativa?**

**FB:** Il venerdì è l'esperienza più formativa dell'Alma: questo giorno ha una valenza particolare perché per tutto il corso ci sono stati gli incontri con lo chef Marco Soldati, braccio destro di Luciano Tona e profondo conoscitore della cultura culinaria in ogni sua forma. Questo signore è il regista dell'Alma: mi ha insegnato tutte le fondamenta della cucina e mi ha trasmesso il rispetto per le materie prime.

**GR:** Il contatto con i grandi chef, ma altrettanto determinante è stato lo stage di 5 mesi nella struttura ristorativa.

**Qual è il rapporto con i grandi chef che tengono lezione in Alma? Com'è strutturato il corso di studi?**

**FB:** I grandi chef non sono altro che i nostri maestri, gli esempi da seguire, il traguardo

che noi studenti stiamo perseguendo. Quindi quando tiene una lezione una di queste persone l'aula si trasforma in un unico orecchio e occhio tesi a cogliere ogni virgola da sigillare nella mente e tener sempre presente.

Il corso Alma si divide in 2 parti: la prima dura 6 mesi e si tiene all'interno della reggia di Colorno dove si articolano lezioni di tecniche di cucina e di pasticceria teoriche e pratiche, la cucina dei territori italiani con lezioni di chef stellati, l'analisi sensoriale, elementi di enologia, elementi di gestione del settore food and beverage, nutrizione, storia e cultura della cucina italiana, sicurezza alimentare - HACCP e infine visite didattiche molto interessanti. La seconda parte consiste in uno stage di 5 mesi in un ristorante stellato italiano.

**GR:** Il rapporto con i grandi chef varia a seconda della personalità dello chef ma tutti sono molto disponibili. Il corso di studi si articola in due periodi di 5 mesi l'uno: il primo prevede la residenza a Colorno e la frequenza per circa 8 ore al giorno ai corsi delle varie materie (oltre a cucina e pasticceria si studiano anche alimentazione, analisi sensoriale, economia, HACCP etc.). Per ogni singolo corso si devono affrontare uno o più esami il superamento dei quali è necessario per poter accedere al secondo periodo che prevede uno stage in una struttura ristorativa.

**Quali sono i costi di un corso di studi come il vostro in Alma?**

**FB:** Il costo si aggira sui 12.000 euro, a cui bisogna aggiungere alloggio, viaggi ed una

parte di vitto. E' stato sicuramente un impegno economico elevato ma ne è valsa la pena.

**GR:** Il costo del corso è di 11.500 + Iva (per i neodiplomati degli istituti alberghieri è prevista un'agevolazione pari alla stessa). A questa cifra bisogna aggiungere il costo del posto letto negli appartamenti ALMA nella prima fase di residenza pari a 450 euro al mese e un budget mensile che copra i pasti non previsti nella retta.

**Come vedete il presente e quali sono le prospettive future dell'industria della ristorazione in Italia ?**

**FB:** La cultura conviviale del cibo in questi anni in Italia è cresciuta, anche perché il tempo dedicato alla casa e quindi alla cucina è andato riducendosi, occupato da impegni lavorativi e sociali sempre più grandi. Inoltre il nucleo familiare si è molto trasformato con una crescente presenza di single che preferiscono scegliere il ristorante anziché la solitudine domestica e da ultimo in questa analisi affrettata, penso che nella nostra bella Italia il turismo e la ristorazione saranno sempre dei punti di forza della nostra economia. Ma attenzione, il turista va curato e viziato!

**GR:** Attualmente la ristorazione in Italia è coinvolta nella crisi globale, anche se comunque tagliando sui propri costi, è stata in grado di reggere piuttosto bene all'urto iniziale. Sono comunque convinto che la scelta di mantenere un alto livello qualitativo consentirà alla ristorazione italiana di rispondere dinamicamente alle nuove esigenze.

**Oramai non si può ormai aprire la televi-**



**MENÙ DI NATALE**  
menù completo tutto incluso € 30,00

**VEGLIONE DI CAPODANNO**  
menù completo tutto incluso € 38,00

**INFO E PRENOTAZIONI Tel. 0438.523037 dopo le 17.00, oppure al cel. 339.3047464 - via delle Fornaci, 15 - Nogarolo di Tarzo - chiuso il martedì**



**Gian Paolo, Roberto e lo Staff della Storica Hostaria Via Caprera augurano Buone Feste e Vi propongono i Tradizionali Pranzo di Natale e Cenone di San Silvestro.**

**ANCHE PER ASPORTO**

**Nel mese di dicembre siamo sempre aperti**

**Per informazioni e Menù 0438 57520 - info@hostariaviacaprera.it**



**VIA CAPRERA**  
Hostaria  
Via Caprera, 23  
Vittorio Veneto



# Castel Brando

Hotel - Congress - Restaurants - Spa & Wellness



tra **GUSTO**  
e **STORIA**

*Antonio Palazzi*

realizza per Voi in un'atmosfera suggestiva:

- *Banchetti nuziali • Feste di famiglia*
- *Incontri conviviali • Cene aziendali*  
*e Servizio Catering*

Qualunque cosa voi vogliate festeggiare  
non smetteremo mai di stupire

**Cison di Valmarino**

Tel. 0438 9761 - Cell. 348 7239679

# TREVISANI A TAVOLA

sione senza vedere qualcuno ai fornelli. In internet nascono sempre nuovi food blogger che si ritengono sempre più depositari di verità assolute. Come la vedete questa realtà dei mass media e la cucina?

**FB:** È una domanda a cui non saprei rispondere. Il fatto è che da un po' di tempo il cibo fa mediaticamente parlare di sé. È un segno dei tempi? Oppure una moda effimera? O ancora, è l'esigenza di recuperare la cucina della memoria? Il cibo è merce, oggetto di consumo e i media lo pubblicizzano. Certo è che mi regalano in modo indiretto visibilità e onore.

**GR:** Ritengo che il messaggio sia generalmente distortivo se non addirittura dannoso e spesso asservito alla mercificazione o alle necessità di audience: va persa completamente quella che è la cultura necessaria per fare una buona e sana cucina.

**Cos'è il cibo per voi?**

**FB:** Nella conclusione della mia tesi di fine corso parlo proprio di questo: "il cibo è cultura quando si produce, quando lo si prepara e quando lo si consuma. È un linguaggio, perché come una lingua parlata, è depositario della tradizione e dell'identità di un territorio, anche se i modelli e le pratiche alimentari sono il punto d'incontro fra culture diverse, frutto della circolazione di uomini, merci, tecniche e gusti da una parte all'altra del mondo".

**GR:** Il cibo per me è soprattutto un piacere, sia fisico che intellettuale: *siamo ciò che mangiamo* (L. Feuerbach)

**Qual è la ricetta senza la quale non riuscireste a vivere e quella che vi ha fatto emozionare di più nel realizzarla?**

**FB:** Amo le novità e odio la monotonia quindi mi innamoro frequentemente di una ricetta. Una ricetta sempre vincente è la quaglia in sarcofago al fegato grasso d'anatra con l'esaltazione della polenta e uva fragola. Consiste in una quaglia spiumata, disossata e aperta a libro. Con cosce e ali si realizza una mousse che assieme al *foie gras* e la pasta *brick* e il restante della quaglia danno vita ad un cilindro accompagnato da una polenta molto aromatizzata e da perline di uva fragola gelificata per dare un tocco acidulo al piatto piuttosto cremoso e avvolgente. La lepre alla *royale* è molto emozionante come ricetta perché veniva preparata per i re francesi già nel 1800.

**GR:** La ricetta più importante e che mi ha anche più emozionato è "riso, oro e zafferano" del maestro Marchesi perché, a mio parere, è il simbolo di quella che è la filosofia di cucina di ALMA. Questo piatto apparentemente semplice nasconde nella sua preparazione una cura maniacale dei dettagli che si ripercuote nel palato donando emozioni prima che sensazioni.

**Quali sono i vostri sogni e qual è la vostra realtà ora che avete finito i vostri studi?**

**FB:** Il mio sogno è di poter lavorare in una cucina mia iper-funzionale ma per ora mi accontento anche così, perché sto lavorando e sto ancora imparando e soprattutto non rinuncio a fantasticare e a fare progetti.

**GR:** Attualmente, dopo un periodo di riposo, sto effettuando periodi di prova e colloqui in varie strutture ristorative di ottimo livello; il mio sogno è riuscire a lavorare in una di tali strutture e poter un giorno aprire un ristorante mio.

Interessante è la ricaduta occupazionale del settore e di ALMA in particolare. Questo significa che a una preparazione di alto livello corrisponde un'immediata collocazione lavorativa. Dati che dovrebbero far riflettere soprattutto in una regione turistica come il Veneto e in una nazione come l'Italia. Secondo lo studio «Help Wanted: Projections of Jobs and Education Requirements through 2018» dell'US Bureau of Labor Statistics, la figura professionale destinata ad essere più richiesta nei prossimi anni (fino al 2018) è quella del cuoco. A distanza di un mese dal conseguimento del diploma, il 90% circa degli allievi del Corso Superiore di Cucina Italiana di ALMA ha un lavoro inerente il proprio percorso formativo. Una terzo circa degli studenti viene assunto nel ristorante di stage. Si stima poi che il 20% degli iscritti ad ogni Corso vada a lavorare all'estero. Per facilitare l'inserimento degli studenti nel mondo del lavoro, ALMA ha recentemente lanciato il progetto ALMALink ([www.almalink.it](http://www.almalink.it)): si tratta di una sorta di LinkedIn riservato ai diplomati della Scuola. Non resta che augurare a questi ex studenti di realizzare i loro sogni e qualche altro studente di poter frequentare questi prestigiosi corsi.

**AZIENDA AGRITURISTICA**  
**RISTORO**  
**IL BOSCO**

In un ambiente familiare, immerci nel verde delle Piccole Dolomiti venete in vista al lago e in un tipico borgo agricolo.

Appartamenti per vacanze e brevi soggiorni

**IL BOSCO**

AZIENDA AGRITURISTICA Via Preti di Sissola, 40  
RISTORO AGRITURISTICO Borgo Mare, 7  
31029 VITTORIO VENETO (TV)

tel. 0423 7902975 - Carla  
tel. 0423 520119 - Sandra  
e-mail: [alivis@libero.it](mailto:alivis@libero.it)

Vendita insaccati, lardo speziato e carne chianina

La nostra scelta di qualità: Fecondazione naturale - Riposito di tempi e modi di crescita sono garantiti - Anche tutte dall'ovina e natura di pregio.

**L'agriturismo è aperto  
venerdì e sabato sera e domenica a pranzo**

[www.aziendagrituristicaillbosco.it](http://www.aziendagrituristicaillbosco.it)

## MA CHE “CAVOLO” MANGI?

# M

*Ma che “cavolo” fai?! Non capisci un cavolo! Adesso sono cavoli amari! Starci come i cavoli a merenda! Questi sono alcuni esempi di come la parola CAVOLO venga ampiamente utilizzata - quasi sempre con connotazioni negative - nel gergo comune...senza dimenticare che la “leggenda” vuole che i bambini “si trovino” sotto i cavoli...*

La connotazione negativa deriva forse dal basso costo dei cavoli o forse perché può avere un cattivo odore, ma in realtà è un alimento molto prezioso sia da un punto di vista nutritivo che senza dubbio economico!

Il termine deriva dal greco Kaulos, che significa fusto – stelo, e si tratta di

*di Eleonora Lucchetta*

una varietà appartenente alla specie Brassica oleracea, che comprende numerosissime cultivar, come broccoli, cavolfiori, cavolini di bruxelles e verza. Esiste anche il cavolo selvatico. E' originaria della costa sud-occidentale dell'Europa, e si è affermata trattandosi di una specie produttiva da un punto di vista alimentare e molto ricca di sostanze nutritive essenziali tra cui la vitamina C, e i sali minerali. Presenta numerose proprietà riconosciute: è un antianemico, emolliente, diuretico, depurativo e vermifugo. Con molta probabilità si coltiva da migliaia di anni ma le prime testimonianze si hanno con i greci ed i romani. Come già detto il cavolo in famiglia è in buona compagnia, basti pensare al broccolo, alla verza, al cavolo nero crespo, al cavolo cinese: la pianta se si lascia sviluppare può crescere addirittura fino ai 1,5 metri con numerose ramificazioni. Il cavolo viene coltivato principalmente in centro-sud Italia, ma al nord il



principale coltivatore è il Veneto.

È una pianta non estremamente esigente da un punto di vista pedoclimatico, e tollera molto bene il freddo.

Nell'ambito del cavolo esistono numerose varietà, che si suddividono in base al colore delle foglie e in base al periodo di raccolta, che va dalla primavera fino all'inverno!

### Menù di Natale

#### ANTIPASTI

Carne Salada Trentina con Treviso Marinato e Aceto Balsamico  
Fagottino del Mazzariol con Ricotta e Sopressa  
Timballo di Polenta Ripieno al Formaggio "Fregona" e Porcini  
Insalatina di Petto d'Anatra e Verdurine all'AgroDolce fatte in Casa

#### PRIMI

Risotto con Faraona e Crema di Formaggio "Vallata" di Tarzo e Revine  
Crespelle con Coniglio, Sedano e Ricotta Affumicata  
Tortellini in Brodo

#### SECONDI

Sella di Vitello Arrosta con Chiodini e Finferli  
Costolette di Cinghiale alla Salvia e Rosmarino  
Patate al Forno, Verdure al Vapore, Polenta e Funghi  
Sgroppino  
Tronchetto Natalizio  
Caffè Corretto  
Panettone  
Digestivo & Saluti

Prenotazioni entro il 15/12/2012



• Cucina tipica  
• Carne alla brace  
e allo spiedo  
anche da asporto

Sabato e Domenica cucina aperta tutto il giorno.  
Fino a gennaio aperto tutti i giorni.  
È gradita la prenotazione.

Via Roma, 32 FREGONA - tel. 0438.585422

e-mail: [info@laritonda.it](mailto:info@laritonda.it) [www.ritonda.it](http://www.ritonda.it) seguici su LaRitonda

### Veghione di Capodanno

Aperitivo di Benvenuto in Tavola

#### ANTIPASTI

Speck Cotto in Crosta di Pane e Culatello di Sauris  
Voul-a-Vent con Ricotta del Consiglio e Funghi  
Involtino di Porro con Piccione e Erba Cipollina  
Fagottino di Crespelle al Radicchio e "Moesin"  
Julienne di Agnello alla Scotadeo e Verdurine Marinate

#### PRIMI

Crema di Porcini con Crostini al Burro e Paprika  
Conchiglioni di Gragnano ripieni con Fagianella e Finferli  
Gnocchetti di Spinaci al Ragutino Bianco di Vitello Sgroppino

#### SECONDI

Tagliata d'Angus cotta allo Spiedo ai Semi di Senape  
Patate al Forno e Caponata di Verdure  
Petti di Quaglia al Brandy con Polenta Taragna  
Radicchio di Treviso alla Piastra avvolto nella Pancetta  
Coppa con Zabaione alla Ricotta e Amarene  
Caffè Corretto

Pandoro e Prosecco a Mezzanotte

Alle 02.00 Muset con Lenticchie e Purè di Patate

Prenotazioni entro il 20/12/2012

## MAIALE e CAVOLO CAPPuccio

*E' un secondo piatto originale e gustoso, se volete potete aggiungere un pochino di purè di patate e farlo diventare un piatto unico.*

**Ingredienti per 4 persone:** 800 gr di filetto di maiale, 1 scatola di cavolo cappuccio (o fresco se preferite), 1 spicchio di aglio, 2 foglie di alloro, 1/2 bicchiere di aceto balsamico (50 ml), 1/2 bicchiere di vino bianco, 20 gr di burro, 20 gr di olio, sale, pepe

**Preparazione:** Sgocciolate il cavolo cappuccio dal liquido di conservazione, sciacquatelo dentro un colapasta e lasciatelo riposare in modo da perdere tutta l'acqua. Se usate quello fresco, togliete le foglie esterne, fatelo a listarelle sottili e poi cuocetelo al vapore o bollito.

Tritate l'aglio e pulite le foglie di alloro con un panno umido. Mettete l'olio in una padella e rosolatevi l'aglio per 2 minuti, poi aggiungete il cavolo, mettete l'aceto, coprite e fate cuocere per 20 minuti, poi aggiungete sale e pepe. In un'altra pentola fate sciogliere il burro con l'alloro, aggiungete le fettine di filetto di maiale e fatele cuocere per 5 minuti, bagnate con il vino, unite sale e pepe e proseguite la cottura per altri



20 minuti, se occorre aggiungete un pò di brodo caldo. Scolate il filetto. Prendete il cavolo e poggiatelo su un piatto da portata aggiungete le fette di maiale e completate con il fondo di cottura. Servite questo piatto ben caldo, se volete potete mettere nei piatti anche un pò di purè di patate.



Via Enrico Toti, 83 - Vittorio Veneto  
Cell. 333.3939688

## Osteria La Checchina Cucina Tipica Veneta

**Propone per i vostri week-end di dicembre**

**6/7/8 dicembre**

Pappardelle al radicchio di Treviso  
Goulasch con polenta

**14/15/16 dicembre**

Bollito misto (muscolo, cotechino, lingua, testina, ...)

## Il giorno di Natale

vi aspettiamo con piatti tipici: pasta e fagioli, cotechino e purè, cappone, ... lenticchie, ... (su prenotazione)



## POLENTERIA

ANCHE DA ASPORTO

**NOVITÀ DELLA ZONA!!!**

### POLENTA ALLA SPINA

con sughi di:

- cinghiale
- anatra
- cervo
- capriolo
- 4 formaggi

6 €

### FRICO, CON POLENTA

ai gusti di:

- speck
- patate
- zucca

6 €



**UN PROSECCO IN OMAGGIO**

FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

### SALAMELLA

6 €

### GRIGLIATA CON POLENTA

6 €

### AFFETTATO DI SELVAGGINA

9 €

### DOLCI A BASE DI POLENTA con:

- sambuca
- cioccolato
- noccioline e cioccolato

3 €

coperto gratuito



Orario:

DA MARTEDÌ A GIOVEDÌ

11.30 - 14.30 / 18.00 - 22.00

VENEDÌ 11.30 - 14.30 / 18.00 - 1.00

SABATO 10.30 - 14.30 / 18.00 - 1.00

DOMENICA orario continuato 10.30 - 24.00

Chiuso LUNEDÌ

seguici su

Via Roma, 61 · GODEGA DI SANT'URBANO  
 info. e prenotazioni: 346.8332313 · 334.5380399  
 ANCHE IN FRANCHISING



Chi ha la fortuna e il tempo di poter coltivare un orto raccoglie cavoli fino a novembre e le verze in un'ottima serra crescono tutto l'anno. Anche dal fruttivendolo si trovano tutto l'inverno e a prezzi accessibili. Una volta acquistato il cavolo dura diversi giorni in frigo, è facile da pulire e facile da preparare.

È ottimo come verdura cruda, delizioso da solo, ottimo con pomodori e fagioli. Si possono lessare: basta sbollentarli per cinque minuti in acqua salata, o addirittura cuocerli. L'ultima possibile versione è il cavolo fermentato, con cui si ottengono i crauti, un piatto ideale per la stagione invernale. Gli Italiani "crauti" corrispondono ai Sauerkraut, largamente consumati nei paesi a lingua tedesca, cioè i cavoli acidi. L'acidità è legata al fatto che il cavolo viene sottoposto a fermentazione lattica naturale e controllata con opportune aggiunte di sale. In passato lo scopo principale di questa macerazione – fermentazione era conservativo, si tratta di un metodo che permette di conservare i cavoli per lungo tempo grazie all'acidità acquisita mediante la fermentazione lattica operata dai lattobacilli, il pH si abbassa a tal punto da non permettere lo sviluppo di microrganismi patogeni per l'uomo. Ovvio è che tale fermentazione comporti delle modificazioni da un punto di vista organolettico, il prodotto acquisisce un gusto acido deciso. In genere alla parola crauti si associa la Germania (un forte consumatore!) ma in realtà si consumano anche in Alto Adige, Russia, Ucraina, Bielorussia, Cechia e Serbia.

On line si trovano numerose ricette con il cavolo cappuccio, nella pagina precedente ve ne ho riportata una.

Fin qui vi ho parlato del cavolo e in particolare della specie alla quale appartiene solo come verdura, ma in realtà il cavolo non è solo un ortaggio!

**Esistono tantissime varietà, puramente ornamentali**, che servono per decorare ed abbellire i nostri giardini o i nostri terrazzi.

Le varietà ornamentali non formano la caratteristica testa delle piante di cavolo dell'orto, restano completamente aperte, e presentano delle arricciature alla base, colorazioni vivaci: dal giallo all'arancio, per passare al rosso, al porpora e al viola. Il castello di Villandry nelle valli della Loira presenta un giardino interamente realizzato con ortaggi colorati: chi ha la fortuna di visitarlo potrà scorgere tra le aiuole tantissimi cavoli da più disparati colori.

# TREVISANI A TAVOLA

Un paio di altri aspetti positivi è che il cavolo non ha bisogno di molte cure e quindi non è esclusiva dei pollici verdi più "allenati" e... può essere mangiato! Cioè anche la versione ornamentale è commestibile!

Dopo questa piccola digressione torniamo al cavolo comune che mettiamo in tavola (e non nelle aiuole!), in particolare **occupiamoci dell'aspetto nutrizionale**. Il cavolo contiene una grande quantità di vitamine: provitamina e vitamina A, vitamine B1, B2, B9 (acido folico), PP, C, ( a parità di peso il cavolo rapa ne contiene più delle arance), e K. Molto ampia la gamma di minerali: in primis fosforo, calcio, ferro, zolfo, potassio, rame, magnesio, iodio, e arsenico. Molto preziose le sue mucillagini, soprattutto per quel che riguarda la cura delle coliti ulcerose, ed altrettanto significativa la sua alta percentuale di clorofilla, che aiuta l'organismo nella produzione di emoglobina contrastando così le varie forme di anemia.

Un'altro importante composto presente nei broccoli è denominato **sulforafano**: sarebbe, tra le varie cose, in grado di bloccare l'azione di geni responsabili dell'invecchiamento cellulare e modificare gli equilibri tra le reazioni di ossidazione e riduzione all'interno della cellula che sono spesso responsabili della formazione di radicali liberi.

Un'altro aspetto importante dei cavoli e dei broccoli è rappresentato dal fatto che, sempre stando alle ultime ricerche mediche, un regolare consumo di questi vegetali, può dimezzare il rischio di sviluppare vari tipi di tumore in particolare dei polmoni e del colon.

Oltre alle proprietà antitumorali, i broccoli giovano anche alla salute del cuore; vera e propria panacea, il succo di cavolo crudo, magari misciato a quello di carota con un po' di limone, è un vero rinvigorente nelle situazioni di estremo affaticamento e di carenze vitaminiche; utile nelle situazioni di estremo nervosismo ed eccessiva irritabilità, utile per riequilibrare le condizioni della pelle e del cuoio capelluto, per liberare l'intestino da vermi o parassiti e in caso di asma e perosse.

Ed ora... fatevi i *cavoli* Vostri!



*L'articolo è a cura di  
Eleonora Lucchetta,  
Tecnologa alimentare*

**Trattoria  
ALLARIN**  
*AUGURIAMO BUONE FESTE*

VIA SOLDERA, 5  
CARPESICA DI VITTORIO VENETO (TV)  
TEL. 0438 561102 / CELL. 340 2242125  
APERTO MEZZOGIORNO E SERA  
CHIUSO TUTTO MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ A MEZZOGIORNO

ostaria **la  
bestemadora**

*roba de casada, pastasute  
e vin bon*

*via padre Milani 14/16 - Follina (TV)  
chiuso il martedì*

Dal 1990

**128**  
Pizzeria Creativa

**B&B**  
Bed&Breakfast

Via Roma, 128 - VITTORIO VENETO  
Tel. 0438.556847 - [www.pizzeria128.it](http://www.pizzeria128.it)  
(chiuso il mercoledì)

Panificio  
**Michielin**  
*Panettoni e Pandoro produzione artigianale*

Via Ugo Cosmo, 9  
Vittorio Veneto  
Tel. 0438 550849

OSTERIA VECCHIA CENEDA

MESE DI DICEMBRE  
TRIPPA ALLA PARMIGIANA e PORCHETTA ARTIGIANALE  
VELLUTATE DI STAGIONE

VIA DEL FANTE 37 VITTORIO VENETO (TV)  
TEL. 348 3658695  
VECCHIA.CENEDA@GMAIL.IT

[www.collettivodiborrr.com](http://www.collettivodiborrr.com)

## 2012: UNA BUONA VENDEMMIA

*Qualche problema di siccità nella prima parte dell'estate ma è bastata poca pioggia per assicurare una vendemmia positiva*

di Giampiero Rorato

**C**ome sempre succede, le produzioni vinicole non sono uguali dappertutto.

*I microclimi, i fortunali primaverili ed estivi a volte con dannosissime tempeste e le siccità o eccessive piovosità locali fanno sì che le produzioni varino da zona a zona.*

Nel territorio trevigiano, tuttavia, la vendemmia 2012 ha dato risultati abbastanza omogenei in tutto l'area, dalla collina alla pianura. Ci sono stati, è vero, lunghi mesi siccitosi prima di agosto, tanto che le prime uve vendemmate, i Pinot – sempre meno, in verità, nel Trevigiano – non hanno dato risultati soddisfacenti. Le vendemmie successive sono risultate migliori e le più soddisfacenti quelle delle uve rosse, anche se anticipate rispetto al passato. A tal proposito merita ricordare che fino a meno di cinquant'anni fa il Raboso Piave veniva vendemmiato "dopo i morti", cioè nella

prima decade di novembre, quando già erano arrivate le prime nebbie, mentre attualmente il Raboso è vendemmiato un mese prima.

È bastata, dunque, un po' di pioggia in agosto perché le radici delle viti assorbissero nuovi alimenti arricchendo le linfe e ingrossando gli acini, per cui, mediamente, le quantità di uva vendemmate sono state sulla media degli ultimi anni. Qualitativamente, poi, i vini delle vendemmie seconde e terze sono risultati fin qui molto buoni, per profumi, struttura, giusta acidità e grado alcolico. Tutto bene? Commercialmente l'annata

Trattoria

**da Carlo**

di Renosto Snc

*varie specialità di pasta fatta in casa  
puledro, spiedo, grigliata, capriolo*

**VI ASPETTIAMO PER IL PRANZO DI NATALE  
E IL VEGLIONE DI CAPODANNO**

Resera di Tarzo (TV) - tel 0438.586894  
È gradita la prenotazione - Chiuso il martedì



CUCINA TRADIZIONALE

HOSTERIA AL PONTE

MASET

*Auguriamo Buone Feste*

**PRENOTAZIONI PER:**

*Pranzo di Natale  
Pranzo di Capodanno  
Cene aziendali*

*I GIOVEDÌ  
bollito a pranzo e a cena*  
*I VENERDÌ  
serate a tema*



Via S. Giuseppe, 1 - Corbanese di Tarzo - Tel. 0438.564354 (chiuso martedì)



**cuorebio<sup>®</sup>**  
i negozi biologici

## buon natale!

- \* dall'1 al 15 dicembre:  
**festa dei prodotti regionali:  
conosci il produttore e  
degusta gli assaggi**
- \* 22 dicembre, dalle 11.00 alle 12.00:  
**apertura della forma  
di Parmigiano Reggiano**
- \* 15, 22 e 29 dicembre:  
**degustazioni di vini bio  
con sommelier**
- \* in occasione delle festività  
**confezioniamo ceste natalizie  
con prodotti a tua scelta**



# ariele conegliano

supermercato biologico

Via San Giuseppe 38/P, Conegliano (TV) - Tel. 0438 370642

### orari per le festività

**dal 16 dicembre al 31 dicembre:** orario continuato 9.00 - 20.00 (aperto le domeniche)

**24 dicembre e 31 dicembre:** orario continuato 9.00 - 18.30

**2 gennaio 2013:** chiuso per inventario

**3 gennaio 2013:** orario continuato 9.00 - 20.00

# TREVISANI A TAVOLA



dovrebbe risultare positiva, anche perché nel Trevigiano domina, sia in collina che in pianura, il Prosecco e, come si sa, il Prosecco è il vino bianco italiano più richiesto nel mondo, per cui chi ha Prosecco non ha problemi.

È ancora presto per una valutazione, ma l'esperienza degli ultimi anni ci assicura che anche il Raboso – il vino autoctono per eccellenza delle terre del Piave – ha un suo futuro assicurato, per cui

la produzione è in leggero ma costante aumento. Ormai le aziende sanno come si produce un Raboso moderno, meno acidulo rispetto al lontano passato, con meno tenore tannico, più armonioso, più simile ai grandi rossi italiani, il Barolo piemontese, l'Aglianico del Vulture della Basilicata. Il Raboso è ormai indirizzato su questa linea, anche se assurdamente mascherato in Malanotte (brutto nome davvero!), perché merita essere presentato e goduto come Raboso del Piave, essendo un vino storico, il più antico e conosciuto vino trevigiano, un vino ricco di ulteriori potenzialità, come ben insegnano Giorgio e Cristina Cecchetto, il cui Raboso è richiesto perfino ad Hollywood.

Se un problema c'è anche in questa vendemmia e nei vini appena prodotti esso consiste nella difficoltà, anche mentale, dei produttori a ottenere vini in purezza. C'è ancora un uso spropositato di "prodotti" esterni, erroneamente ritenuti necessari per garantire al vino una vita sicura, senza che accusi poi difetti e malattie. Anche in questo caso ci sono esempi positivi, ottimi vignaioli che hanno ridotto al minimo essenziale le aggiunte estranee – tipo i bisolfiti – eliminando enzimi e prodotti similari.

E ancor prima, durante l'estate, usando in campagna prodotti che combattono le malattie restando sulle foglie, senza entrare nei circuiti linfatici, perché si ritroverebbero poi nelle uve e nei vini, con danno per la salute di chi li beve.

Questo, dunque, è il vero problema non ancora risolto o risolto da pochi bravi vignaioli. E se volessimo approfondire la situazione forse un altro problema c'è, ma lo si vedrà fra diversi anni e cioè la superproduzione di Prosecco. Nelle zone consentite si continua, infatti, a sradicare altri vitigni, fra cui il Sauvignonasse (il vecchio Tocai, ridotto in Tai) e impiantare barbatelle di Glera (da cui il Prosecco). Intanto la qualità si abbassa, mentre cresce nel mondo la cultura del vino e altri Paesi stanno attrezzandosi per produrre vini similari, di sicuro positivo impatto sui consumatori. A parte questo la vendemmia è stata molto positiva ed è solo da attendere che la crisi economica attuale che interessa gran parte del mondo possa attenuarsi e che i mercati esteri, dove il vino italiani già occupa i primissimi posti, si aprano ancor più ai prodotti di casa nostra, fra i quali il vino occupa da diversi anni il primo posto assoluto nell'export agroalimentare italiano.

al **D** RISTORANTE **F** *Antichi Sapori da Sabrina*

**Doppio Fogher**

Prenotazioni per Natale e Capodanno

Via San Michele, 53  
S. Michele di Feletto  
Tel. 0438 60157  
CHIUSO IL MARTEDÌ  
APERTO ANCHE A PRANZO

**da Lauro**

OSTERIA & CUCINA

Via Calcada, 57 - Vittorio Veneto  
Tel: 0438 521065 - 345 4637434



*Cucina tipica & grigliate. Ampia scelta di vini*



perenzin latteria

**PER**®

PERCORSI  
ENOGASTRONOMICI  
DI RICERCA

## PER mangiare in Latteria



### PER è un unico luogo che ne racchiude molti altri

**RISTORANTE E CHEESE BAR...** PER assaporare e scoprire

**BOTTEGA DEL GUSTO...** PER scegliere ed acquistare

**LOCALI DI STAGIONATURA...** PER visitare e ammirare

e **PER Natale...**

la tipicità dei nostri prodotti diventa un regalo speciale, cucito su misura per voi e i vostri amici.

Se volete provare qualcosa di diverso, un PERcorso nel gusto guidato e immerso nei profumi della Latteria, pensato PER dare la possibilità di capire cosa si cela dietro ad un sapore... Venite a trovarci!

VI ASPETTIAMO TUTTI I GIORNI DALLE SEI DEL MATTINO ALL'UNA DI NOTTE.

LUNEDÌ CHIUSO TUTTO IL GIORNO.

PER srl - via Cervano 77/D Bagnolo San Pietro di Feletto TV - Tel 0438.34874

[www.perenzin.com](http://www.perenzin.com) [per@perenzin.com](mailto:per@perenzin.com)





[www.daponte.it](http://www.daponte.it)

*Per il 120° anniversario della fondazione della Distilleria e l'iscrizione  
al Registro delle Imprese Storiche d'Italia*

**Francesco Fabris**

*ha selezionato otto annate di lungo invecchiamento di Grappa di Prosecco,  
creando un prodotto speciale in 1.000 esemplari numerati,  
di elegante ed innovativo design.*

*Francesco dedica al bisnonno Andrea Da Ponte questa iniziativa,  
testimonianza di un'azienda che negli anni ha saputo superare tutte le sfide,  
grazie a uomini di talento e  
passione e ad una forte integrazione con il territorio.*

Tutti i prodotti sono disponibili presso il nostro negozio di  
Corbanese (TV) in via Primo Maggio 1 - tel. 0438-933011