



## IL SAPORE DEL PANE

*Compie vent'anni Il Tavoliere: un panificio che è sinonimo di bontà e di benessere*

# H

*a vent'anni, ed è più giovane (fresco e naturale) di sempre. Il Panificio "Il Tavoliere" di Manzana di Formeniga, aperto da Michele Bollino nel 1992, ha una storia e un pane inimitabili. Un percorso e un prodotto che sanno sfidare e vincere - il tempo.*

Michele Bollino, il titolare, dopo aver frequentato in Puglia dei corsi per la preparazione del pane pugliese, rilevò un vecchio forno sulle colline vittoriesi, lo restaurò e cominciò a produrre pane biologico e a lievitazione naturale. Il suo, è un pane come quello che si faceva una volta. Fa da lievito una pasta madre, che viene ogni giorno utilizzata e rigenerata.

Ma se "una volta" il pane era fatto solo di farina, acqua e lievito, ora, tutto questo, non basta più. E Bollino ne ha sempre avuto la consapevolezza.

Questo lungimirante panificatore sa quanto importante sia la scelta dei prodotti (tutti rigorosamente bio e certificati) e il tipo di lavorazione per avere un pane unico, dalla fragranza e dal sapore ineguagliabili. E soprattutto autentico, riconoscibile tra mille. Sa anche quanto sia fondamentale offrire ai consumatori quella variegata scelta di tipi di pane che richiedono il palato, il benessere, la natura.

Al Tavoliere ogni giorno si sforna pane integrale, con grano duro, il tipo pugliese, quello ai sei cereali, quello al farro,

**LA CANTINA  
DALLE UVE D'ORO**  
Pag XII



**FACCIAMO I  
CONIGLIETTI?**  
Pag VIII



*Il laboratorio di Manzana durante i festeggiamenti per il ventennale*

al kamut, e il pane alle alghe. Carote, cicoria, alga Wakame e alga Kombu sono ingredienti che rendono il pane alle alghe un ottimo alleato della salute. Il kombu, infatti, è un preparato giapponese che contiene sostanze che abbassano la pressione, prevengono l'ictus e riducono il colesterolo. La Wakame è invece

un potenziatore immunitario e anticancro, utile anche contro gli infarti.

Un pane, quello di Bollino, in linea con la massima di Ippocrate: "Fa' che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo".

Con gli anni, il Tavoliere, oltre a incrementare la tipologia di pane, e a offri-

# TREVISANI A TAVOLA

re prodotti senza glutine, sempre più richiesti, ha ampliato l'esportazione. Il pane di Michele Bollino, infatti, si trova in ben 40 punti vendita del nord Italia. Di tutto il pane prodotto a Manzana, solo il 2% viene consumato nel vittoriese e dintorni. Il resto, è conferito a Venezia, Belluno, Pordenone, Vicenza, Trieste, Imperia, ecc.

Esportato oltre le colline dove nasce con la perizia e la passione (e il tempo) che questo alimento sovrano richiede, il pane del Tavoliere comunica ovunque fragranze e sapori che evocano l'atmosfera del buon tempo antico e un diritto imprescrittibile: lo star bene, cominciando dalla tavola. Anzi: da un paniere.

Perché, dalla preistoria (sembra che sia stato addirittura l'Homo Erectus a scoprire il pane) ai giorni nostri, questo alimento ha accompagnato la vita e l'evoluzione umana. Presente in ogni età della Storia, in ogni cultura, in ogni ambito sociale, il pane è stato (ed è) una pietanza irrinunciabile. Un alimento che si accompagna degnamente a ogni cibo, ma che

Il laboratorio di Manzana



soddisfa appetito e "voglia di qualcosa di buono" in ogni occasione.

Se poi, come nel caso del pane prodotto al Tavoliere, questo alimento è fatto con materie prime genuine e selezionate

ed è coniugato secondo ricette svariate, il pane diventa il re della tavola. L'unico re che non richiede etichette o cerimoniali per essere assaporato, perché il pane sa (di) essere...divinamente umile.

Gianantonio Da Re con Michele Bollino



I festeggiamenti per il ventennale



al **D** RISTORANTE **F**ogher

AMPIA TERRAZZA ESTIVA



**SABRINA E DANIELE**

(ex trattoria da Tullio a Formeniga)

vi aspettano:

- 21 marzo 1° ANNIVERSARIO aperitivo per tutti!
- 31 marzo pranzo di PASQUA su prenotazione
- 1° aprile PASQUETTA passeggiata per S. Michele e spiedo con contorno dolce e caffè a € 20,00



Via San Michele, 53 S. Michele di Feletto Tel. 0438 60157  
www.ristorantetvaldoppiofogher.it

chiuso il martedì

## L'UOVO, L'AGNELLO E LA COLOMBA

*La Pasqua a tavola, tra Veneto e il resto d'Italia*

di Omar Lapecchia Bis

**G**li alimenti protagonisti della Pasqua sono l'uovo e l'agnello accompagnati da insalate e primizie di stagione in omaggio a una natura che rinasce dopo una morte apparente.

**Mangiare le uova**, sinonimo di fecondità, nelle tradizioni più antiche celebrava la primavera: nel loro guscio si nascondeva il mistero della vita e il mangiarle simboleggiava la resurrezione della natura. Appoggiandosi a queste antiche credenze, i primi cristiani fecero dell'uovo il simbolo di Cristo, apportatore di vita e incominciarono a distribuire tra i fedeli un cestino di uova benedette.

**Il mangiare l'agnello** invece ricorda il sacrificio di Cristo "agnello di Dio".

Le ricette di Pasqua saranno dunque a base di questi alimenti. Uova e primizie di stagione in antipasti, in torte salate, in insalate e in tantissimi dolci. Agnelli cotti in mille modi. Ecco allora un giro d'Italia nella tradizione di Pasqua per trovare magari qualche idea per il nostro pranzo di Pasqua.

Attraversiamo l'Italia del gusto incontrando così i sapori di alcune regioni.

In molte regioni si comincia fin dalla ricca colazione a base di uova e salame al pic-nic di pasquetta del lunedì, la tradizione culinaria italiana vanta una ricca scelta, dove gusto e tradizione si ritrovano per festeggiare questa importante ricorrenza. Non solo cibo ma tanti simboli, dalla colomba alle uova, non solo di cioccolato. In questo percorso culinario nell'Italia gastronomica, gli ingredienti, semplici e genuini, si ritrovano in combinazioni diverse ma con risultati molto simili, tramandati nel tempo da regione a regione.



Dolce tipico per eccellenza e simbolo, insieme all'uovo di cioccolato di questa festività, è la **Colomba**, la cui ricetta originale è legata alla città di Verona dalla fine dell'Ottocento. La Colomba è andata nel tempo a consacrarsi come prodotto Pasquale Nazionale, diventando merce non solo artigianale ma anche industriale. La ricetta più semplice con glassa di nocciole e mandorle si è andata arricchendo, nel tempo, di varianti rispetto alla ricetta classica.

Andiamo in **Friuli Venezia Giulia** dove la Pasqua non è Pasqua senza tortelli di primavera con erbe di campo, ottimo il capretto della Val Tramontina, asparagi, *titole* e *pan de fighi*. Nelle zone di Trieste e Gorizia troviamo invece la Pinza Triestina, un prodotto semi dolce di forma tondeggiante con tagli in superficie. Si usa mangiarlo con il prosciutto cotto nella tradizionale colazione pasquale. Vi sono poi anche il *Presnitz*

e la *Putizza*, due dolci caratterizzati da una farcitura di frutta, noci, nocciole, mandorle la prima, mentre la seconda, noci, uvetta e pinoli, aromatizzati da spezie varie come la cannella e la noce moscata.

In **Liguria** poi troviamo una variante della ricetta della tradizionale Torta Pasqualina. Una torta salata, che viene preparata anche in altre località d'Italia con caratteristiche differenti. È una torta rustica farcita di verdure tra cui i carciofi, anche se nella ricetta tradizionale si usavano verdure più povere.

In **Emilia Romagna** immancabili i tortellini o tortelli di ricotta, agnello al forno, costolette di agnello, carciofi farciti, patate, salame dolce e torta di riso per finire.

**La Toscana** festeggia con stracciatella in brodo, gnudi alla fiorentina, cappone, agnello ripieno, caciucco alla livornese, patate novelle, carciofi fritti e piselli alla

# TREVISANI A TAVOLA



fiorentina, sformato di fagiolini e la colomba "briaca" come dessert.

**L'Umbria** propone cannelloni di carne con grana e tartufo, strangozzi tartufati, medaglioni di coniglio ripieno, agnello lardellato arrosto, carciofi fritti o in umido e la ciaramicola.

**Nelle Marche** è tempo di crescita di Pasqua, fusilli con vongole, zucca e foie gras, baccalà salato e ragù di carne bianca, cicoria e patate, plum cake con gelato di vaniglia e sagrantino passito. Vi è inoltre una variante dolce con canditi

nell'impasto ed una glassa di meringa e zuccherini colorati. Nella città di Terni ad esempio troviamo la famosa pizza dolce di Pasqua e la ciaramicola, ciambella guarnita con un liquore ed una glassa di albume e zuccherini.

**In Campania** invece non si potrà fare a meno di mangiare una buona fetta di pastiera tipico prodotto apprezzato e conosciuto ormai in tutta Italia. È una torta dolce di pasta frolla, a base di ricotta e grano duro cotto nel latte. Il dolce, che è stato dichiarato prodotto agroalimen-

tare tradizionale, viene preparato il giovedì e il venerdì della settimana Santa. La ricetta risale a racconti leggendari che vollero il dolce offerto alla Sirena Partenope. Ogni ingrediente usato è quindi simbolo di ringraziamento per la dea.

Dal dolce al salato, sempre legato alla tradizione Campana, troviamo il casatiello, una torta salata la cui forma vuole ricordare la corona di spine di Gesù Cristo: una pasta di pane in cui sono avvolti strutto cicciosi e altri salumi. La Pastiera e il Casatiello sono un affronto alla linea, ma un'eccezione per il giorno di Pasqua è ammessa anche dai migliori nutrizionisti, soprattutto quando si è di fronte a questi piatti speciali.

**In Puglia** la tradizione locale ci propone la *Scarcella* un tipico dolce a forma di ciambella, su cui viene messa una glassa bianca e ad ornamento uova di cioccolata o uova sode a volte dipinte a mano ed incorporate nell'impasto stesso.

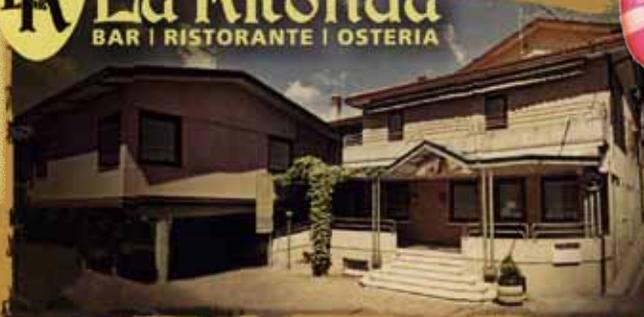
Da notare dal Friuli Venezia Giulia alla Sicilia la tradizione dell'uovo intessuto nell'impasto si diffonde cambiando nome ma mantenendo il significato dell'uovo come simbolo della resurrezione.

Buon appetito e buon Pasqua!



## La Ritonda

BAR | RISTORANTE | OSTERIA



*Vi aspettiamo anche a Pasqua e Pasquetta!*

Sabato e Domenica cucina aperta tutto il giorno.  
È gradita la prenotazione.

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

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

**Via Roma, 32 FREGONA**  
tel. 0438.585422



# BAR DALLE BIMBE

di Dall'Antonia Luana, Vanessa e Valentina

**APERTO**  
Dal lunedì al giovedì  
dalle 6.00 alle 24.00  
Dal venerdì alla domenica  
dalle 6.00 alle 02.00

Piazza 2 Giugno - FREGONA

## UNA COLOMBA A TUTTA BIRRA

*Da far invidia a familiari e amici*

*di Omar Lapecia Bis*

**P**

*asqua è vicina. Ecco la ricetta per fare la colomba in casa con il lievito di birra. E' una ricetta piuttosto laboriosa: 4 impasti, formatura, glassatura.... Ma non è impossibile da fare e poi la soddisfazione sarà enorme.*

La chiave per fare una buona colomba in casa sta sia nei tempi di lievitazione che nella procedura e l'incordatura dell'impasto. L'impastatrice è raccomandata specialmente per il terzo e quarto impasto. In commercio con poco più di cento euro se ne trovano alcune che possono essere adatte per l'uso domestico.

### INGREDIENTI COLOMBA

**Primo Impasto:** 40 g Farina Manitoba (w350), 40 g latte, 20 g lievito di birra (oppure 7 grammi di lievito secco)

**Il Secondo Impasto:** 100 g Farina Manitoba (w350), 20 g burro, 20 g zucchero

**Terzo Impasto:** Il secondo impasto, 100 g Farina Manitoba (w350), 20 g burro 20 g zucchero

**Quarto Impasto:** 210 g Farina Manitoba (w350), 120 g uova (circa 2), 80 g burro, 150g canditi scorza di Arancio (oppure 75g di scorza di arancio e 75g di scorza di cedro), 120 g zucchero, 5 g sale

**Glassa:** 15g Mandorle dolci, 8 g Armelline 15 (sono quelle piu' amare), 75 g Zucchero Semolato, 30 g Albume

**Guarnitura Colomba Pasquale:** 15-20 mandorle, Zucchero a granella, Zucchero velo, una ciliegia candita



*"tabiala"*

Ristorante & Pizzeria

PER UNA PIACEVOLE SERATA  
IN BUONA COMPAGNIA



Via Mescolino, 6 - Cappella Maggiore (TV) - Tel. 0438/580899 - [www.ristorantetabiala.com](http://www.ristorantetabiala.com)

Chiuso il lunedì

seguici su Facebook



# TREVISANI A TAVOLA



## PROCEDIMENTO

**Primo impasto:** Sciogliere il lievito nel latte tiepido (30-35c). Aggiungete 40 g di farina. Impastate per pochi minuti, anche solo con una spatola. Coprite e lasciate lievitare per 20 minuti in un luogo tiepido (per esempio nel forno spento con la luce accesa per tenere una temperatura di circa 30c)

**Secondo impasto:** Sciogliete il primo impasto in 130g di acqua tiepida (30c). Aggiungete 100 g di farina.

Impastate anche a mano per pochi minuti. Coprite e fate lievitare per 40 minuti

**Terzo impasto:** Usando l'impastatrice,

aggiungete 20 g di zucchero al secondo impasto. Aggiungete a poco a poco 100 g di farina. Quando la farina e lo zucchero sono assorbiti, aggiungete poco alla volta 20 g di burro a pezzettini a temperatura ambiente. Impastate fino a quando l'impasto incorda bene e la pasta si stacca dalla ciotola. Coprite e fate lievitare per 60 minuti

**Quarto impasto:** Aggiungete 120g di zucchero al terzo impasto. Impastate. Aggiungete 210g di farina. Aggiungete le uova una alla volta. Aggiungete il sale. Aggiungete gli aromi. Impastate fino a che le uova non sono state assor-

bite. Non andate nel panico se l'impasto sembra un disastro durante questa fase. Pian pianino si incorderà e assorbirà il liquido delle uova. A questo punto aggiungete poco alla volta 80g di burro a pezzettini a temperatura ambiente. Impastate fino a che la pasta si stacca dalla ciotola e risulta molto raffinata ed elastica. L'impasto fino a questo punto dovrebbe richiedere circa 40 minuti. Aggiungete i canditi (150g di scorza di arancio). Impastate per 2-3 minuti a bassa velocità per evitare che i canditi si disfino nell'impasto. Coprite e lasciate lievitare fino a che l'impasto non rad-

## Trattoria *da Carlo*

di Renosto Snc

**VARIE SPECIALITÀ DI PASTA FATTA IN CASA  
PULEDRO - SPIEDO - GRIGLIATA - CAPRIOLO**

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



*Prenotazioni per PASQUA e PASQUETTA*

**VIA  
CAPRERA**  
Hostaria

Pranzo di  
**PASQUA**  
ANCHE per ASPORTO

Prenota la Tua Pasqua  
nelle nuove sale.



Per il Tuo  
Evento  
Speciale  
**CHIEDI**  
il Nostro  
**Catering**

Via Caprera, 23

Vittorio Veneto

0438 57520

info@hostariaviacaprera.it

# TREVISANI A TAVOLA

doppia di volume (dai 75 ai 120 minuti) a seconda della temperatura

## Formatura della colomba pasquale

Rovesciate la pasta sul tavolo di lavoro e schiacciatela per sgonfiarla. Dividete la pasta in tre pezzi. Il primo un po' più grosso della metà (il corpo) poi dividete la parte restante in due parti uguali (le ali). Piegate il corpo della colomba su se stessa due volte, poi arrotolatela in diagonale nel senso della lunghezza. Cercate di fare la pancia della colomba più grossa della cosa e della testa. Fate lo stesso per le ali

Disponete il tutto in uno stampo da colomba da 1 Kg. Mettete a lievitare in un luogo al riparo dagli spifferi. Io la faccio lievitare nel forno spento con la luce accesa ed un pentolino di acqua bollente per tenere l'ambiente umido ed evitare che si formi la crosta. Lasciate lievitare per circa 60 minuti (dovrebbe quasi raddoppiare di nuovo)

## PREPARAZIONE DELLA GLASSA

Tritate le mandorle con lo zucchero fino ad ottenere una polvere senza grumi. Aggiungete l'albume e montate il tutto. La glassa deve risultare piuttosto cremosa. Se è troppo liquida, aggiungete un po' di zucchero

## GLASSATURA

## DELLA COLOMBA

Usando un coltello con punta rotonda, spalmare la glassa su tutta la superficie della colomba. Siate MOLTO delicati per evitare che la colomba di sgonfi. Aggiungete delle mandorle. Cospargete la superficie di zucchero in granella. Coprite il tutto con una spolverata di zucchero a velo. Con le forbici e molto delicatamente fate un'incisione in corrispondenza della testa della colomba. Inserite una ciliegia candita nel taglio

## LA COTTURA

Cuocete a 160-17g per 40-50 minuti. Durante i primi 20 minuti di cottura aprite la porta del forno per pochi secondi ogni 5 minuti per fare uscire il vapore. A seconda delle caratteristiche del forno, dopo 20-25 minuti adagiate un foglio di carta stagnola sulla colomba se vedete che sta prendendo troppo colore.



Lasciate raffreddare. Datevi una pacca sulle spalle.

Farete un figurone (o farete soffrire a seconda se vi vogliono bene o no) con parenti ed amici.



## Salvador Enrico

### Macelleria

Carni fresche  
solo locali e nazionali

### Salumeria

Tipica Veneta  
Specialità con suino due agosti  
Wurstel freschi  
Produzione propria



## Per Pasqua 2013

- Agnelli e capretti nostrani
- Spiedini di agnello
- Lombatine di agnello e suino
- Bracioline di agnello

- Pronto cotto in tavola*
- Spiedo con agnello - vitello - suino
  - Agnello al forno
  - Arrostiti di varie specialità

...e trovate anche  
il salame prodotto  
con suini  
da allevamento  
biologico  
allo stato brado!

Via Menarè, 149 S/S 51 Alemagna km 4 - Scomigo di Conegliano - Tel - Fax 0438.39774 - [www.macelleriasalvador.it](http://www.macelleriasalvador.it)

## FACCIAMO I CONIGLIETTI?

*Una ricetta inedita e "coccolatissima" per fare della Pasqua (anche) un gioco che si mangia. Col sorriso*

# H

*o voluto pensare a dei biscottini che potranno rallegrare la tavola in questo periodo pasquale. Sono colorati e divertenti da fare. Volevo qualcosa di semplice, giocoso, ma al tempo stesso dai colori tenui e raffinati. Quindi decine e decine di meravigliosi coniglietti decorati a pois vi circondaeranno in questi giorni!!*

La frolla da preparare è semplicissima e ha una tenuta perfetta. Per il resto...armatevi di sac à poche, coloranti alimentari e un po' di pazienza e precisione e vedrete che risultati!!



### Ingredienti:

Per la frolla (circa 25 biscotti di medie dimensioni): 200 gr di zucchero semolato, 200 gr di burro morbido, 1 uovo lievemente sbattuto, 400 gr di farina 00, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia.

Per la decorazione in ghiaccia reale: 4 albumi pastorizzati, 500 gr circa di zucchero a velo, 1 cucchiaino di cremor tartaro, coloranti a piacere

### Preparazione:

Sbattete energicamente il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungete l'essenza di vaniglia e mescolate ancora per pochi istanti. E' molto importante non lavorare troppo a lungo l'impasto in modo che non si rompa durante la cottura.

Unite l'uovo lievemente sbattuto e incorporatelo alla perfezione. Aggiungete



**OSTERIA CON CUCINA TIPICA E CICHETTERIA**



**...PRENOTAZIONI PER PASQUA E PASQUETTA...**

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

# Trattoria da Mareva



**Pasqua e Pasquetta  
menu' alla carta**

*Solo il meglio per Voi*

TUTTE LE SERE È GRADITA LA PRENOTAZIONE

Aperti sabato sera con caminetto acceso e domenica a pranzo

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



la farina, tutta in una volta e mescolate lentamente fino a che non otterrete un impasto omogeneo, ma lievemente "sbricioloso". Non dovrà infatti essere completamente compatto. Anche in questa fase fate attenzione a non lavorarlo troppo a lungo a causa del burro in esso contenuto. Potrete effettuare queste operazioni a mano, con l'utilizzo di una planetaria o di un mixer.

A questo punto formate un palla con l'impasto. Avvolgetelo nella pellicola trasparente e ponetelo a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Una volta trascorso il tempo di riposo, stendete l'impasto su un piano lievemente infarinato (qualora fosse troppo duro, rilavoratelo velocemente!). Intagliate i vostri biscotti e, con l'aiuto di una spatola di metallo, trasferiteli su una teglia foderata con carta forno. Ponete i biscotti in frigorifero per un'altra mezz'ora. Nel frattempo preriscaldate il forno a 170°C circa. Fate quindi cuocere per 6-10 minuti (dipende dalle dimensioni dei biscotti) o almeno fino a quando i bordi non si saranno lievemente dorati. Sfornate e lasciate raffreddare, poi trasferitele su una griglia.

Potrete procedere alla decorazione quando si saranno completamente raffreddati! Nel frattempo preparate la glassa. In una ciotola sbattete per circa 30 secondi gli albumi e il cremor tartaro. Unite poi lo zucchero a velo e con l'aiuto di uno sbattitore elettrico o di una planetaria sbattete energicamente alla massima velocità per circa 10 minuti fino a quando non avrete un composto ben denso e consistente. Potete conservarlo in frigo, coprendolo con una pellicola per 5-6 giorni (utilizzando ovviamente uova freschissime) e montarlo lievemente prima di ogni utilizzo. Qualora risultasse troppo liquido aggiungete ulteriore zucchero a velo. Prima di utilizzarla dividetela in differenti ciotoline e aggiungete poco colorante per volta.

Riempite quindi la *sac à poche* con il colore desiderato utilizzando una bocchetta n°2 (+ 1 *sac à poche* con la ghiaccia neutra per la decorazione a *pois*, dotata di bocchetta n°1). Iniziate disegnando i contorni della figura con la ghiaccia colorata. Dovrete utilizzare precisione, pazienza e mano ferma. E' molto importante non appoggiare la bocchetta sul biscotto, dovrete tenerla lievemente sollevata mentre procedete con i contorni. Ripetete l'operazione creando un nuovo contorno con un bordo più spesso. Riempite con la glassa l'interno del biscotto cercando di riempire tutti gli spazi vuoti. Strofinare velocemente il biscotto sul piano di lavoro in modo che la glassa si distribuisca in maniera omogenea. Non appena la glassa si sarà lievemente asciugata, aggiungete i *pois* bianchi come decorazione finale. Non vi sarà, in questo caso, necessario distribuire la glassa. Basterà creare dei puntini con una lieve pressione sulla *sac à poche*.

Lasciate asciugare completamente i biscotti su un piano per almeno 10-12 ore. Conservateli quindi in una scatola ermetica. I biscotti non decorati si conservano in una scatola ermetica, meglio se avvolti nella pellicola trasparente, per circa 1 mese. **O.L.B.**



- carni
- salumi
- selvaggina
- rosticceria

- SERRAVALLE -

Via Petrarca 1 - Tel. 0438 555472 - lecarnipaier@virgilio.it



Lo staff della macelleria - rosticceria "Le Carni" Augura una BUONA PASQUA a tutti, ricordando e proponendo quest'anno lo spiedo di **AGNELLO E CAPRETTO** anche il giorno di Pasqua e Pasquetta, seguito comunque dallo **SPIEDO MISTO** (costicine, polpa di maiale, pollo, coniglio e faraona), dai **POLLI ALLO SPIEDO**, agli **STINCHI DI MAIALE** al **GALLETTO ALLA DIAVOLA** ecc.



### SONO GRADITE LE PRENOTAZIONI

Informiamo inoltre che nel reparto macelleria le carni crude sono selezionate con cura, attenzione e con un occhio di riguardo alla qualità delle stesse. Numerosi sono i salumi tipici e nostrani presenti in salumeria.

La rosticceria è aperta tutte le domeniche dell'anno con il seguente orario:

8.30 - 13.00

Orario settimanale macelleria e rosticceria

8 - 13 15 - 19.30

## PROSECCO SENZA PESTICIDI. O QUASI *Il protocollo 2013 mette al bando un bel po' di veleni*

**N**asce il Prosecco 2.0. Senza pesticidi, o quasi. Il Protocollo Viticolo 2013, presentato dal Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, riduce sensibilmente il numero di prodotti fitosanitari autorizzati nei trattamenti.

E bandisce una volta per tutte il famigerato mancozeb, pericoloso fungicida cancerogeno. Un prodotto che fino al 2007 veniva irrorato in abbondanza dagli elicotteri dei pesticidi. Un veleno, più che un prodotto, di cui nel 2009 sono state utilizzate 106 tonnellate. Un veleno che si può ancora acquistare nei consorzi agrari, previa esibizione del "patentino". L'anno scorso, dieci preparati a base mancozeb figuravano ancora tra i composti autorizzati. Ma per la prima volta, quest'anno, il veleno-

mancozeb esce dai prodotti del Protocollo: «Non è nemmeno in fascia rossa, tra i tossici, l'abbiamo bandito. Invitiamo i consorzi a non farne scorta, fino a che una legge non ne proibirà completamente l'utilizzo» spiega Filippo Taglietti, tecnico del Consorzio di Tutela. Pugno di ferro con chi sgarra: «Gli agricoltori che utilizzeranno ancora mancozeb, o gli altri prodotti che abbiamo eliminato, potrebbero vedersi rifiutata la rivendita Docg». Perché non di solo mancozeb parla il Protocollo. La scure si è abbattuta su tutti i prodotti di fascia rossa, quelli tossici, il cui impiego è previsto solo «in casi specifici di gravità e rischio, previa consultazione dei bollettini agrometeorologici», e per non più di tre trattamenti a stagione. I prodotti antiperonosporici di fascia rossa passano da 19 a quattro, gli antiodici della stessa categoria da otto a uno. Spazio



solo ai composti bio, di fascia verde, o a quelli di classe tossicologica Nc o Xi, a basso impatto. Se non è una rivoluzione, poco ci manca: «Il Protocollo 2013 si candida a essere un vero manuale per gli agricoltori» conclude Taglietti «e come sempre funzionerà anche da calendario, indicando che prodotti usare, in quale periodo e in che quantità». I consorzi agrari dei 15 Comuni Docg ne hanno già ricevuto copia, per provvedere all'acquisto delle scorte. **Andrea De Polo**

### Menù di Pasqua

*Benvenuto della casa*

*Petto d'oca al balsamico in misticanza  
Vitello tonnato*

*Sformatino di polenta e taleggio*

*Lasagna di primavera*

*Tagliolini al ragù bianco e asparagi*

*Sorbetto al limone*

*Capretto al prezzemolo*

*Costicine d'agnello al pane profumato*

*Contorni di stagione*

*Dolcezza pasquale*

*Caffè*

*Acqua Vino della casa*

**35,00 euro a persona**

**GRADITA PRENOTAZIONE**

### LEON D'ORO



Dal lunedì al venerdì  
a pranzo scegli anche tu i menu'  
del LEON D'ORO

*menu completo € 11,00*

*primo, secondo, contorno,*

*1/2 Lt di acqua*

*1/4 Lt di vino, caffè*

*menu secondo e contorno € 9,00*

*secondo, contorno,*

*1/2 Lt di acqua, caffè*

*menu primo e contorno € 7,90*

*primo, contorno,*

*1/2 Lt di acqua, caffè*

*menu primo € 6,90*

*primo,*

*1/2 Lt di acqua, caffè*

*i prezzi sono comprensivi di pane e coperto*

Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto - Tel. 0438/521071 - Aperto a pranzo e a cena - Chiuso il giovedì

## SE IL CAVALLO È DI TROPPO

**A**

*d oggi, segnala Coldiretti sulla base del monitoraggio effettuato dal portale eFoodAlert, sono circa 200 i diversi tipi di confezioni alimentari ritirate dal commercio in almeno 24 Paesi.*

Sono circa 200 i diversi tipi di confezioni alimentari ritirate dal commercio in almeno 24 Paesi situati soprattutto in Europa, ma anche in Asia e America, con danni che hanno superato il miliardo di euro. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base del monitoraggio effettuato dal portale eFoodAlert.net dal quale si evidenzia che ad essere coinvolte sono le principali multinazionali della distribuzione commerciale e dell'industria alimentare, dalla Findus alla Nestlè, da Carrefour ad Auchan fino alla Lidl, ma anche i punti vendita di Ikea in diverse parti del mondo.

“La contaminazione della carne di cavallo - sottolinea la Coldiretti - è stata scoperta praticamente in tutte le diverse tipologie di prodotti trasformati a base di carne di manzo dalle lasagne ai tortellini, dai ravioli ai cannelloni, dagli hamburger alle polpette, dal kebab alla moussaka fino al goulash. Lo scandalo della carne di cavallo ha messo in evidenza l'esistenza di un giro vorticoso di partite di carne che si spostano da un capo all'altro dell'Europa attraverso intermediazioni poco trasparenti.” Sono aumentati del 37 per cento gli italiani che verificano la provenienza degli alimenti da mettere nel carrello di fronte alle rincorrersi delle emergenze alimentari, secondo una indagine Coldiretti/Swg dalla quale si evidenzia che il 47 per cento degli italiani preferisce acquistare prodotti alimentari locali che offrono una maggiore garanzia nei



confronti delle frodi favorite dai lunghi trasporti e dalle troppe intermediazioni nel commercio dei prodotti alimentari come dimostra lo scandalo della carne di cavallo. Secondo l'indagine Coldiretti/Swg ben il 65 per cento degli italiani si sente garantito da un marchio degli agricoltori italiani, il 16 per cento da quello della distribuzione commerciale e appena il 9 per cento da uno industriale.

B	a	R
L	u	X

*La nostra CUCINA è aperta tutti i giorni a pranzo*

Viale della Vittoria, 132 • Vittorio Veneto • Tel 0438-551812

## UNA CANTINA DALLE UVE D'ORO

*Le imprese di Conegliano e Vittorio si fondono,  
dando vita a "un gigante" dell'uva*

C

*on atto del 2 marzo, le partecipatissime assemblee straordinarie dei soci delle Cantine di Conegliano e Vittorio Veneto hanno approvato la fusione fra le due imprese cooperative, avvallando un percorso di avvicinamento iniziato già alcuni mesi fa.*

La nascita della **Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto società agricola cooperativa**, vede la luce sotto i migliori auspici: la fusione è stata approvata pressochè all'unanimità dall'assemblea della Cantina di Vittorio Veneto e da oltre il 92% dei soci di Conegliano. Del resto, si tratta di due cantine con caratteristiche produttive e di territorio molto

simili e la cui aggregazione, nell'attuale contesto economico, appare naturale. Confcooperative Treviso, che sta seguendo e supportando il processo di fusione, "guarda con molto interesse a questa nuova realtà, che rappresenta la nascita di un soggetto cooperativo di riferimento per il sistema Prosecco. La strada dell'aggregazione, anche nel settore vitivinicolo, diventa fondamentale per affrontare in modo propositivo i mercati internazionali, in continua evoluzione".

La **Cantina di Vittorio Veneto**, presieduta da Stefano Zanette, ad oggi può contare su una compagine sociale di 860 agricoltori che lavorano 1.600 ettari di superficie vitata, producendo 225mila quintali di uve l'anno (per oltre il 90% uve bianche, di cui quasi la totalità Prosecco Doc e Docg), per un fatturato annuo superiore ai 32 milioni di euro.

La **Cantina di Conegliano**, presieduta da Antonio Lot, ha quasi 300 soci, 400 ettari a vigneto, con una produzione di 60mila quintali di uve (per oltre l'80% uve Prosecco), per un fatturato annuo superiore ai 6 milioni di euro.

L'organizzazione che sorgerà con la fusione, il cui iter si concluderà definitivamente a maggio prossimo, già dalla vendemmia 2013 potrà contare su una produzione di oltre 300mila quintali di uve. La Cantina di Conegliano e Vittorio Veneto sarà una delle maggiori aziende vitivinicole della provincia di Treviso. "Bisogna dare atto ai presidenti e ai consigli di amministrazione delle due cantine - commentano in Confcooperative Treviso - di essere stati coraggiosi e lungimiranti, lasciando da parte i particolarismi, in vista di obiettivi molto ambiziosi, che consentiranno la valorizzazione dei nostri ottimi vini Prosecco".

APPUNTAMENTO AL

**PER**<sup>®</sup>

PERCORSI  
ENOGASTRONOMICI  
DI RICERCA

aPERitivo con l'Autore  
partecipazione libera

domenica 24 marzo alle 18.00  
Alessandro Ceconato  
"La bella di matematica"  
Ed. Santi Quaranta

domenica 14 aprile alle 18.00  
Chiara De Martin  
"Il sigillo di Aniox - Ritorno alle origini"  
Piazza Editore

PERsonaggi a Cena  
martedì 9 aprile ore 20.30

Roberto Ros  
"Tra Campardi e Palù. Gli Zaia.  
Storia di una famiglia veneta"  
Antiga Edizioni - Cena Euro 20

Appuntamenti letterari  
In collaborazione con



Librerie.coop - Conè Conegliano

Ripartono le serate musicali di

suPERmusic

Venerdì 12 aprile

Mixò Trio Live

Cena e Live Jazz

dalle 22.00

PER SRL - via Cervano 77/D - Bagnolo San Pietro di Feletto TV  
INFO E PRENOTAZIONI: 0438 34874 - per@perenzin.com



## **TAGLIATELLE UBRIACATE NEL VINO CABERNET**

### **Taiadee imbriagade nel vin Cabernet**

*Queste tagliatelle ubriacate nel vino sono fonte di svariati profumi e gusti decisi.*

*Nessuna pesantezza ma solo gioia per le papille gustative.*

**Ingredienti per 4 persone:** 350 g. di buone tagliatelle fatte in casa, 100 g. di burro, 100 g. di parmigiano non molto stagionato, 1 cipolla, 2 gambi di sedano, 1 carota, 50 g. di prezzemolo, 5 cucchiaini di panna, 4 litri di buon vino cabernet, ½ litro d'acqua, 1 presina di cannella, sale, peperoncino.

**Preparazione:** in una pentola di giusta misura mettete il vino e l'acqua; adagiate la pentola sul fuoco e ad ebollizione versate tutte le verdure frullate, salate e lasciate bollire per 5 minuti, buttate le tagliatelle mescolandole di tanto in tanto fino a cottura al dente, poi sgocciolatele e conditele in una padella con tutte le verdure, la panna, il peperoncino, la cannella, il burro e il parmigiano, lasciandole leggermente evaporare per qualche minuto a fuoco dolce; se necessario insaporite con sale. Disponete le tagliatelle su 4 piatti caldi e se desiderate copritele dolcemente con delle lamelle di parmigiano. Portate subito in tavola.



### **Crisi: pranzo completo addio**

**C**on la crisi si dice anche addio al pranzo completo che per quasi un italiano su tre (32%) si riduce esclusivamente ad un piatto di pasta che sazia di più e costa di meno. E' quanto emerge da un sondaggio on line condotto sul sito [www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it) dal quale si evidenzia che solo il 18% dichiara di fare quotidianamente un pranzo completo con un primo, un secondo, un contorno e un dolce o un frutto. All'opposto invece - sottolinea la Coldiretti - sono il 9% gli italiani che mangiano solo un frutto o uno yogurt o un gelato mentre il 4% addirittura niente. L'abbandono del pranzo completo è confermato - continua la Coldiretti - dal 24% di italiani che si limitano a consumare un secondo accompagnato dal contorno e dal 9% che preferisce un panino, un pezzo di pizza o un tramezzino.

Panificio

## Michielin

Produzione propria di focacce e colombe



Via Ugo Cosmo, 9  
Vittorio Veneto  
Tel. 0438 550849

## ASSAPORANDO CISON

# A

*ssaggi, dimostrazioni, incontri con esperti ed autentici artigiani del gusto.*

*È “Assaporando”, manifestazione che animerà Cison per due settimane consecutive, 16 e 17 marzo e 23 e 24.*

*Il “saper fare” di oggi e quello di ieri saranno messi a confronto, grazie alle rievocazioni storiche del gruppo “Viaggio nel passato” di Valle di Cadore e ai tanti appuntamenti in programma.*



Madrina di “Assaporando” sarà Sveva Sagramola, giornalista e presentatrice

televisiva.

Nel programma, fra gli altri: dimostrazioni della produzione di formaggi realizzati da esperti casari (alle Case Marian, alle 9 e alle 16 sabato 16, alle 11.15 e alle 14 domenica 24; in piazza Roma, alle 14.30 sabato 16, alle 14 e alle 14.50 domenica 17, alle 14.30 sabato 23), della birra (alle Case Marian, ore 11 sabato 16 e domenica 17), di pasticcini artigianali e della realizzazione di uova di Pasqua (in piazza Roma, alle 15.30 domenica 17 e alle 15.30 domenica 24).

E ancora: sabato 16, alle 17.30, al teatro La Loggia, si terrà un dibattito sul tema “Di che polenta sei?”, una degustazione di formaggi con giochi di abbinamento in piazza Roma alle 17 di sabato 16 e alle 16.30 di domenica 24, la gara di spiedo “Al speo pì bon” nel pomeriggio di domenica 24 in piazza Roma, una degustazione di vini della scuola enologica Cerletti di Conegliano alle Antiche Cantine Brandolini alle 18 di domenica 24.

Spazio anche a visite e passeggiate per conoscere il territorio: nella mattinata di domenica 17 (inizio alle 9) con il Nordic Walking sul nuovo percorso “Camminiamo per volare”, mentre domenica 24, alle 9.10, partirà dalle case Marian l’escursione guidata alla riscoperta delle erbe selvatiche a cura del Gruppo “Le Roe” (solo su prenotazione, 0438-971385, 333-7784076). **M.T.**



## Vinitaly alle porte

Sarà una sorpresa da lasciarsi i baffi ad aprire la 47esima edizione di Vinitaly (Verona, 7-10 aprile) messa in cantiere da Veronafiere, organizzatore del salone internazionale del vino e dei distillati. L'ente renderà ufficiale e operativo 'VinitalyWineClub', una piattaforma che si avvale del brand di Vinitaly per la promozione e vendita online con l'obiettivo di offrire ai produttori di ogni angolo della penisola la possibilità di raggiungere nuovi consumatori. Il progetto, che prevede tre anni di investimento per un primo anno di intervento economico pari a 500mila euro, ha la finalità di far conoscere nel migliore dei modi la produzione enologica italiana. L'iniziativa è stata presentata a Roma presso il Centro congressi di Eataly dal presidente e il direttore generale di Veronafiere Ettore Riello e Giovanni Mantovani. La kermesse è organizzata su una superficie di 95mila metri quadrati, 12 padiglioni, 4.255 espositori dei quali 128 esteri, un'attesa di 140.600 visitatori, di cui il 35% provenienti da Paesi esteri e 2.500 giornalisti accreditati.



## Il vino italiano seduce il Canada

Cresce il mercato del vino italiano in Canada, che si attesta sempre più "wine loving nation", grazie ad un consumo nazionale in ascesa pari a 6 volte la media mondiale (+ 19% l'incremento previsto fino al 2014, contro il 3,2%, mondiale) e che vede il made in Italy in testa alle preferenze, soprattutto per i vini rossi (dati Canadian Vintners Association). In particolare su 368 milioni di litri consumati - di cui il 28% di produzione locale - ben il 15% è importato dall'Italia e solo il 13% dalla Francia, con un costo medio all'importazione superiore alla media del 4,6% e quindi di fascia alta.



## Pioggia di miliardi sulle IG

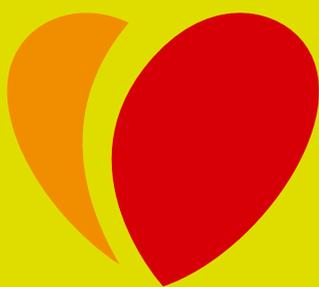
Pubblicato dalla Commissione europea uno studio sul valore del sistema di tutela delle denominazioni di prodotti agricoli e alimentari ('indicazioni geografiche' o 'IG'). Il 60% dei prodotti IG europei è stato venduto nel paese di produzione, il 20% in altri paesi dell'UE e il restante 20% è stato esportato al di fuori dell'UE. Le esportazioni extra-UE, per un valore di circa 11,5 miliardi di euro, erano dirette principalmente negli Stati Uniti (30%), in Svizzera e Singapore (7% ciascuno), in Canada, Cina, Giappone e Hong Kong (6% ciascuno). In Italia nel 2010 il valore delle vendite dei prodotti IG ammontava a quasi 12 miliardi di euro. È il settore vinicolo quello che vanta il maggior numero di prodotti a indicazioni geografiche (complessivamente 521 prodotti DOC e IGP), seguito dal settore dei prodotti e alimenti agricoli (193) e dalle bevande spiritose (39). Per quanto riguarda i mercati di destinazione, il 57% degli IG italiani risulta venduto sul territorio nazionale, il 24% è destinato a mercati di altri Stati membri e il 19% è invece esportato al di fuori dell'UE.



**Originalità, Tradizione e Tipicità  
creata da giovani mani  
... pronte a farvi riscoprire  
sapori del territorio.**



Cison di Valmarino (TV)  
Via Vittorio Veneto, 15  
**tel. 0438 85962**  
[www.cadeiloff.it](http://www.cadeiloff.it)



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



# buona Pasqua!

offerte valide  
dal 21 marzo al 3 aprile

## Speck

Biovida

**SCONTO 10%**

**€ 34,65** al kg

€ 38,50 - al kg



## Feta greco

Bio Pan, 200g

**SCONTO 20%**

**€ 3,60**

€ 4,50 - € 18,00/kg



## Pasta sfoglia surgelata

Bontà Doc, 2x 250g

**SCONTO 15%**

**€ 2,43**

€ 2,86 - € 4,86/kg



coop. ariele    vittorio veneto    supermercato biologico

Via D. Nannetti 156, Vittorio V.to (TV) - Tel. 0438 553171

ariele conegliano    supermercato biologico

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