



I BENEFICI DELLE VERDURE INVERNALI

Alleate delle nostre difese

di Omar Lapecchia Bis

L

e insalate e le verdure colorate durante l'inverno non abbondano sugli scaffali, ma anche in questa stagione esistono delle verdure indicate per i nostri bisogni specifici, per rinforzare le nostre difese e aiutarci a mantenere la linea. Impariamo a riconoscerle... per metterle in tavola!

L'inverno non ci fa venir voglia di assumere i 400 grammi di frutta e verdura raccomandati dall'OMS* !

Eppure cucinare le verdure in inverno non è difficile come sembra: un buon brodo di verdure che riscalda, cavolfiore gratinato per il piacere dei bambini, un passato di carote o un delizioso minestrone... Cucinare gli ortaggi in inverno è più facile di quanto sembri!

E per i fanatici della cucina dietetica, la cottura a vapore resta la soluzione ideale per preservare i minerali e le vitamine delle verdure.



**PHILIP CANDIDATO
ALL'OSCAR GREEN**
Pag V



Gli ortaggi in foglie: una miniera di minerali e oligoelementi

Tutte le verdure apportano minerali e oligoelementi, ma alcuni ne sono più ricchi di altri. L'indivia, ad esempio, presenta un elevato contenuto di potassio e di magnesio, mentre la bietola da coste contiene molto calcio. Sono facili da stufare e sono l'ideale per accompagnare ad esempio il pollame. Contengono tutte il famoso magnesio,

il minerale "antifatica". Un buon brodo di verdura o un'insalata a base di indivia ti aiuteranno quindi a contrastare le influenze invernali e ad eliminare le eventuali carenze di minerali. Gustale insieme ai legumi, ricchi di vitamine del gruppo B, per fare il pieno di energia!

Le carote e le difese immunitarie

Per contrastare l'invecchiamento delle cellule e per mantenere una bella pelle,



Alcune nostre specialità:

*tagliatelle, gnocchi, tortelli,
crespelle, lasagne...*

*Baccalà e trippe,
grigliata e spiedo.*



**APERTO LA VIGILIA DI NATALE
CON MENU' ALLA CARTA**

*Feste di classe, cene aziendali,
compleanni, cresime...*

**VIA CARLO FORLANINI, 48
VITTORIO VENETO (TV)
DI FRONTE L'OSPEDALE
TEL: 0438 550640 | CELL: 340 6052621
WWW.TRATTORIADAMAREVA.IT**

*Aperto tutti i giorni compreso
la domenica a pranzo.*



non dimentichiamo i principali antiossidanti, come la provitamina A e le vitamine C ed E. È quindi il momento di mangiare le carote o la zucca, che sono particolarmente ricchi di betacarotene.

Le carote possono essere grattugiate e poi condite con succo d'arancia o di limone per ottimizzare le loro proprietà nutrizionali; non dimentichiamo poi gli spinaci, la valerianella e l'indivia, per l'elevato contenuto di vitamina C.

Puoi cucinare queste verdure in insalata, insieme a dei gamberetti, per un apporto supplementare di minerali e oligoelementi. Sapevi che una piccola porzione di valerianella apporta 50 mg di vitamina C, ovvero l'equivalente di un piccola quantità di succo d'arancia, e che 100 g di acetosa coprono i 3/4 del nostro fabbisogno di vitamina C? Non è difficile fare il pieno!!

Le crucifere per la prevenzione del cancro

I broccoli, come anche gli spinaci e le rape, contengono una buona quantità di luteina, utile per prevenire la degenerazione maculare, e come tutta la famiglia dei cavoli sono tra i principali alleati per la prevenzione dei tumori digestivi. I broccoli, al pari dei cavoli, con-



tengono dei composti solforati (i glucosinolati), che eserciterebbero un'azione preventiva sulle forme di cancro del colon e del retto, e apportano inoltre un'elevata quantità di vitamina B9 e di calcio. Cosa volere di più?

Le fibre delle verdure cotte sono più digeribili

Il nostro fabbisogno di fibre si aggira intorno ai 25-30g al giorno, e un terzo dovrebbe essere apportato dalle verdure, le cui fibre favoriscono il transito intestinale, forniscono un senso di sazietà e combattono alcune patologie come le malattie cardiovascolari. Le persone sensibili possono gustare le verdure cotte in minestrone o gratinate, come nel caso

dei cavolfiori o di tutti gli ortaggi che non sempre vengono tollerati crudi: la cottura, infatti, ammorbidisce le fibre e rende semplicemente più digeribili le verdure.

Le minestre e le verdure al vapore detox

Gli ortaggi più ricchi di potassio facilitano l'eliminazione delle tossine e combattono la ritenzione idrica: è il caso del peperone e del sedano-rapa, che aiutano l'organismo ad eliminare i liquidi e quindi a sentirsi più leggeri, e inoltre sono molto ricchi di oligoelementi (selenio, cromo) che contribuiscono a mantenere l'equilibrio del nostro corpo. Potrai insaporire le tue minestre con del prezzemolo, ricco di vitamina C, erba aromatica presente sugli scaffali tutto l'anno!

Gli ortaggi a radice: per un pieno di energia

Gli ortaggi antichi come le barbabietole, la pastinaca, la barba di becco... non sono solo ricchi di fibre ma anche di glucidi, e quindi sono l'ideale per soddisfare le esigenze di tutta la famiglia. Il topinambur, inoltre, è particolarmente ricco di potassio e con il suo sapore di carciofo è veramente sorprendente.

LA RICETTA: COUS COUS DI VERDURE

Punto primo: il cous cous precotto non vale. Però, siccome senza precotto la ricetta è impegnativa..., ecco in fondo la versione con il cous cous precotto

Ingredienti:

Per fare il couscous: 250gr semola, 150 gr acqua, olio.

Condimento: 200 gr cavolo verza, 200 gr broccolo verde, 200 gr cavolfiore, 400 gr carote, 1 kg cipolle, 2 gambi di sedano, 200 gr di ceci cotti, 50 gr uvette, 50 gr zucchero, burro, zenzero, cannella, cumino, sale, pepe, curcuma, ras-el-hanout, zafferano.

Procedimento:

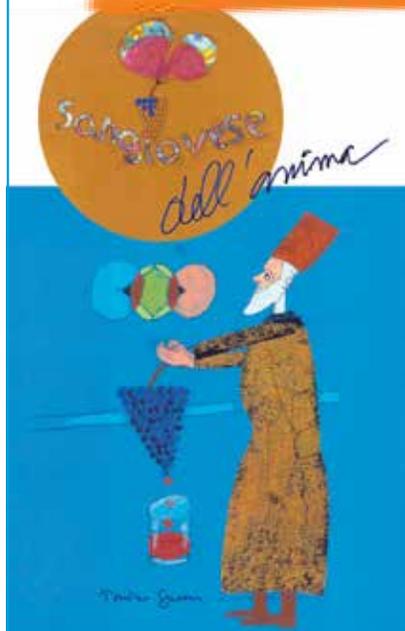
Distribuisco la semola in un piatto largo con i bordi alti. Aggiungendo a filo l'acqua, rimuovo continuamente la semola, aiutandomi con le mani. Ne aggiungo poca alla volta e mescolo continuamente per evitare che si formino dei grumi. Quando ho terminato l'acqua verso a filo l'olio per ungere la semola in modo uniforme. Supplemento di info qui.

Nel frattempo, ho messo sul fuoco una pentola d'acqua capiente e avviato un brodo vegetale con sedano, carota, cipolla. Quando bolle, sistemo la couscoussiera sopra la pentola (alternativa: un recipiente per la cottura a vapore, possibilmente in acciaio). In caso il vapore cerchi vie di fuga di laterali, tappate con la pellicola da cucina o la garza, così il vapore si dirige verso il recipiente della couscoussiera che sta sopra. Sistemo uno strato uniforme di semola raggrumata in questo secondo recipiente senza comprimerlo. Faccio cuocere per circa 15 minuti.

Mentre la semola cuoce, lavo, pulisco e spezzo grossolanamente le verdure lasciando da parte 500 gr di cipolle. Che taglio a julienne e metto in casseruola insieme a 30 gr di burro, lo zucchero, un pizzico di sale e un bicchiere d'acqua. Faccio cuocere a fuoco basso e a recipiente coperto per mezz'ora, aggiungendo a metà cottura le uvette che ho fatto rinvenire in acqua tiepida. Le cipolle devono essere leggermente caramellate; a fine cottura aggiungo della curcuma e mezzo cucchiaino di cannella.

(continua)

...un soffio di Romagna...



...caffè, vini, birra e "luvirie" in un amarcord di sapori romagnoli...



*...l'unica ed originale
piadina Regina di Riccione
continua nel nuovo locale
a Vittorio Veneto
in via L. Da Vinci 37
Tel. 328 1845703*





(segue)

Dopo 15 minuti, rovescio il couscous nel piatto dove avevo distribuito la semola all'inizio e lascio raffreddare. Rompo con una forchetta eventuali grumi, aggiungo un paio di bicchieri d'acqua e 5 gr di sale. Mescolo con le mani per ottenere un couscous ancora più fine. Nella pentola con il brodo aggiungo le verdure, aspetto che riprenda il bollore e faccio di nuovo cuocere il couscous a vapore per 15 - 20 minuti.



Al termine della seconda cottura, lascio di nuovo raffreddare il couscous e aggiungo ancora un bicchiere d'acqua muovendo i granelli con le mani. Controllo la cottura delle verdure, sono ancora leggermente al dente. Allora le rimuovo dal brodo, tagliandole a pezzi grandi che sistemo in una nuova casseruola con un fondo d'olio, buona parte del brodo di cottura, sale, pepe, zenzero, cumino, cannella, zafferano e ras-el-hanout. Aggiungo i ceci e faccio cuocere per 5-10 minuti riducendo leggermente il liquido di cottura, tengo da parte. Nel frattempo, riporto l'ambaradan per la cottura a

vapore del couscous e faccio cuocere la terza e ultima volta (uff!) per 15 minuti.

Quando finalmente è pronto lo tolgo dal secondo recipiente, lo verso nel piatto di portata, condisco con due riccioli di burro e un mestolo di brodo. Scavo leggermente al centro del piatto e dispongo le verdure, irrorando ancora con il brodo. Infine, completo il couscous con le cipolle caramellate e le uvette.

Cous cous versione precotto.

Dovete pensare solo alle verdure da cuocere nel brodo abbondante che userete anche per preparare il couscous. Allora, servono semola e brodo in parti uguali, metto il couscous in una terrina larga, aggiungo il brodo caldo e lo verso lentamente. Lascio che si assorba e lavoro il composto con le mani in modo che incameri aria, unisco due riccioli di burro. Non restano che le verdure, facile, eh.

www.barlux.com

B a R
L u X

PROPOSTE SERALI



INSALATONE

I Con
Insalata mista - Petto di pollo - Pom. ciliegino
Olive taggiasche - Grana Padano - Crostini

Rindola
Insalata mista - Radicchio - Rucola - Carote
Pom. ciliegino - Mozzarella bocconcini - Bresaola

Piadera
Insalata mista - Radicchio - Rucola - Tonno
Uovo sodo - Patate lesse



BRUSCHETTE

Meschio
Pomodoro - Mozzarella - Verdure grigliate

Monticano
Pomodoro - Formaggio fresco
Prosciutto crudo - Pom. ciliegino - Origano

Livenza
Pomodoro - Gorgonzola - Noci - Speck a fette



PIATTI UNICI

Monte Altare
Caprese di bufala "Perla del Piave" - Pomodoro
Prosciutto San Daniele

Monte Baldo
Caprese di burrata - Carpaccio di pollo fumé

Monte Pizzoc
Prosciutto crudo di S. Daniele - Melone



PIADINE

Lago Morto
Formaggio fresco - Verdure grigliate - Pomodoro

Lago Negrisiola
Formaggio Stracchino - Patate lesse - Sopressa

Lago Pradella
Formaggio fresco - Prosciutto crudo - Insalata

...per uscire dagli schemi

Piad-Burger

Hamburger (gr 200) alla griglia - Insalata - Pomodoro
Senape - Il tutto avvolto in una piadina

...e se volete
il panino "de nà volta"...

Pane fresco e...

Mortadella - scaglie di Grana - Gocce di aceto balsamico
Pancetta giovane - Pecorino
Bresaola - Rucola - Pomodoro
Tonno - Capperi - Pomodoro secco

Viale della Vittoria, 132 VITTORIO VENETO - Tel. 0438 551812 - www.barlux.it



Philip candidato all'Oscar Green

C

'è anche un giovane imprenditore trevigiano tra i finalisti nazionali di Oscar Green 2013.

Si tratta di **Philip Breitenberger**, già delegato di GiovanImpresa di Coldiretti Treviso e presidente di Super G, conferenza che riunisce i giovani imprenditori e professionisti della Marca trevigiana. Breitenberger ha conquistato la finale grazie al suo progetto innovativo di trasformare i kiwi biologici prodotti dall'azienda in succhi di frutta. **Il suo sogno, che è già realtà, si chiama Kiwyni.** Lo presenterà a Roma il 10 e 11 dicembre in occasione della finalissima nazionale di Oscar Green.

Il giovane imprenditore trevigiano ha vinto la selezione veneta ed è in finale nella categoria "Esportare il territorio". Nella finale di Oscar Green Veneto, invece, c'era anche un'altra imprenditrice trevigiana. Si tratta di **Claudia Adami**

viticoltore e fantasista del Prosecco di Valdobbiadene che ha ideato la vendemmia musicale.

"Oscar green è una grande vetrina che valorizza le capacità delle giovani imprese agricole italiane e quest'anno l'orgoglio raddoppia grazie al raggiungimento della finale di una realtà di casa nostra – racconta Walter Feltrin, presidente di Coldiretti di Treviso – I miei complimenti a Philipp Breitenberger ed alla sua famiglia, ma il ringraziamento va anche a tutti gli altri progetti imprenditoriali che si stanno evolvendo nelle nostre campagne. Le nuove generazioni stanno valorizzando la tradizione del primario trevigiano che è parte integrante e fondamentale di quel made in italy che in tutto il mondo ci invidiano".

Questo premio dà un grande segno di ottimismo e positività che trova una importante risonanza anche nel titolo dell'edizione di quest'anno "Il bello dell'Italia". "Sarà una manifestazione che dimostrerà, se ancora ce ne fosse bisogno, che l'agricoltura guarda al do-

Philip Breitenberger



mani con la certezza delle sue qualità, professionalità e garanzie per il territorio e i consumatori" conclude il presidente Feltrin.



AI LAGHI
SPECIALITA' MARINARE

Via val delle pere, 5/a
REVINE LAGO (TV)
tel. 0438 929680



Prenotate qui le vostre cene di pesce, anche per le festività!

E' gradita la prenotazione

**Aperti tutte le sere
martedì chiuso
sabato e domenica
anche a pranzo**

CORDIALI SALUMI



Prosciutteria

Bar, Ristorante, Prosciutteria

"Cordiali Salumi"

Ristorante di Carne e Pesce

Tutte le sere 'Aperitivo Cordiale'

Vi aspettiamo tutti i giorni 10.00-14.00 / 17.00-02.00 - chiuso il mercoledì

c/o Palazzo Racola - Via Martiri della Libertà, 6 - Vittorio Veneto - 0438/553666



Mai mangiato il “pon dal manego fin”? *Due associazioni in campo (ma davvero!) per mappare meli e peri autoctoni*

di Claudia Borsoi

C

ensire, catalogare e riprodurre per ripristinare la biodiversità. Due gruppi, uno a Fregona, l'altro a Revine Lago, da anni sono al lavoro per preservare piante di melo e pero che rischierebbero di scomparire.

Varietà rare, autoctone, ciascuna con le sue caratteristiche, dalle pere utilizzate solo per profumare la biancheria alle mele che maturano non prima di Natale, frutti di cui alcuni e rari alberi centenari tengono oggi viva la memoria. Ma non basta: se le piante dovessero seccarsi, che

ne sarebbe dei frutti? Serve che queste piante antiche siano valorizzate e divulgate. E così dei volontari si sono messi al lavoro per tramandare peri e meli.

A Ciser, località di Fregona, il gruppo **Densilòc** (termine dialettale dell'Alpago che significa “in nessun luogo”) si è messo al lavoro nel 2007 creando quello che loro hanno ribattezzato il “**Giardino della memoria fruttale**” che oggi raccoglie, al suo interno, una settantina di piante di pero e una cinquantina di melo. A pochi chilometri di distanza, un altro gruppo si è dato da fare: dal 2009 l'associazione culturale **Al Pòrtego** ha realizzato a Revine, in via Celle, quello che loro hanno chiamato il “**Vivaio della biodiversità**” che oggi accoglie 50 varietà di

meli e 60 di peri presenti in origine nella Vallata, da Miane a Vittorio Veneto. Due realtà in sinergia fra loro e con un **unico obiettivo: recuperare le antiche piante da frutto autoctone.**

A Ciser il giardino di trova nei pressi dell'osteria della borgata: qui nel febbraio 2008 vennero messe a dimora, dopo aver raccolto le marze dalle antiche piante presenti sulle colline di Ciser, Osigo e Sonogo ed averle innestate, piantine di melo e pero di rare varietà. Il lavoro era però iniziato l'anno prima con la mappatura dei meli e peri presenti sul territorio e non senza difficoltà.

«Grazie alla memoria storica di Marino Chies di Ciser – spiega il gruppo



OSTERIA CON CUCINA TIPICA E CICHETTERIA



APERITIVI IN MUSICA (dalle 18.30)

22 NOV “I Lunatic” - 8 DIC “Lambrusco group acustico”
15 DIC “Slivia trio acustico” - 22 DIC “Dj set”

A DICEMBRE SIAMO SEMPRE APERTI!

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



TREVISANI A TAVOLA

Il Giardino della memoria fruttale a Ciser



Densilòc – siamo riusciti a dare un nome alle decine di varietà di mele e pere che si trovano nelle nostre colline, varietà che i nostri genitori e nonni ben conoscevano ma che negli anni, un po' per l'abbandono delle colline, un po' per lo spopolamento, sono state dimenticate. Grazie alle conoscenze di questo nostro amico – proseguo il gruppo composto da una decina di fregonesi – siamo così riusciti in questa impresa che ha come obiettivo quello di non lasciar disperdere la varietà fruttale ma farla tornare patrimonio della comunità». E in questi anni il gruppo ha distribuito sul territorio circa 350 piante di melo e pero, tutti registrate in un apposito libro per tenere traccia di dove, oggi, queste piante si trovano.

Il lavoro di ricerca e mappatura del gruppo Densilòc è confluito anche in un libretto che descrive varietà, sito della pianta originaria, periodo di raccolta del frutto e caratteristiche. Ecco che una pianta centenaria di *per butiro ruvido* la si può vedere tra Ciser e Caglieron, mentre il *per de la vendema*, con la sua pianta "patriarca" di circa 200 anni, è visi-



osteria
con cucina
Franco



**La cucina
tradizionale
rivisitata**



via piazza Osigo, Fregona
0438.950431

www.osteriadafranco.it
osteriadafranco@libero.it

TREVISANI A TAVOLA

Il Vivaio della biodiversità a Revine



bile a Ciser. Poi c'è il *per negrer* (Osigo), il *per ruden* con i suoi 200 anni (Osigo), quello *scudeler*, pianta molto rara che si trova a Sonogo. E ancora: il *per dal col stort* con il caratteristico picciolo lungo e il *per de Santa Gusta* che cresce sul Col Navare e Pecol Mut. Passando alle varietà di mele abbiamo il *pon conastrel*, con albero originario in località Vignal, mela ottima per il vin brulè (specificano nel libricino), il *pon de la rosa*, il *pon dal manego fin*, il *pon pomazhe* verde con striature rosse e dalla forma schiacciata e il *pon trevisan*. Ne manca però uno

all'appello per il "Giardino della memoria fruttale": «Ci manca il *pon dalle vene*, mela con una venatura esterna e dalla buccia giallognola – spiega il gruppo –: chiedete ai vostri genitori o nonni e contattateci via e-mail a densiloc@libero.it».

A **Revine Lago** il vivaio è gestito da alcuni volontari dell'associazione Al Pòrtego. «L'idea – spiega Gian Pietro Carlet, una delle sei persone che si prende cura delle piante di melo e pero – è nata quattro anni fa. Uno dei soci aveva una pianta di *pon zigòt* che improvvi-

samente si è seccata. Era l'unica pianta presente in zona e venne prelevato un rametto nel tentativo di riprodurla e salvare così la varietà di mele. Ci riuscimmo e decidemmo di darci da fare per salvare la biodiversità».

I volontari hanno così iniziato a girare per prati e boschi della Vallata, da Miane a Vittorio Veneto, alla ricerca di antiche piante da frutto. Da queste piante hanno prelevato delle marze, innestate in nuove piantine. Il tutto è confluito del "Vivaio della biodiversità". «Oggi abbiamo 50 varietà di melo, 60 di pero, tutte mappate

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



APERTO ANCHE A MEZZOGIORNO



SABRINA E DANIELE

(ex trattoria da Tullio a Formeniga)

Accettiamo prenotazioni per:
cene aziendali,
cerimonie, feste private,
festività natalizie.

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

Trattoria

da Carlo

di Renosto Snc

Augura buone feste
e vi aspetta per il pranzo di Natale e di Capodanno



Resera di Tarzo (TV) - tel 0438 586894 - E' gradita la prenotazione - Chuso il martedì



con nome, origine, tipologia, maturazione del frutto e suo impiego» spiegano i volontari che in questi anni hanno raccolto marze anche da alberi da frutto secchi o estirpati per far spazio ai vigneti che hanno monopolizzato le colture in Vallata.

«In occasione della manifestazione dedicate alle vecie arti e mestieri che si tiene a settembre a Revine Lago promuoviamo, con uno stand, queste varietà di mele e pere che abbiamo salvato e raccogliamo prenotazioni da chi volesse ricevere una piantina di questi frutti». Tra i meli il tipico *pon zigòt*, giallo con striature verdi che arriva a maturazione a Natale, il *pon de la rosa*, il *pon de l'oio*, il *pon de la ruzen* e molte altre varietà, come le *pomaze*, mele originarie dell'est Europa memoria della dominazione austro-ungarica su questi territori. «Non tutte le varietà di mele e pere hanno però un nome – spiega Carlet – e in attesa di individuarlo le abbiamo chiamate con il nome della famiglia proprietaria della pianta originaria». Tra i peri salvati dall'associazione Al Pòrtego, e ancora senza nome, c'è ad esempio una grossa pera che non è buona da mangiare ma che veniva impiegata per profumare la casa e la biancheria. «L'obiettivo – ricordano i volontari - è ripristinare la biodiversità reintroducendo la coltivazione di piante da frutto rustiche, che si caratterizzano per la variabilità dei gusti e la resistenza alle malattie». Per saperne di più del vivaio si può scrivere a associazionealportego@gmail.com.



HOTEL | CONGRESS | RESTAURANTS | WELLNESS

Castel Brando



tra gusto e storia

Antonio Palazzi
presenta

Gourmet e Spa

2 ingressi all'area libera della Principessa Gaia SPA,
massaggio di coppia agli estratti di vinacciolo
e peeling corpo di coppia "Uva sfoglia";
Cena di 4 portate con Champagne
presso l'elegante Ristorante Sansovino.

Euro 185,00 per persona

Pranzo di Natale

Scegli di trascorrere quest'occasione da passare
in famiglia in uno dei ristoranti del castello.

Ristorante Sansovino - Euro 60,00 p.p.
Ristorante Pizzeria La Fucina - a la carte

Veglione di Capodanno

Festeggia con noi l'arrivo del nuovo anno!

Teatro Magno - Euro 110,00 p.p.
Ristorante Pizzeria La Fucina - 60,00 p.p.
Lounge Bar Donatello - 75,00 p.p.
Cantina di Ottone - disponibile per feste private

Brunch in castello

Tutte le domeniche dalle ore 12.00
nelle eleganti sale del Ristorante Sansovino.

Euro 25,00 p.p., bevande escluse

Ristorante Sansovino

Aperto dal giovedì sera, è gradita la prenotazione.

Tutti i venerdì sera "Carrello dei Bolliti"
Euro 25,00 p.p., bevande escluse

Cene aziendali | Banchetti nuziali | Feste di famiglia
Per un servizio da Re a casa vostra, Catering Palazzi

0438.9761 - a.palazzi@castelbrando.it
www.castelbrando.it

Prendete, e bevetene tutti (un sorso)

di Stefania De Bastiani

Marco Dall'Antonia

S

cegliete i vini migliori, abbinateli al piatto. E poi fate lo stesso con la musica, le luci, e la location. Proiettate il video adatto.

Metteteci un disegnatore, un sommelier, un narratore. Una storia. E – già che siete – anche una ballerina. Ed ecco, l'opera d'arte. Completa, atta ad appagare i sensi: tutti, insieme.

Sono stati nel paese delle meraviglie, quello di Alice, hanno seguito il corteo di Bacco, il dio del vino, del teatro, del piacere fisico e mentale. Hanno organizzato, e attuato, una serie di cene che sono state vere e proprie esperienze per chi vi ha partecipato, lasciandosi coinvolgere, totalmente.

“L'eleganza, la giusta leggerezza, l'equilibrio tra le proporzioni, emozione e sorpresa” Marco Dall'Antonia ha intro-



dotto così l'ultima cena (ma ce ne saranno altre) svoltasi lo scorso ottobre nel capannone del fotografo Tushio Aurelio Toscano. Un capannone vuoto, da riempire: di idee. Un'iniziativa che Marco e il suo team hanno ideato, costruito, rea-

lizzato. Per se stessi, ma soprattutto per gli altri: per far conoscere e capire cosa significa *apprezzare*. Apprezzare ciò che il mondo, la terra, la storia e l'arte ci danno. Il punto, e il difficile, è saper cogliere il giusto, “con le giuste proporzioni”.



Vittorio Veneto - Piazza Fontana
www.osterialagiraffa.blogspot.com
tel **0438.550269**

OSTERIA CON CUCINA
LAGIRAFFA

CUCINA CASALINGA

*si accettano prenotazioni
sia per la cena della vigilia che per il Pranzo di Natale
con menù tradizionale ed anche vegetariano*

Tutti i giorni dalle 10.00 alle 14.00 e dalle 17.00 alle 01.00
Chiuso il mercoledì e il giovedì a pranzo



*“Eravamo seduti
sul precipizio del tramonto
con un bicchiere colmo di colore
pronti ad ingoiarci il mondo”*



Via dei Corder 2 Vittorio Veneto TV tel 347 9817061

ANCHE PER ASPORTO

TREVISANI A TAVOLA

Nell'epoca del *binge drinking* e dei *fast food*, gustare profumi e sapori sembra essere passato in secondo piano, un'attività di nicchia, poco ambita, sottovalutata, spesso sconosciuta. Ma saper assaporare il vino, capirlo, comprenderlo può sorprendere, sconvolgere, appagare. Marco Dall'Antonia, diploma di sommelier e passione sfrenata per la cucina, ha voluto portare in città un nuovo modo di approcciarsi al quotidiano, e, forte delle sue conoscenze, interessi, competenze, ha scelto di dare la possibilità ai ragazzi di conoscere mondi nuovi. Con cene itineranti a tutto tondo, aperte a chiunque è pronto per lasciarsi trasportare in un climax di sensazioni che stimolano il corpo e la mente.

“Organizzo cene e degustazioni già da molto tempo – spiega Marco – ma da un anno condivido l'organizzazione con un gruppo di amici. Passione, è quello che ci accomuna. La voglia, il desiderio di condividere, di mettere assieme esperienze diverse. Collaborare con Egi Daci, Marco Da Ronch, Paolo da Roit, e il gruppo dei grandi giovani Jacopo Rossitto, Andrea Nigo di Giorgio, Edoardo Mattiazzi, Davide Masa Maset è una cosa che ogni volta mi sorprende e emoziona. Ad ogni cena, partecipa un artista che interpreta a suo modo il “tema” della serata, e questo dà un senso pieno a quello che facciamo. E' un bel modo di stare insieme, in una serata un po' diversa dal solito”. Progetti per il futuro? “Insieme a Gabriele Perenzin e Jannick abbiamo fondato l' “Associazione alla salute” che si occuperà nel prossimo anno di altre iniziative”. Di altri gusti, profumi, sapori, e scoperte.

Finite le bollicine?

Dopo tre anni consecutivi in cui il prezzo delle uve da vino in Veneto era progressivamente aumentato per la vendemmia 2013 Veneto Agricoltura osserva una flessione dei prezzi. A Treviso, come era lecito attendersi, appare in ridimensionamento il fenomeno Prosecco. Tutte le tipologie di Glera hanno registrato una contrazione di prezzo: Glera Igt -15%, Prosecco Doc -7%, Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Docg -2% e Cartizze Docg -44%. Il ribasso dei listini ha interessato anche altre tipologie di uve, da quelle a bacca bianca (Verduzzo Igt -17%) a quelle per la vinificazione dei rossi (Raboso -10%), mentre le uniche varietà che hanno beneficiato di un leggero incremento delle quotazioni sono state il Pinot bianco e Chardonnay (+1% l'Igt e +3% il Docg) e il Pinot grigio Igt (+2%).



Azienda Agricola
Baccichetti



- VENDITA OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE PROPRIA
- MOLITURA OLIVE PER CONTO TERZI

Via Enrico Toti, 46 - Vittorio Veneto (TV)

tel. fax 0438 560743

az.agr.baccichetti@gmail.com / facebook: azienda agricola Baccichetti

AL

T Trattoria
AL LARIN

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



LE MACINE
RISTORANTE & HOTEL

Via Lino Carlo Del Favero, 11 - VITTORIO VENETO (TV)

tel. 0438 940291

info@hotelristorantelamacine.it

www.hotelristorantelamacine.it



Osteria da Lauro con cucina

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

TREVISANI A TAVOLA

Veneto: più stelle

La nuova edizione della guida MICHELIN Italia raccoglie segnali molto positivi nello scenario della ristorazione del nostro Paese. Molte le novità: 36 Bib Gourmand, 1 ristorante o, 3 n e 29 m. La guida MICHELIN Italia rafforza la seconda posizione sul podio mondiale con 329 ristoranti stellati, confermando l'eccellente qualità della cucina italiana. Segnali positivi arrivano proprio dal Veneto, che si rivela una delle regioni più dinamiche di questa nuova edizione della guida MICHELIN Italia: è la seconda a maggior crescita di stellati dopo Il Trentino-Alto Adige. Salgono a quota 28 (1 ***, 5 **, 32 *) i ristoranti stellati, 4 in più rispetto allo scorso anno. L'alta qualità della ristorazione in questa regione viene confermata anche dal primato nazionale di esercizi che si distinguono per l'alta qualità della ristorazione con menu completo a meno di 30 €, i Bib Gourmand, oggi 36, di cui 4 novità. In provincia di Treviso troviamo due locali con una stella (La Corte di Follina e il Gellius di Oderzo) e sei locali Bibendus (Locanda da Condo, Farra di Soligo; Ai Cadelach, Revine; Osteria caffè Gambinus, S. Polo di Piave; Dalla Libera, Sernaglia; Hostaria Antica Contrada delle due torri, Treviso; Tre Noghere, Valdobbiadene).



Cibo e libertà

Carlo Petrini
CIBO E LIBERTÀ
Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione



GIUNTI

Slow Food Editore

« Il cibo potrà renderci liberi se tornerà a essere il nostro cibo, in tutti i modi esistenti e immaginabili, secondo le diverse culture e inclinazioni. Perché cibo è libertà ».

Così, a quattro anni da "Terra Madre. Come non farci mangiare dal cibo" (Giunti - Slow Food Editore, 2009), Carlo Petrini riassume il suo ultimo libro dal titolo ambizioso: "Cibo e libertà. Slow Food: storie di gastronomia per la liberazione".

Polenta e tocio

Con "Polenta e tocio" l'editore De Bastiani ha inaugurato una nuova collana di cucina realizzata in collaborazione con Il Gazzettino. Si tratta di 8 libretti piccoli nel formato e nel prezzo dedicati alla cucina regionale di Veneto e Friuli Venezia Giulia. Nel primo volume gli autori, Giampiero e Liliana Rorato, introducono la monografia dedicata alla regina della tavola con un breve saggio che ne racconta la storia dal suo arrivo dal Messico, portata da Cristoforo Colombo, ai giorni nostri. Accompagnato da trenta ghiotte ricette, elaborate da famosi chef, propongono l'utilizzo della polenta in cucina.



Panificio San Giacomo Di Semmy e Maria

Da lunedì al Sabato
dalle 7,00 alle 13,00

- Pasticceria da forno PANE A LIEVITAZIONE NATURALE
- Panettoni artigianali PANE AL KAMUT
- Pasta fresca PANE AL FARRO E NOCI

Vieni ad
assaggiare
il nostro
panettone

VITTORIO VENETO - Via Europa, 18 - S. Giacomo di Veglia - Tel 340 8979253
CONEGLIANO - Viale Spellanzon, 110 - di fronte rotonda cavallino

La Casa del Gelato



GELATERIA E PASTICCERIA ARTIGIANALE



CHIUSO IL MARTEDÌ

Fantasia e qualità sono le
nostre specialità!

PASTICCERIA
SEMIFREDDA

Di Roberto e Judy - Via Roma, 44 - GODEGA DI S. URBANO - TEL. 0438 38399