

TREVISO

Maestri e allievi:
una "dolce" sfida
all'Istituto Alberini



TREVISO - Maestri e allievi insieme, alle prese con strati di panna, sfoglie di cioccolato, crema di marroni e qualche goccia di rhum. Pasticceri professionisti e studenti "apprendisti" dell'Istituto alberghiero Alberini si sono dati appuntamento l'altro giorno a scuola in un'originalissima gara di pasticceria che ha incoronato "Il dolce per l'autunno 2012". Ventidue alunni hanno affiancato altrettanti maestri pasticceri in arrivo dalle province di Treviso, Venezia, Belluno e Pordenone nella presentazione e preparazione al concorso di torte da credenza, dolci al cucchiaio, dolci da forno, tutti rigorosamente preparati con ingredienti autunnali, come le castagne o il marron glacé. E dai nomi gustosi e fantasiosi quanto i loro ingredienti:

"Sinfonia, Tesori e Regina d'autunno", "Passione di marroni", "Chiamala tu...". In ogni fetta un applauso all'arte della pasticceria della Marca trevigiana che negli anni '80 e '90 aveva visto lievitare concorsi e premi di peso nazionale. L'evento organizzato dall'Istituto Alberini in collaborazione con Eurodolce di Maserada aprirà la porta agli studenti per un periodo di stage in pasticceria. Per i pasticceri professionisti vincitori del concorso invece un viaggio premio. Sul podio al primo posto la pasticceria "Limanese" di Limana (Bl), al secondo la pasticceria e cioccolateria "Crema e Cioccolata" di Fiume Veneto (Pn) e al terzo la pasticceria "Firmino" di Conegliano.

Alessandra Vendrame

L'AGENDA DI Treviso

Attività, corsi e laboratori dedicati al mondo agricolo

Bambini in fattoria per capire l'ambiente

Michele Miriade

TREVISO

A scuola di ruralità frequentando le fattorie didattiche della Marca, conoscere gli animali, entrare a stretto contatto con i prodotti dell'agroalimentare del territorio, degustando le genuine e semplici merende al posto di quelle confezionate. Il mondo della scuola frequenta sempre più le fattorie didattiche proprio per scoprire una realtà ai più sconosciuta: ci sono sempre più bambini che non conoscono i semplici animali da cortile, dalla gallina all'oca. In Veneto, con la provincia di Vicenza sempre leader, è il territorio di Treviso ad aver incrementato il numero delle fattorie, mentre Padova e Verona registrano un leggero calo. Questo anche alla luce dell'istituzione del registro delle fattorie e la definizione della "Carta della qualità" che stabilisce determinati criteri.

I ragazzi, durante le visite, hanno la possibilità di prendere parte ai percorsi tematici riguardanti attività agricole, coltivazioni, gli allevamenti, l'ambiente, la tradizione, la cultura e il lavoro agricolo.

IL PROGETTO NELLA MARCA

Una quarantina le aziende all'opera
Istituita la carta della qualità

Il 65% delle fattorie propone laboratori didattici in cui si utilizzano e si manipolano i prodotti dell'azienda. Quindi attività aggiuntive rivolte a gruppi, adulti, famiglie, anziani, diversamente abili, attività turistiche, ricreative, culturali, sportive e musei sulla vita contadina. Nella Marca sono 34 le fattorie: Cain Orbo (S. Biagio), Al Pozzo, Campoverde

(Castelfranco), Vecio Moraro (Mogliano), Cassian, Murialdo (Treviso), Marcon, Basei (Volpago), Breitenberger (Giavera), Borgo Casoni, Borgoluce, Collalto (Susegana), Calronche (Refrontolo), Casa Piave (S. Polo), Col Maor, Genoveffa (Pederobba), Paradiso, Dai Caroni, Monteverde (San Zenone), Demetra (Spreziano), Corvezzo (Cessalto), Gene-



ral Fiorone (Montebelluna), Bosco Verde (Gorgo), Alveare del Grappa, Val De Roa (Crespano), Arte del Palù (S. Fior), Colle Regina (Farra), La Dolza (Follina), La Rosina (Ponzano), Lemire (S. Pietro Feletto), Panegai (Vittorio Veneto), Cooperativa Cagnin (Preganziol), Stramare (Segusino), Trolicoltura S. Cristina (Quinto).

"Blu 61" sul podio di Alma Caesus

(mm) Il formaggio «Blu 61» della Casearia Carpenedo di Camalò di Povegliano, protagonista alla scuola internazionale di cucina Alma, di Calorno, che ha come rettore Gualtiero Marchesi. La scuola ha ospitato i rappresentanti di alcuni prestigiosi centri di formazione al mondo dei 15 paesi con cui Alma ha stretto un'alleanza. Protagonista è stato il «Blu 61», formaggio della Carpendeo, vincitore della medaglia d'oro nella categoria erborinati al concorso «Alma Caseus».

Cena con gangster per Halloween

TREVISO - (mm) Cena benefica in musica, con delitto e con gangster fra stasera e mercoledì 31 a Santa Lucia di Piave, Ponzano e Silea.

SANTA LUCIA - Questa sera, alle 20,30, all'Osteria Modi, cena benefica in musica, a favore dell'associazione Pro-Rett, con Davide Palladin alla chitarra e Nicola Bortolanza al contrabbasso ad accompagnare i piatti proposti dallo chef Severino Brunello. Info: 0438/700317.

PONZANO - Cena con delitto, mercoledì 31 alle 20,30, per assaporare il gusto del mistero, al Relais Monaco. E dopo la cena degustazione di grappe e sigari. Info: 0422/9641.

SILEA - Cena gangster al ristorante Il Concerto dell'hotel Titian Inn di Lanzago, nella serata di mercoledì 31, notte di Halloween. Musica live con Beatles band e abbiagliamento a tema anni '50. Info: 0422/361770.

La Marca A Tavola

TREVISO

Tisane in Vineria Insolito - Appuntamento questa sera in Vineria sulla Castellana (in collaborazione con la Drogheria Foresti) con la cena delle tisane. I piatti dello chef saranno abbinati agli infusi raccontati da Teresa Martinelli. Info: 0422/210460.

TREVISO

Vapensiero Live - «Vapensiero live», il segreto di essere felici, domani dalle 19 alle 20,30 al ristorante Vapensiero in collabo-

razione con Cucina alla moda. Arie di Verdi, Rossini e Donizetti con il soprano Elisabetta Tandura accompagnata al pianoforte da Federico Brunello. Degustazione di vini di Col del Lupo di Vidor.

TREVISO

Folpi da Albertini - Alla gastronomia Albertini, di via T. da Modena, domenica si tiene la festa del folpo, delle masenete e della frittura mista. Info: 0422/56230.

MIANE

Cocofungo da Gigetto - La rassegna CocoFungo chiude il percorso, fra questa sera e domani, al ristorante da Gigetto a Miane con i piatti dello chef di casa Marco Bortolin e quello ospite, l'austriaco Josef Steffner.

GORGALMONTICANO

Degustazioni in Cantinaccia - Questa sera per degustazioni d'autore, alla Cantinaccia di Villa Foscarini Cornaro, con i vini Primosic ad accompagnare il me-

nù dello chef. Info: 0422/208007.

NERVESA

Enofungo alla Panoramica - Domani sera, alle 20,30, menù di 5 portate a base di funghi alla Panoramica di Nervesa con vini abbinati. Info: 0422/885170.

CONEGLIANO

Raboso all'Eat's - Per «Gusto in vetrina» nella giornata di sabato all'Eat's degustazione di Raboso Piave della Cecchetto e aceto balsamico di Modena Igp.

LANCENIGO

Zucca da Carmenère - Cena della zucca mercoledì 31 alle 20,30 all'enoteca Carmenère in abbinamento a vini sloveni. Info 0422/350647.

SUSEGANA

Bollito da Borgolice - Questa sera, e tutti i giovedì, appuntamento con il bollito all'agri-osteria Borgoluce (via Morgante 2.) con le carni provenienti dagli allevamenti dell'azienda di Susegana unitamente ai vini. Info: 0438/981094.

(mic.mir.)