

# tempolibero Weekend

Le pagine del Tempo Libero sono a cura di CLAUDIO DE MIN

## ASIAGO

### Pasta Pop a La Tana

(anlaz) "Pasta pop" con il produttore Mauro Musso della "Casa dei Tajarin" è l'evento di "Fare Cibo" in programma domenica alla "Tana Ristorante" di Asiago (Vi) di Alessandro Dal Degan. Ogni assaggio di pasta o bicchiere di vino costerà 3 euro. Info: 0424462521.

## MIANE

### Gigetto, street food al radicchio

Un Cocoradicchio che avrà i sapori del mondo, quello proposto questa sera dal ristorante Da Gigetto di Miane (Tv). Per la terza tappa della rassegna, Marco Bortolini ha infatti ideato un menu che porterà in tavola la grande tradizione del cibo da passeggio in "salsa internazionale", dalla Piadina al Frico morbido, dal Radicchio fritto al Trancio di tonno al timo e aglio nero su radice di prezzemolo e Radicchio in ghiaccio. Info: 0438960020.



**DA GIGETTO**  
Marco Bortolini  
figlio d'arte

## JESOLO

### Torcio & Caveau, pesce e bollicine

Questa sera, a Jesolo, l'Enoteca al Caveau in collaborazione con il ristorante Al Torcio, organizza una cena nella quale piatti di pesce appositamente studiati verranno abbinati a pregiate bollicine di Franciacorta. Si parte col Salmone marinato e leggermente affumicato con germogli e dressing di arance e anice e si chiude con Tortino di ricotta e pistacchi con salsa al cioccolato bianco al Calvados, frittelle e crostoli. Costo, 60 euro tutto incluso. Info e prenotazioni: 3937955568.

# Una sera a Caorle col re dei pasticceri

*Al Carro a tutto cioccolato con Massari, Mei e Freguja*

Una serata di alta gastronomia e beneficenza: "Pesce e Cioccolato" va in scena questa sera a Duna Verde di Caorle (Ve) al ristorante "Il Carro". L'evento, organizzato da Luca Faraon, chef e titolare, e dal maestro cioccolatiere e pasticciere, Danilo Freguja, per questa undicesima edizione avrà come ospiti grandi firme del mondo della gastronomia italiana: Sergio Mei, fra i più stimati e appassionati interpreti della nostra cucina, dal 1994 executive chef al Four Seasons di Milano; Iginio Massari (nella foto in una sua apparizione a MasterChef), Maestro pasticciere italiano, vincitore delle Coppe del mondo a Lione (1997) e Roma (2002); e, appunto, Danilo Freguja, friulano, grande cioccolataio.

Ricco, variegato e fantasioso

il menu realizzato dai quattro supercuochi. Si inizierà con un ricco buffet di pesce; poi si proseguirà con il carpaccio di Ombrina al dolce fumo con Gruè di Cacao, servito con un gelato (con bastocino) di radicchio di Treviso e mazzancolla ricoperto al cioccolato. Sergio Mei preparerà poi un Risotto

agli agrumi con gamberi rossi e cioccolato salato; sarà poi ancora la volta di Faraon a realizzare il Cannellone al cacao ripieno allo scorfano con granseola; i secondi partiranno dal Medaglione di moi in terrina con spinaci e crema di zucca, Calamaro ripieno con tortino di patate, Trancetto di

branzino bruschettato con verdure saltate, il tutto completato da cioccolato Tanzania all'80%. Poi i dessert di Freguja e Massari sui quali, però, tuttora aleggia il mistero. L'unica certezza, ovviamente, è che sarà ancora una volta protagonista il cioccolato. Chiusura con una degustazione di praline e napolitane. Info e prenotazioni: 0421299478.

litaine. Info e prenotazioni: 0421299478.

L'intera cena sarà accompagnata dalle prestigiose bollicine Franciacorta di Castello Bonomi dell'azienda veneziana Paladin. Costo a persona: 55 euro. Info e prenotazioni: 0421.299478 info@ristoranteilcarro.com.



## CORTINA D'AMPEZZO

### Giovedì la cucina spettacolo di Gianfranco Vissani

Giovedì prossimo, 27 febbraio, al ristorante L'Altro Vissani, di Cortina d'Ampezzo (all'interno dell'albergo Bellevue, in pieno centro) lo chef Gianfranco Vissani e i suoi cuochi cucineranno dal vivo davanti al pubblico, raccontando trucchi e ricette dei piatti che poi verranno degustati direttamente dagli spettatori. Si mangia e si impara insieme, come se ci si trovasse in un anfiteatro, in cui al posto delle gradinate ci

sono i tavoli e al posto del palco c'è la cucina, con lo chef e i cuochi pronti a dare spettacolo, Il Corso-Show, con la piccola degustazione, costa 180 euro per persona, calice di vino incluso, e avrà inizio alle ore 18. Successivamente ci sarà la cena "After Show" al costo di 60 euro a persona (vini inclusi, con menù fisso). Info e prenotazioni: info@laltrovissanicortina.it; tel: 3357413333.



## VIAGGIATORI PER CACIO

### Quel "Blu61" da Camalò che piace anche agli inglesi

*Da Harrods l'erborinato della casearia Carpenedo*

1L'Inghilterra è famosa per i suoi "Blu" e quindi a Londra, coerenti con la nostra golosità, eccoci nella "Food Hall" degli storici magazzini Harrods con gli occhi sgranati per l'ampia scelta di "muffe" proposte.

Veniamo attratti dal Blu61 che in cartellino è descritto come erborinato affinato al "red sweet wine... Raboso". Improvvisi retaggi di profumi autoctoni... "Chi sarà l'autore?"

Increduli leggiamo: Caseria Carpenedo Camalò (TV) Italy! Conferma del proverbiale "naso" british in fatto di "cheese" e della maestria italiana.

Una pasta erborinata che vede all'interno la maturazione aromatica e sapida tipica delle muffe prodotte dal penicillium e all'esterno la protezione e

## PATRON



**Antonio Carpenedo**  
titolare e anima del caseificio trevigiano di Camalò



**IN FORMA** Alessandro con il Blu61

l'addolcimento conferito dal vino raboso passito nel quale è stata immersa.

Innamoramento nei profumi di latte fresco, muschio su corteccia, fiori di camomilla, pompelmo, cardo e richiami di frutti rossi canditi, confermati nella persistenza del retrogusto. Feeling anche all'assaggio, dove stimoli acido-sapidi affondano nella scioglievole grassazza. Astringenza attiva nel trigemino.

Non disponendo in loco del Raboso passito, per l'abbinamento optiamo per la versione anglosassone dello Sherry, la Bristol Cream.

## LA BOTTIGLIA

### Le brezze marine del "Viola 2012"

*Il Traminer di Ca' Tullio ad Aquileia*



**LA SCELTA**  
L'Associazione Sommelier del Veneto propone "Viola 2012", il Traminer che nasce vicino al mare

I terreni sabbiosi conferiscono ai vini garbo e finezza. Hanno permesso inoltre alla vite Europea originaria di sopravvivere alla devastazione fillosserica di fine ottocento quando gli insetti arrivati dalle Americhe hanno stravolto lo scenario viticolo. E' tuttavia possibile trovare oggi piante originarie "a piede franco" non innestate con la vite americana. Eccovene la prova: dalla DOC Aquileia, baciata dalle brezze del mare, Viola 2012 Il Traminer, 12,5% alcol di Ca' Tullio, sinonimo di sobrietà. Lucenti trasparenze dal color paglierino. Piacevole al naso, complesso senza eccessi: albicocca matura, mandarino, zagara, brezze marine.

Ottima amalgama gustativa con acidità e sapidità ricamate sulla morbidezza tipica del vitigno. Abbinato a 10° C. al baccalà mantecato. 7,20 euro da "la Mia Cantina" a Padova. (Associazione Italiana Sommelier Veneto)