



PRONTI (PER) I DOLCI DI NATALE?

*18 specialità regionali
da degustare sotto l'albero*

di Omar Lapecchia Bis

N

atale per tutti è un momento speciale. Sono a casa con i miei bambini (insegno a scuola e le ferie coincidono con le loro) e ne approfitto per cucinare con loro, i miei piccoli aiutanti a.k.a. i miei personali elfi.

La routine di Natale comincia con i biscotti di Natale di origine Svizzera. Di solito questi li distribuiamo la vigilia ai vicini di casa tra un bicchiere di vino brulè o di cioccolato caldo. Pagato questo tributo al mio personale Natale, a casa prepariamo la spianatoia e il mattarello e prepariamo i tortellini che apriranno il nostro pranzo in famiglia. Credetemi nulla è più rilassante di preparare i tortellini con i miei piccoli chefs. Vi allego la ricetta e prendetevi un po' di tempo ne sarete felici.

Non preoccupatevi se non saranno perfetti, saranno comunque i vostri speciali tortellini.

Intanto che impastiamo e prepariamo il ripieno vi propongo un giro d'Italia tra i dolci tradizionali del Natale.

Le tradizioni natalizie Italiane sono tantissime. Le 21 regioni ne hanno di stupende e varrebbe veramente la pena di passare un Natale in ognuna di esse per viverle a fondo sperando che la digestione ci aiuti. Non potendolo fare vi propongo un giro d'Italia della memoria tra i dolci di Natale. Escludiamo il panettone che è il sovrano indiscusso e parliamo

I biscotti natalizi,
Pag V



Broccoliamo?
Pag VI



delle altre regioni. Io comunque il primo panettone della stagione l'ho assaggiato proprio a Melbourne questo ottobre e vi devo che è stata la mia prima volta di un panettone mangiato quando il termometro segnava i 30 gradi...

I dolci del Natale italiano

1. Tronchetto di Natale/Piemonte. Calorico fino all'insolenza (uova, burro, mascarpone, crema di marroni, brandy, panna, cioccolato) è un dono della provvidenza per ogni goloso. Pare si ispiri al tronco che riscaldava il Natale delle famiglie piemontesi nei secoli scorsi.

2. Zelten/Trentino Alto Adige. Pane fruttato e riccamente speziato le cui ori-

gini si perdono nella notte dei tempi. Il nome deriva dal tedesco "zelten", vale a dire "a volte", che evidenzia la cadenza della preparazione del dolce, limitata al periodo natalizio.

3. Pandoro/Veneto L'avversario del panettone così fragrante di burro con uova e zucchero. A Treviso lo serviamo accompagnato da mascarpone e Mostarda di frutta veneta.

4. Gubana/Friuli Venezia Giulia. Forma a chiocciola, colore che ricorda un fungo porcino, ecco la Gubana, il tipico rotolo di pasta dolce friulano, farcito con frutta secca, uva passa, amaretti e bagnato dalla grappa. Irrisolubile querelle sulle origini del nome. Prima versione:

CONTINUA A PAG. IV

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

Cotechino magro

Zampone crudo

Bondiola

Salame con suini 2 agosti

Wurstel al radicchio trevigiano

Speck di lonza

BOLLITO MISTO

Fiocco di manzo e gallina con le verdure

Cappone in prigione con il manzo

Testina di vitello alla francese

Lingua fresca e salmistrata

PIATTI PRONTI COTTI

Goulash all'ungherese

Ragù tradizionali e di selvaggina

Spiedo misto

Trippa cotta alla veneta

Arrosti vari di vitello nostrano e pollami

... e altro da scoprire!

SI CONSIGLIA LA PRENOTAZIONE

CARNI ESCLUSIVAMENTE NOSTRANE E NAZIONALI

Per il vostro risparmio vi proponiamo i nostri Pacchi Famiglia



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

tel. e fax 0438.39774

www.macelleriasalvador.it macelleriasalvadorenrico@gmail.com

I tortellini

I tortellini in brodo per la mia generazione sono spesso il momento della memoria. Non c'era pranzo delle grandi feste che non cominciasse con un piatto di tortellini. Spesso serviti in brodo, uno di quei brodi densi di aromi che erano sinonimo di famiglia. Il vero comfort food. Vi propongo una ricetta, provate a farli. Mi direte "ma chi me lo fa fare...vado al supermercato", niente in contrario...io intanto mi faccio due chiacchiere in famiglia facendo tortellini per un paio di ore.

LA SFOGLIA. Ingredienti: 400 g di farina bianca "00" (doppio zero di grano tenero), 4 uova fresche, sale

Preparazione. Verso sulla spianatoia di legno la farina, formando la fontana dove rompo con cura le uova. Le sbatto con una forchetta e impasto il composto per ottenere una pasta uniforme, senza grumi. Creato l'impasto, faccio riposare la pasta, spolvero il tagliere con un po' di farina per evitare che la pasta si attacchi e inizio ad appiattirla con il mattarello a pressione costante. Se volete potete usare la macchina tirapasta, ma sappiate che godrete solo la metà. Mentre lo spessore diminuisce, controllo con la mano l'uniformità, aggiustandola nel caso con il mattarello. Risultato finale: un grande ovale di pasta spesso circa un millimetro. Quando iniziate ad appiattire la pasta, tenete le braccia in modo che gli estremi del mattarello rotolino nei palmi delle mani. Per quanto bravi una arzilla sfogliata ottantenne vi straccerà...assicurato.

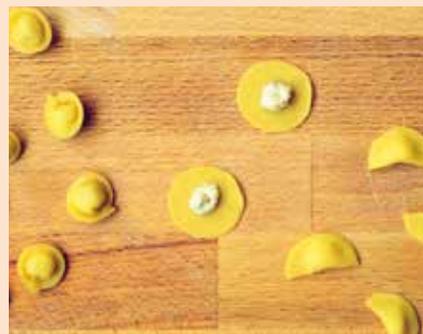
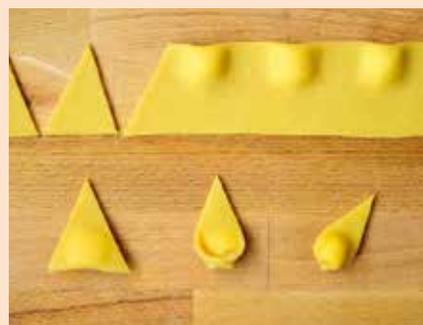
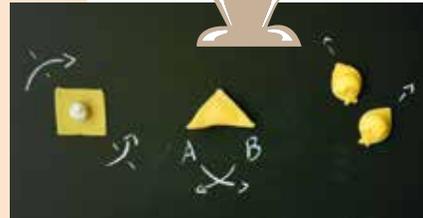
RIPIENO. Ingredienti: 100 g di Lonza di maiale, 35 g di Prosciutto di Modena, 35 g di Mortadella di Bologna, 60 g di Parmigiano Reggiano, 2 uova, sale e noce moscata

Preparazione. Taglio la lonza di maiale a quadretti. La faccio scottare in una padella. Non facendola cuocere troppo. Taglio prosciutto e mortadella a fette spesse almeno un cm, poi a listelli. Lascio raffreddare la lonza, la macino in un tritacarne (0,6 mm) alternandola al prosciutto nella prima miscelazione. Effettuo un secondo passaggio nel tritacarne aggiungendo la mortadella. Ottenuto un composto ben amalgamato unisco formaggio e uova. Se la carne è piuttosto succulenta bastano due uova, altrimenti tre. Aggiungo mezzo cucchiaino di sale e la noce moscata, mi basta sentirne il profumo. Faccio amalgamare tutto con le mani. Assaggio e, se serve, correggo con il sale. Conservate il ripieno in frigorifero, mai in freezer. L'ideale sarebbe preparare i tortellini subito dopo aver fatto il ripieno, lasciarli asciugare sul tagliere, coperti con un telo di cotone bianco e consumarli il giorno dopo.

La cottura. Per la cottura uso il brodo bollente: versati i tortellini il brodo perde il bollore, quando riprende, abbasso la fiamma per cuocere la pasta lentamente, mescolando con una ramina. In pochi minuti i tortellini prendono a galleggiare, segnale che la cottura è ultimata. Infine, condisco i tortellini con la salsa e servivo.

CREMA al Parmigiano

I miei allievi nativi digitali di certo non li avranno mai mangiati ma i tortellini alla panna erano una delle colonne portanti delle feste e spesso diventavano dei mattoni..Nascono utilizzando la panna di affioramento che eccedeva dalla produzione del Parmigiano Reggiano. Per bilanciare la panna uso un



eccellente Parmigiano 30 mesi

Ingredienti: 300gr Parmigiano Reggiano (30 mesi), 200gr Panna fresca

Preparazione. Porto la panna a 60°C, unisco il parmigiano e frullo con un mixer a immersione, porto la salsa a 80° e servo.

Buon appetito perché dopo tutto questo lavoro ve lo meritate e vi posso assicurare che la soddisfazione sarà enorme.
(a cura di Omar Lapecchia Bis)



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 da asporto.

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



Hostaria
Via Caprera, 23
Vittorio Veneto



MENU' DI NATALE

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTI

Prosecco Fermo - Casalini
Carne Salada con caponatina di verdure

Cialda croccante al grana con mousse di carciofi, cipolla rossa e pomodoro cubettato

Torta salata di polenta e funghi chiodini con ragù di luganega e scorzette di limone

PRIMI

Manzoni Bianco - Case Paolin
Risotto alla zucca con salvia dorata
Tortelli casarecci al cacao con ragù di cervo e crema al Piave Vecchio

SECONDI

Merlot - Castello di Spessa
Bollito misto con salse
Erbe cotte
Purè

SGROPPINO

Rotolo di coniglio nostrano con radicchio di Treviso grigliato

DOLCE

Crostatina alternativa di noci con cremoso di ricotta, arancio e scaglie di cioccolato.



Cison di Valmarino (TV)

Via Vittorio Veneto, 15

tel. 0438 85962

www.cadeiloff.it

SEGUE DA PAG. I

arriva dalla Slovenia, dove “guba” significa “piega”, vista la forma del dolce ripiegata su se stessa.

5. **Pandolce/Liguria.** Per molti liguri è improponibile barattare il pandolce, una specie di focaccia di pasta lievitata ricca di canditi e uvette, con il panettone. Oltremodo sostanzioso, il pandolce ligure incorpora uva sultanina, zucca candita, pistacchi e pinoli.

6. **Panspeziale o Certosino/Emilia Romagna.** E' opportuno sorvolare sull'apporto calorico. Cioccolato, miele, mostarda bolognese, frutta candita, pinoli e burro...

7. **Panforte/Toscana.** Capolavoro della gastronomia senese, il panforte, dolce toscano la cui fama valica i confini regionali da decenni, è ricoperto di mandorle e farcito con arance e cedri canditi.

8. **Bostrengo/Marche.** Nato come piatto povero del periodo natalizio (recupera il pane rafferma), oltre al nome cambia ricetta nel giro di pochi chilometri. Non dovrebbero mancare: noci, mandorle, fichi secchi, pane rafferma, frutta candita, uva sultanina e mosto cotto.

9. **Panpepato/Umbria.** Singolare e personalissimo dolce natalizio italiano, forse il più eccentrico per complessità di aromi: dolce, allo stesso tempo amaro, addirittura piccante. Motivo di vanto per la gastronomia umbra, è un pane farcito con frutta secca, cioccolato e pepe nero macinato (?)

10. **Pangiallo/Lazio.** Altro pandolce la cui origine si perde nella notte dei tempi. Così chiamato per il colore della glassa che lo ricopre, aggiunge agli ingredienti tipici dei dolci di Natale lo zafferano e la ricotta.

11. **Parrozzo/Abruzzo.** Lodato da Gabriele D'Annunzio che compose “La Canzone del Parrozzo”, è il prodotto della creatività di un pasticciere abruzzese ispirato dal pane casareccio. A differenza di altri dolci natalizi, nel Parrozzo si usano la fecola di patate e il cioccolato fondente per la copertura.

12. **Cartellate/Puglia.** I dolci che a Natale profumano le case pugliesi di anice, mosto cotto e cannella in un delirio di aromi da stordire i sensi. La tradizione vuole che la sfoglia sottilissima prenda la forma delle fasce di Gesù Bambino, diventando una dolcissima rappresentazione della travolgente gastronomia locale.

13. **Struffoli/Campania.** Sono palline di pasta fritta legate con il miele che in Umbria e nelle Marche prendono il nome di cicerchiata. Nella ricetta napoletana domina la frutta candita con un ruolo da protagonista per la zucca, la celebre cucuzzata.

14. **Zeppole/Campania.** Antesignate dello street food nazionale, vendute per strada dagli zeppolari già nel 1700, le zeppole sono piccole ciambelle profumatissime arricchite di miele e “diavulilli”, i confettini colorati che le rendono subito riconoscibili.

15. **Fichi chini/Calabria.** Gloria della gastronomia calabrese, i fichi sono, inevitabilmente, oggetto di attenzioni natalizie. Questa ricetta prevede che i fichi secchi vengano riempiti con mandorle, noci, cioccolato, canditi e sovrapposti a quattro a quattro per formare una Croce, simbolo religioso del Natale.

16. **Cubaita/Sicilia.** In sostanza è un croccante di origine mediorientale che nel Natale di molti siciliani, specie ragusani, prende il posto del torrone. Gli ingredienti principali sono miele, sesamo, mandorle e arance.

17. **Buccellati/Sicilia.** Ciambelle nella versione ufficiale, o più piccoli in un'apprezzata variante che li trasforma in “cucciddatini”. Dire che sono sostanziosi equivale a nascondere il problema, gli ingredienti sono infiniti. A parte gli aromi: limone, arancia, cannella e vaniglia, ci sono fichi secchi, mandorle, noci, nocciole e pistacchi.

18. **Sebadas/Sardegna.** Dolce della tradizione pastorizia sarda oggi decantato dai gourmet per l'impiego del raffinato (e amarissimo) miele di corbezzolo. Si usa come una glassa che ricopre il grosso raviolo di sfoglia ripieno di pecorino locale.

Frohe Weihnachten! *Gustiamo i biscotti natalizi*

T

*engo molto alle tradizioni,
a quelle che si tramanda-
no per generazioni ...soprattutto
se hanno il profumo dei biscotti!*

In Svizzera è tradizione preparare, nel periodo di natale, biscottini di vario genere da regalare agli amici o da servire durante le feste. Questi biscotti sono diffusi anche in Germania e in Sud Tirolo (o Alto Adige, che dir si voglia!), si trovano in tutti i mercatini natalizi! Essendo nato nella svizzera tedesca e avendo visto per anni mia mamma preparare questi biscottini, da circa una decina di anni ho preso in mano la tradizione e ogni anno, circa una decina di giorni prima del natale, mi prendo un fine settimana INTERO per sfornare chili e chili di biscotti. Ora vi descrivo i vari impasti, indicandovi il nome in svizzero, la traduzione (se esiste) in italiano e il tipo di stampino da utilizzare ...tradizionalmente alcuni biscotti hanno solo una forma ...le stelle di cannella solo quella della stella, e via dicendo...

MAILANDERLI (milanesini), sono dei biscottini di pasta frolla aromatizzata con scorza di limone; generalmente si utilizzano tutte le formine a disposizione. È importante spennellarli con l'uovo per ottenere un bel colore.

Istruzioni (ca 70pezzi): 250gr burro, 225gr zucchero, 3 uova, buccia di limo-



ne, 500gr farina, una presa di sale, un uovo per spennellare. Amalgamare gli ingredienti, lasciar raffreddare un pò l'impasto, in modo che si riesca a stendere bene, stenderlo ad altezza di circa 5 mm. Creare i biscotti con gli stampini, metterli su una teglia, spennellarli con un uovo sbattuto. Lasciar riposare al fresco (frigo o davanzale, vista la stagione) per un quarto d'ora. Cuocere per 10 minuti a 200°, nella parte alta del forno

ZIMTSTERNE (stelle alla cannella), si possono presentare al naturale o glassati.

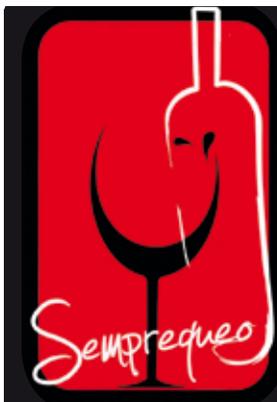
Istruzioni: 2 albumi montati a neve, una presa di sale, 250gr zucchero a velo, 1,5 cucchiaini di cannella, 1/2 cucchiaino di succo di limone o kirsch, 350gr mandorle grattugiate. Preparare l'impasto e lasciarlo riposare per una notte. Questo passaggio è importante perché evita che l'impasto sia eccessivamente appiccicoso, non essendoci farina. Quando stendete l'impasto è bene infarinare abbondantemente il piano di lavoro e tenere la pasta che non state stendendo in frigo

affinchè si mantenga fredda. Questi biscotti hanno tradizionalmente la forma di stella, di varia grandezza. Cuocere a 250° per 3-5 minuti a metà forno, se volete glassarli dovete montare a neve 3 albumi, anzichè 2, e amalgamarli con lo zucchero. Tenere da parte 1dl di questa "meringa" e una volta cotti i biscotti immergere il lato da glassare nella glassa. Il biscotto deve essere ancora caldo.

VANILLE HOERNCHEN (cornetti alla vaniglia), anche questi biscotti, delicati e friabilissimi, io utilizzo uno stampo a mezzaluna, attenzione quando sfornate e confezionate questi biscotti perché son molto delicati; per toglierli dalla teglia è bene che si siano ben raffreddati. Io li decoro immergendo una punta in una glassa al cioccolato.

Istruzioni: 250gr farina, una presa di sale, 200gr burro, 75gr zucchero a velo, (1 bustina di zucchero vanigliato), 100gr mandorle tritate. Amalgamare, far riposare una buona mezz'ora in frigo (in modo che il burro contenuto si solidifichi). Anche in questo caso meglio stendere poca pasta per volta, in modo che la restante rimanga fredda. Per evitare che si attacchi al mattarello, oltre ad un velo di farina, è utile mettere tra la pasta e il mattarello un foglio di pellicola. una volta ritagliati i biscotti e messi sulla teglia farli raffreddare in frigo 15 minuti e poi infornare per 10-15 minuti a 200° a metà forno.

Omar Lapecia Bis



OSTERIA WINE BAR E CUCINA



Martedì 16-23-30 dicembre e 6 gennaio
SIAMO APERTI!

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

Broccoliamo?

Inverno, tempo di broccolo romanesco

Il broccolo romanesco è una varietà di cavolo broccolo (*Brassica oleracea var. italica*).

Caratteristiche: Il broccolo romanesco, chiamato anche cavolfiore romanesco, o broccolo romano, è un ortaggio della famiglia dei cavoli caratterizzato da una forma molto particolare a piramide composto da cimette di forma molto affascinante nella loro perfetta regolarità. Ha colore verde chiaro brillante.

Il cavolfiore romanesco ha sapore dolce e delicato, se ne mangia parte dello stelo e le infiorescenze non ancora mature. È da consumarsi previa cottura, preferibilmente a vapore, che mantiene inalterate le proprietà nutritive.

Stagione: Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre.

Proprietà: Il cavolfiore romanesco è



ricco di calcio, potassio, magnesio, fosforo e vitamina C.

Parte edibile: 66 %

Dosi per persona: 200 g

Calorie: 25 Kcal per 100g di prodotto.

Come sceglierlo: Le infiorescenze dei

cavolfiori romaneschi devono essere compatte, sode, di colore verde chiaro, ma brillante, senza presentare ammaccature o parti annerite. Le foglie devono essere consistenti e fragili al tatto, carnose e rompersi con suono secco.

BRADIPONGO
BIRRIFICIO

NOVITÀ IN CUCINA E MUSICA LIVE!

BIRRERIA E VENDITA DIRETTA
mar-mer-gio-dom 16.30-00.30
ven-sab 17.00-01.30
chiuso il lunedì

Tel. 0438 394992

Via Pin delle Portelle, 16 - San Martino di Colle Umberto (TV)
Visita il nostro sito www.birrificiobradipongo.it
e seguici su Facebook!

Vellutata di Broccolo Romano



Ingredienti per 2 persone: 1 broccolo romano piccolo, 30 g parmigiano reggiano, 1 peperoncino secco, 1 spicchio d'aglio, brodo vegetale, q.b olio e sale

Procedimento: Pulite il broccolo accuratamente, recidendo le cimette (tagliandole in più parti se sono grandi), fatele rosolare in una padella col peperoncino, l'aglio e un filo d'olio. Dopo circa 5 minuti aggiungete qualche mestolo di brodo, correggete di sale e portate avanti la cottura fino a che le cimette risulteranno tenere. Frullate il tutto con l'aiuto di un minipimer; aggiungete il parmigiano e servite. Enjoy your meal!

Per una consistenza più cremosa filtrate la vellutata con un colino.
(ricetta da <http://ilcucchiaiodianita.blogspot.it>)

La conservazione: Conservare i cavolfiori romaneschi in frigorifero nello scomparto della frutta e verdura. Si conserva in genere 3-4 giorni. Cotto si mantiene per 2 giorni, in frigorifero, accuratamente coperto.

La pulizia: Eliminare le foglie e staccare le cimette dal torsolo. Lavare accuratamente sotto acqua corrente.

La cottura

A vapore: è il miglior metodo di cottura per i cavolfiori romaneschi. Occorre però staccare tutte le cimette (non è possibile cuocerli interi). Cuocere per 20 minuti.

Bollitura: se si staccano tutte le cimette usare abbondante acqua salata (4 litri per 1 Kg di verdura) e cuocere per 15 minuti circa. Se lo si vuole cuocere intero metterlo in una casseruola, immergerlo in acqua per 3/4 e cuocere per 40 minuti a fuoco basso coperto.



Menu' di NATALE 2014

Aperitivo

Caipirinha di Natale e Frutal analcolico

Antipasto

Bicchierino di salmone,
Cilindretti di crepes ripieni di mascarpone,
crescenza e pistacchi
tartare di pomodoro
cestino di prosciutto
Gazpacho di pomodoro all'arancia

Primi piatti

Teneroni con zucca e salsiccia
Cappelletti in brodo asciutto

Secondi piatti

Bollito misto.....non bollito con mostarda,
marmellata di cipolle,
salsa verde e spinaci al porro
Ossobuco di vitello
con patatine al rosmarino e
cavoletti di Bruxelles arrostiti

Dessert

Composizione di macaron
con quenelle morbida al limone,
pasticcino arcobaleno, e
pallina di pasta di mandorle accompagnata da
"Piacere di conoscerti" vino spumante extra dry
dell'Azienda Agricola Al Canevone

Caffe'

Costo € 40,00 cad. acqua e vino compresi

Via fratte 37 Fregona tv - Tel.0438.915005
www.albergofratte.it - email - info@albergofratte.it

Dai il tuo "mi piace" alla nostra pagina



albergo ristorante Fratte

Le Cordon Bleu, Scuola di Cucina

*Un manuale unico,
insostituibile,
per chef e principianti*



In cucina è indispensabile come il sale. Da Le Cordon Bleu, l'istituto culinario più rinomato al mondo, un manuale fondamentale non solo per i principianti che non sanno che padella prendere, ma anche per i cuochi provetti che non smettono mai di imparare, stupire, stupirsi.

Scuola di cucina spiega tutto ciò che serve sapere per eccellere tra i fornelli. Il manuale non dà nulla per scontato: accompagna il lettore, passo passo, nella creazione dei piatti più semplici (qual è il metodo migliore per tagliare le verdure? E per sfilettare il pesce?), ai più complessi (avete mai preparato un Croque-mouches?). Insegnando a fare il pane, la pasta, la maionese, il gelato. Ad asportare la polpa dell'astice e a preparare un ottimo sushi.

Il libro ti accompagna al supermercato, indicandoti come riconoscere carne e verdure fresche. Rimane con te mentre pulisci i funghi e sgrani i legumi. Ti svela segreti e trucchi del mestiere per ammortizzare i tempi e valorizzare i gusti. Ti rivela ricette firmate, senza tralasciare il tocco finale della guarnizione. Ti lascia mentre gusti il Sofflés di Formaggio, il Filetto di manzo in crosta, il

Risotto ai frutti di mare, gli Specchi ai frutti della passione. Piatti che hai creato completamente da solo. O quasi.

Il libro, 350 pagine, 700 tecniche culinarie, tantissime ricette, **viene dato con l'abbonamento annuale a Il Quindicinale** aggiungendo soli 5 euro. Un affare? No: **un regalo**.

Perfetto da fare (ma soprattutto farsi) a Natale. **S.D.B.**



Bar Monaco'72

*Colazioni, Pranzi, Aperitivi
menù fisso da lunedì a sabato
dalle 6.00 alle 20.30
chiuso la domenica*

Via Grazioli, 84 Vittorio Veneto TV

Augura Buone Feste



PESCHERIA SERENISSIMA

La Pescheria Serenissima in occasione delle festività natalizie vi aspetta con i suoi prodotti e se non vuoi rischiare di rimanere senza prenota per tempo oppure vieni in negozio e fatti consigliare tenendo conto dei gusti e delle possibilità di spesa.

- **Un dentice, una spigola o un rombo da 1 kg cotto al forno sopra un letto di patate è un'ot ma ricetta di facile preparazione e per tutta la famiglia.**
- **Grigliata mista.**
- **Fritto misto. Ecco alcuni esempi di secondi piatti.**

Crea con la tua fantasia un gustoso e colorato antipasto che puoi comporre scegliendo tra l'astice, gamberi, sarde in saor, patè, baccalà, canoce, moscardini, scampi, alici marinate, insalata di piovra, capasanta, ecc.

Tutti questi prodotti li puoi trovare anche già preparati da noi nel nostro reparto del pesce cotto.

Il nostro Sugo alla Serenissima potrebbe essere un ottimo condimento per la pasta, ma anche lasagne, cannelloni ripieni al baccalà, ecc....

Ormai è inverno e sono arrivate le pregiatissime moleche e le mazanete. C'è anche il baccalà di qualità, quest'ultimo te lo possiamo fornire anche già bagnato per evitarti fastidiosi odori in casa. E poi il salmone affumicato che non può certo mancare, i vasetti di acciughe e alici nelle composizioni più svariate.

Ogni mattina Denis si reca al mercato del pesce di Chioggia per scegliere il prodotto di stagione e qualità e poi arriva al negozio a Vittorio Veneto evitando così il trasporto da parte di terzi del prodotto riusciamo in questo modo a offrire al cliente una qualità-prezzo davvero interessante, questa è la nostra forza.

***LA FAMIGLIA CROSARA AUGURA A TUTTI I CLIENTI
UN LIETO E SERENO NATALE!***

I nostri orari di apertura sono dal martedì al sabato dalle 8,00 alle 13,00

Via Oberdan, Vittorio Veneto - TV

Tel. 0438 521008 Cell. 380 5212010

Mail: crosara@pescheriaserenissima.it



Patentino per andare a bruscandoli?

La proposta al vaglio della Regione

U

Un apposito permesso per la raccolta di piante spontanee a scopo alimentare o didattico.

Piante come camomilla, tarassachi, mentuccia, finocchietto selvatico, uva ursina o sambuco e tutte le altre specie vegetali utilizzate sin dai tempi antichi in cucina o per le loro proprietà benefiche. Questa la proposta presentata a luglio dal consigliere regionale di Forza Italia Davide Bendinelli e sottoscritta anche dai presidenti delle commissioni Ambiente e Sanità, Nicola Finco (Lega) e Leonardo Padrin (FI), da Sandro Sandri (misto) e da Moreno Teso (FI). È rimandata in commissione dal Consiglio

Regionale Veneto. Con 41 voti contrari, la proposta, è stata - per ora - cassata. Il testo in discussione proponeva nuove norme per la raccolta e la cessione di piante della flora spontanea utilizzate in cucina per insaporire i piatti della tradizione veneta, o dalle erboristerie per le loro proprietà benefiche. Introduceva limiti alla raccolta di erbe ad uso individuale e prevedeva l'obbligo di un apposito permesso per raccogliere piante spontanee da commercializzare a scopo alimentare o didattico, come camomilla, tarassachi, mentuccia, finocchietto selvatico, uva ursina o sambuco e altre specie vegetali.

Di fronte alle perplessità sollevate dall'aula, il relatore Dario Bond (Forza Italia), presidente della commissio-

ne Agricoltura, ha preferito chiedere il ritorno in commissione del testo per un esame più approfondito. Secondo qualcuno (Finco della Lega Nord, ad esempio), la normativa "è utile perché il settore va normato, soprattutto a tutela della salute pubblica".

Qualcuno sta nel mezzo: "La norma non è del tutto inutile, ma va scritta meglio", ha commentato Pettenò (Federazione della Sinistra veneta). Per altri, è davvero una proposta assurda. "Ma è mai possibile che in questo paese si debbano fare leggi su tutto, siamo oberati dalle leggi - è insorto, in dialetto veneto, Giovanni Furlanetto (misto) - "Non possiamo mica costringere la signora Maria a farsi il patentino per andare a bruscandoli!"

trattoria
da Mareva
di Ostinet Lorenza & C. s.n.c.

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

ALCUNE NOSTRE SPECIALITÀ:

TAGLIATELLE, GNOCCHI, TORTELLI,

CRESPELLE, LASAGNE...

BACCALÀ E TRIPPE,

GRIGLIATA E SPIEDO.

ORGANIZZIAMO:

pranzi e cene private,
feste di compleanno, feste di
classe e anniversari,
cene aziendali.

PREZZI AGEVOLATI

**A NATALE: PRENOTAZIONI SOLO PER ASPORTO.
APERTI A SANTO STEFANO**

Confetteria
Articoli da regalo

Insieme

Con più di
30 Anni
di esperienza e cortesia

CORDIGNANO (TV) - P.zza Guanella - Tel. 0438 998060 - www.confetteriainsieme.it

Il Prosecco cresce

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore batte la crisi anche nel mercato nazionale e nell'Ho.Re.Ca. ovvero nel canale della ristorazione e delle enoteche. Dal Rapporto del Centro Studi del Distretto, che sarà presentato integralmente il prossimo 13 dicembre, emerge, infatti, una denominazione in controtendenza: la tipologia spumante, che oggi rappresenta più del 90%, è aumentata in valore del 6,6% nel 2013, con un giro d'affari pari a 327,2 milioni di euro.

A sorprendere sono, in particolare, i numeri registrati in Italia dove il Conegliano Valdobbiadene è cresciuto dell'11,4% in valore e del 10,5% in volume nell'ultimo anno. Questo trend ribadisce ancora una volta che è il Prosecco Superiore lo spumante Docg preferito dagli italiani e conferma i risultati del lungo periodo. Dal 2003 al 2013, infatti, si è registrato un aumento a volume pari a un +72,9%.

L'export rappresenta una quota del 40,4% per lo spumante e del 42% per l'intera denominazione. La Germania è nel 2013 il primo Paese importatore di Spumante Docg a valore con 29,6 milioni di euro, seguito da Svizzera (28,8 milioni di euro, 21,8% delle vendite all'estero), Inghilterra e Stati Uniti.

Scampi crudi



Ricetta importante, ambasciatrice della cucina veneta nella gastronomia mondiale, nonostante non sia di antica tradizione veneta.

Ingredienti per 4 persone: 24-28 scampi piccoli vivi, il succo di 2 limoni, 1 cucchiaino di prezzemolo finemente tritato, 5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Procedimento: lavate gli scampi in acqua salata e puliteli della testa e della coda. Emulsionate per bene in una ciotola con un frustino l'olio, il limone, il sale e il pepe. Unitevi il prezzemolo. Intingete uno ad uno gli scampi e deponeteli su 4 piatti. Riemulsionate il condimento rimasto e mettetelo in una ciotolina che affiancherete agli scampi quando li porterete in tavola, in maniera tale che i commensali lo possano versare ancora sopra gli scampi, se lo desiderano.

(ricetta tratta da "Il Veneto che ti fa gola", di Armando Zanotto, De Bastiani edit.)



Osteria con cucina casalinga carne alla brace - dolci fatti in casa

La Valassa

Le serate con noi:

12/12 IL RADICCHIO DI TREVISO
24/12 LA VIGILIA DI NATALE
26/12 LEGGEREZZA IN TAVOLA (pranzo e cena)
31/12 IN ATTESA DEL NUOVO ANNO



Piana Cansiglio

La Crosetta

La Valassa

Fregona

Anzano

Via Cansiglio, 165 - FREGONA - TV Tel. 0434 77472 Cell. 349 5009769 seguici su



SPACCIO
AZIENDALE



Pizze, Pizzette, Bruschette, Snack

PRODUZIONE PIZZE E SNACK, LAVORATE MANUALMENTE E SURGELATE.

MARGHERITA s.r.l. - 31010 Fregona TV - Via dell'Industria, 11 - Tel. 0438.915081 - Fax 0438.916161
www.margheritarepomodoro.it - info@margheritarepomodoro.it

☆☆
ALBERGO - RISTORANT
"FRATTE"
di Antonioli Giampaolo e Marino & C
snc



Fortaia
coi funghi
e muset
ae verze

seguici alla pagina: albergo ristorante Fratte

Via Fratte, 37 - Tel 0438 915005 - fax 0438 915019
info@albergofratte.it - www.albergofratte.it



Ristorante
Antica Vittorio

Antipasto
Bigoi in salsa d'acciughe
Baccalà alla vicentina
Polenta, patate

Largo di Porta Cadore - tel. 0438 551259 - chiuso il martedì
www.anticavittorio.it

OSTERIA
LA MUDA

Dal 1470 a Passo San Boldo

Piatto Grande Guerra
Brasato Savoia e Patate d'Asburgo

Passo San Boldo 2 - Cison di Valmarino TV
0437 757253 - osteria@lamudadisanboldo.it



Bar Duomo

Piazza Giovanni Paolo I
Vittorio Veneto
328 4783666 / 345 8713633

I PIATTI DELLA GUERRA

LESSO CON
IL CREN

SOPRESSA
FUNGHI - POLENTA
FORMAGGIO VECCHIO



Il piatto della Grande Guerra Iniziativa dei ristoratori della zona per ricordare la Prima Guerra Mondiale

di Claudia Borsoi

Sopa coada, taiadee all'alpina, zuppa del soldato, antipasto dell'alpin, zuppa contadina o risotto del fante: sono alcune delle pietanze che i ristoratori del mandamento vittoriese hanno identificato nel loro menu come "il piatto della Grande Guerra".

Con inizio novembre, nell'ambito delle iniziative di riapertura del Museo della Battaglia, ha preso forma un nuovo progetto che vede in campo anche l'Ascom Vittorio Veneto.

Oltre una quarantina di ristoranti e osterie, da Miane a Sarmede, passando per tutta la Vallata e il Vittoriese, hanno aderito al progetto del "piatto della Grande Guerra".

Nel loro menu c'è un piatto che riporta, per gusti o nomi, al primo conflitto mondiale: razione K, cunicio ae erbe de camp, sfilatino dell'ardito, pizza in trincea o radici e



TREVISANI A TAVOLA



fasoi. Tra questi anche un piatto particolare, preparato con l'erba Spagna, o erba medica, attestata come alimento durante la Grande Guerra. Quest'erba era solitamente data dai contadini al bestiame e in tempo di fame finì anche nei loro piatti, per realizzare ad esempio una zuppa. Un'erba che la scienza rivela essere ricca di vitamine K e U: la vitamina K rinforza il sistema vascolare, mentre la vitamina U ostacola la formazione di ulcere. Oltre a essere un disintossicante per il fegato e un eccellente ricostituente. E fu così che l'erba Spagna aiutò i contadini a vincere la fame. E ora viene riproposta come ingrediente in alcuni "piatti della Grande Guerra", questa volta non per fame, ma per dare memoria.

Non solo "piatto della Grande Guerra": i ristoratori sono stati anche formati su quelle che possono essere le domande che gli avventori



potrebbero porre in merito al riaperto Museo della Battaglia, fungendo così anche da promotori del proprio territorio.

Allo studio infine una collaborazione tra comune e attività commerciali per proporre, ad esempio, sconti sui biglietti di ingresso al museo e altro ancora.

Osteria con cucina - Cenada

MENU' GRANDE GUERRA:

Zuppa di piselli e farro
Baccalà alla Vittoriese
Klafoutis di pere

20 euro

Via Umberto Cosmo n°68 - Vittorio Veneto
Tel: 335 6644612 - www.osteriadarigo.it

RISOTTO DEL FANTE

Via Carducci, 22 - VITTORIO VENETO (chiuso il martedì!)

Tel. 0438.551498

www.pizzeriamargherita.info

GULASCH DI GUANCETTE DI MANZO

Via delle Perdonanze, 10 - Vittorio Veneto (TV)

cell 348.6103898 - chiuso martedì

Tel. 0438 555169

Con il navigatore impostare via del Monte Bello

Via Ligonto, 25 - La Bella di Follina (TV)

Tel. 0438 970203 - www.pizzeriaallabella.com

Chiuso il Mercoledì

Via Caneva De Ronch, 2 - ROLLE di Cison di Valmarino

Tel. 0438 894136 Cell. 333 8801536

dabrun@dabrun - www.dabrun.it - CHIUSO IL MARTEDÌ

CADE LACH HOTEL & BENESSERE RISTORANTE

SIAMO APERTI PER NATALE E CAPODANNO

VIA GIUSEPPE GRAVA 2
REVINE LAGO - TV
TEL 0438 523010

CENTRO BENESSERE
ESTETICO CADELACH
TEL 0438 524135

Tutti i locali aderenti all'iniziativa "Il piatto della Grande Guerra"

CAPPELLA MAGGIORE. Ristorante al Castelletto - Via Livel 74 - tel. 0438 580673 Lumache in umido del combattente con polenta

CISON DI VALMARINO. Ristorante da Andretta - Via Enotria 7 - Loc. Rolle - tel. 0438 85761 Sopa coada. Ristorante da Brun - Località Caneve de Ronch 2 - Rolle - tel. 0438 894136 Radici e fasioi. Locanda Osteria al Bakaro - Piazza della Vittoria 19- tel. 0438 975126 Trippe in sopa o aea parmigiana. Ristorante Baita alle Grotte - Via Tofane 8 - tel. 340 5524751 Quaiette al girarrosto con erbe in tecia. Ristorante Al Paradiso - Via San Boldo 34 - tel. 3337110922 Taiadee all'alpina. Ristorante La Muda - Passo San Boldo 2 - tel. 0437 757253 Brasato Savoia con patate d'Asburgo

COLLE UMBERTO. Ristorante al Giardinetto - Viale Roma 5 - tel. 0438 208185 Radicchio, fagioli e zozoi

CORDIGNANO. Ristorante al Caron - Via Pasubio Sud 35 - tel. 0438 999135 Polenta, salsiccia e radicchio marinato. Ristorante Bivio Cadore - Via Maestra d'Italia - tel. 0438 991142 Orzotto ae verdure

FARRA DI SOLIGO. Ristorante Da Condo - Via Fontana 134 - Col San Martino - tel. 0438 898106 Razione K

FOLLINA. Ristorante La Bella - Via Ligonto 25 - tel. 0438 970203 Gnocchi con formaggio de malga. Osteria del Majo - Via Paoletti - tel. 0438 971957 Cappone in salsa peverada e poenta

FREGONA. Albergo Ristorante alle Fratte - via Fratte 37 - tel. 0438 915005 Fortaia coi fonghi e muset ae verze. Ristorante da Nereo Alle Grotte - Via Grotte del Caglieron 33 - tel. 0438 58549 Ravioli di fagiano nel so brodo.

MIANE. Ristorante Osteria al Contadin - Via Capovilla 17 - tel. 0438 960064 Lepre al salmì. Ristorante da Gigetto - Via De Gasperi 5 - tel. 0438 960020 Muset croccante con pure e sedano rapa.

PIZZERIA PARADISO CON CUCINA TIPICA LOCALE

Via S. Boldo 34 - Tovenà - Cison Di Valmarino (TV)
Tel. 0438 85747

www.pizzeriaparadisoconcucina.it
pizzeriaparadisoconcucina@gmail.com
CHIUSO IL MARTEDI

ALBERGO AI PINI
Fam. Della Pietà Tarzo

PANADA CON LA CASATELLA
Vicolo dei Pini, 6 - TARZO
Tel 0438-586206 - Fax 0438-586792
info@albergoaipini.it - Chiuso martedì sera e mercoledì

Non puoi trovarla altrove
La sola e unica
Pizza PASQUALINA

A Tarzo troverai anche
Tagliate di carni americane
Tagliata di cervo, primi piatti,
Polenta e mus

CASA DELLA PASQUALINA
una nuova generazione di pizza...
...l'originale solo da noi!

TARZO vicino ala chiesa Tel. 0438 925016
CONEGLIANO loc. Campolongo Tel. 0438 32680

TREVISANI A TAVOLA

Ristorante all'Edera - Via Canova - Campea - tel. 0438 893222
Antipasto dell'alpin

REVINE LAGO. Ristorante Al Cadelach - via Grava - tel. 0438 523010 Cunicio ae erbe da camp

SARMEDE. Trattoria da Toni - via Rugolo 7 - tel. 0438 582149
Cervo in tecia

SAN VENDEMIANO. Birreria Prosit - Via Adriatica 7 - tel. 0438 778513 Stinco alla Birra e castagne

TARZO. Ristorante Casa della Pasqualina - Via Ruyo 50/C - tel. 0438 925016 Poenta e mus stufato. **Ristorante alle Rive** - Via Rive - tel. 0438586291 - Composta di cinghiale con olive nere e cipolla. **Ristorante da Tullio** - Via della Chiesa 27/A - Arfanta tel. 0438 587093 Crema di fagioli su dadolata di patate e pancetta croccante. **Ristorante ai Pini** - Vicolo dei Pini 6 - tel. 0438 586206 Panada co la casatella. **Trattoria Vanzella** - via San Francesco 4 - Corbanese tel. 0438 584733 Zuppa contadina

VITTORIO VENETO. Ristorante **Le Macine** - Via Lino Carlo Del Favero 11 - tel. 0438 940291 Lonza di maiale affumicata con zucca in saor. **Ristorante Antica Vittorio** - Largo Porta Cadore 3 - tel. 0438 551259 Bigoi in salsa d'acciughe. **Bar Ristorante Lux** - Viale della Vittoria 132 - tel. 0438 551812 Zuppa del Soldato. **Osteria Trattoria da Marina** - Piazza Manzana - tel. 0438 59960 Sbirraglia e pestarei. **Hotel Ristorante Marco Polo** - Via Pontavai 102 - tel.0438 950464 Risotto futurista all'alchechengio. **Ristorante da Carlo** - Piazza Fiume 50 - tel. 0438 914511 Pasta e Fagioli alla veneta. **Hostaria Via Caprera** - Via Caprera 23 - tel. 0438 57520 Ratatouille. **Pizzeria 128** - Via Roma 128 - tel. 0438 556847 Pizza in trincea. **Bar Duomo** - Piazza Giovanni Paolo I 27 - tel. 345 8713633 Lesso col cren. **Ristorante Al Iarin** - Via dei Soldera 5 - tel. 0438 920747 Sopa de fasoi coe tirache e rosmarin. **Osteria Peccato Divino** - Via Battisti 9 - tel. 320 3112379 Salado Cao. **Ristorante Pizzeria Margherita** - via Carducci 22 - tel. 0438 551498 Risotto del fante. **Ristorante Al selvaggio** - Via Piadera 3 - tel. 0438552467 Selvaggina aea selvaggia. **Osteria Ae Perdonanze** - Via delle Perdonanze 10 - tel. 0438 555169 Gulasch di guancette di manzo. **Ristorante Da Cicci** - località San Lorenzo - tel. 0438 554568 Cunicio coe perverada Trento e Trieste. **Birreria Illocando** - Via Adamello, 56 loc. Confin - tel.0438 561100 Sfilatino dell'Ardito. **Osteria Da Rico** - Via Cosmo 68 - tel. 335 6644612 Baccalà alla vittoriese. **Osteria Vecchia Serravalle**- Via Caprera 196 - tel. 0438 568150 Minestra risi e fegadini.

Ristorante

al CASTELLETTO
SPECIALITÀ
SPIEDO E GRIGLIA
SERVIZIO CATERING

CHIUSO IL LUNEDÌ
e SABATO A MEZZOGIORNO

Via Livet, 74 - Cappella Maggiore (TV) rist.castelletto@gmail.com
Tel. 0438 580673 www.ristorantealcastelletto.com

Dal 1980 - Pizzeria Creativa - Bed & breakfast



Via Roma - Vittorio Veneto - Tel. 0438/556847

Chiuso il mercoledì - www.pizzeria128.it

Piatto grande guerra: PIZZA IN TRINCEA



BIRRERIA

ILLOCANDO

Via Adamello 56, località Confin
31029 VITTORIO VENETO (TV)
Tel. 0438 561100
Aperto dalle 17.30 alle 03.00
Chiuso il lunedì

info@illocando.it
www.illocando.it



LE MACINE
RISTORANTE & HOTEL



EVENTI - FESTE - CERIMONIE
CENE E PRANZI AZIENDALI
(A PARTIRE DA EURO 35)

VI ASPETTIAMO A NATALE
PRANZO € 50,00

VITTORIO VENETO - VIA LINO CARLO DEL FAVERO 11 - 0438.940291 - APERTO TUTTI I GIORNI
INFO@HOTELRISTORANTELEMACINE.IT - WWW.HOTELRISTORANTELEMACINE.IT



Ariele apre alla pizza di sera

dal 6 novembre siamo aperti il giovedì, venerdì
e sabato dalle 19.00 alle 22.00 - domenica chiuso

ariele conegliano

supermercato biologico, ristoro e pizza bio

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