



LA PRIMAVERA NEL PIATTO

*Pietanze che hanno sapori, colori
e afrori della stagione che rinasce*

di Omar Lapecchia Bis

N

on bisogna essere dei gourmet raffinati e dediti alla ricerca dell'insolito per amare le verdure primaverili come asparagi, fave, puntarelle e piselli.

E' amore al primo morso. Sono (più o meno) verdi, fanno bene e soprattutto sono buonissime. Sono protagonisti di numerosissime preparazioni, dall'antipasto al contorno, passando per primi gustosi ma leggeri e secondi vegetariani e non. Sono delle autentiche primizie che devi saper cogliere al volo altrimenti ti scappano via e devi, ripeto DEVI aspettare l'anno successivo. Prendiamo ad esempio gli asparagi: ecco qualche suggerimento per utilizzarli in tante ricette.

ASPARAGI

In Veneto ne abbiamo di stupendi. Sia da una parte che dall'altra del Piave. Per un ottimo asparago il terreno dev'essere sabbioso nella parte superiore ma poi ogni terreno conferirà all'asparago un sapore, aroma e una mineralità diversa. Incredibilmente aromatici quelli verdi come delicati quelli bianchi.

Gli asparagi non sono piante fatte e finite, ma germogli che spuntano dalla nuda terra così come li vedete al mercato. In versione normale o selvatica comunque senza fogliame, senza fiori, senza frutti, senza fronzoli. Dritti verso il cielo, fieri di essere asparagi. Vorrete mica rovinarli strapazzandoli in malo modo.

PROGETTARE L'ORTO
Per esser sicuri di cosa si mangia
Pag VIII



Ecco allora cinque tra i più comuni **ERRORI DA EVITARE**, per gustare al meglio questi bizzarri ortaggi.

1. Tagliare a casaccio la parte finale dei gambi.

In molte ricette (confesso, l'ho scritto spesso anch'io) si dice di eliminare la parte più dura dei gambi pareggiandoli. Questo perché, in genere si cuociono "in piedi" e il mazzetto risulta più regolare se sono tutti della stessa lunghezza. Ma ogni asparago diventa tenero in un punto diverso. Per sapere quale, io ho adottato una tecnica forse un po' spiccia ma efficace. Afferro l'asparago con due dita verso la base, con altre due appena sotto la parte fiorita e piego: il gambo si spezza nel punto in cui inizia a essere più cedevole. In fase di mazzetto, poi, non si fa altro che mettere pari le punte, invece che le basi. Mi direte e se si spezza troppo in alto? Allora cambiate fornitore perché vi avrà venduto fibra legnosa

2. Non pelare la parte di gambo rimasta.

Sebbene internamente tenera, la parte finale dei gambi esternamente è piuttosto fibrosa, tranne negli esemplari molto piccoli e sottili (ma attenzione, a volte anche questi possono essere legnosi). Bene dunque pelarli leggermente, usando un





Risotto nero integrale con capesante, gamberi e asparagi

Ingredienti per 4 persone: 200 grammi di riso integrale nero, 1 mazzi di asparagi, 5 capesante sgusciate 5 gamberi interi, 2 scalogni, 1 carota, 3 coste di sedano, 2 mazzetti di basilico, 1 bicchiere di vino bianco, 3 pomodori ramati, 50 grammi di prezzemolo, 50 grammi di champignons, 1 spicchio di aglio, 1 foglia d'alloro, 50 grammi di burro, 50 grammi di olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

Preparazione: Sgusciare i gamberi, togliere il budellino e tagliare le code a pezzetti. Tagliare le noci di capesante a rondelle e conservarle al fresco. Sbianchire i pomodori, pelarli, togliere i semi e tagliarli a dadini. Fare un soffritto con uno spicchio d'aglio, lo scalogno, la carota, il sedano, gli champignons tagliati a dadini. Quando le verdure saranno appassite, aggiungere i carapaci dei gamberi, la terza parte degli asparagi tagliati a rondelle e un pomodoro a pezzetti. Sfumare con un bicchiere di vino bianco, aggiungere la metà del basilico e i gambi di prezzemolo. Bagnare con acqua fredda fino a coprire il tutto e portare a ebollizione; cuocere per 40' circa, passare il fondo al passaverdura e poi al frullatore. Se non fosse legato rimetterlo sul fuoco ad addensare e ripassarlo al frullatore. In una casseruola far soffriggere uno spicchio d'aglio e l'alloro con un poco di olio d'oliva, aggiungere il riso, quindi



bagnare con acqua fredda (3 volte il peso del riso). Portare a ebollizione e continuare la cottura a fuoco moderato per circa 50', salare con moderazione. A cottura ultimata aggiungere un battuto con il basilico e il prezzemolo rimasti, mantecare con un poco d'olio profumato all'aglio.

Presentazione: Portare a ebollizione il brodetto, aggiungere gli asparagi terminandone la cottura, incorporare le capesante e i gamberi e cuocere ancora per 2'. Unire i pomodori e il burro crudo. Versare il brodetto nelle fondine, al centro adagiare una porzione di riso. Servire subito.

pelapatate molto ben affiato e con mano delicata, per asportare solo lo strato filamentoso, senza scartare troppa polpa.

3. Cuocerli in troppa acqua. Abbiamo già capito pulendoli che gli asparagi presentano caratteristiche diverse nella parte bassa, più tenace, e in quella alta, più delicata. Ecco perché, se volete servirli al naturale (per esempio, nella classica ricetta con l'uovo all'occhio, il burro fuso

e il grana) non andrebbero cucinati interamente coperti d'acqua, ma disposti in piedi e immersi solo fino a metà, così che i gambi si lessino mentre le punte si inteneriscono, più delicatamente, a vapore. Naturalmente, per farlo esiste l'apposita pentola alta, stretta e dotata di cestello e coperchio.

Con questo metodo, gli asparagi sono pronti quanto le punte iniziano appena ap-



AgriCansiglio
FORMAGGI DAI SAPORI UNICI,
PRODOTTI SOLO CON IL LATTE DEI SOCI



PUNTI VENDITA

- FREGONA (TV) - Via Roma, 78/80 - Tel. 0438.581837
- OGLIANO di Conegliano (TV) - Via Marcorà, 42 - Tel. 0438.788167
- S. MARTINO di COLLE UMBERTO (TV) - Via Boschetta, 39 - Tel./Fax 0438.39780
- VITTORIO VENETO (TV) - Via Pasqualis, 67 - Tel./Fax 0438.53216
- SARMEDE (TV) - Via Mazzini, 2/A - Tel./Fax 0438.959742



pena a piegarsi, in circa 7-10 minuti dal bollore secondo lo spessore. Se non avete il recipiente adatto, piuttosto che tuffarli nel pentolone per la pasta, adagiateli su un fianco, in un solo strato, in un tegame largo e basso con acqua appena sufficiente a coprirli, o cuoceteli in una vaporiera, rassegnandovi a una cottura un po' disomogenea fra gambi e punte (se i primi saranno a puntino, le seconde saranno un po' sfatte, e viceversa).

4. Lessarli se poi volete ripassarli in padella. Per un risotto, un contorno, un ripieno, una guarnizione, diverse ricette prevedono che gli asparagi si insaporiscano semplicemente nel burro spumeggiante (sapete, sì, che il burro è la morte loro), oppure in fondi più ricchi. In ogni caso, vietato lessarli prima di ripassarli in padella, a meno di non volere una poltiglia informe. C'è poco di peggio di un asparago stracotto. Invece, tagliate i gambi a rondelle, iniziate a saltarli con i condimenti del caso, dopo 5-6 minuti unite le punte, saltate altri 3-4 minuti e spegnete.

5. Gettare gli scarti. Ricordate quel che avete spezzato al punto uno? Non l'avete buttato, spero! Bravi. Allora, pelate i tronchetti rimasti e lessateli, questi sì, in acqua salata piuttosto a lungo, diciamo una ventina di minuti, finché i punti con una forchetta risultano molto morbidi. Metteteli nel bicchiere del frullatore con un filo della loro acqua e frullateli bene per ottenere una crema. Potete arricchirla con burro fuso oppure olio, anche aggiunto a filo (monterà emulsionandosi), usarla per condire la pasta, aggiungerla alle uova di un tortino, persino spalmarla su un crostino, se è abbastanza densa (non lo è? legatela con una cucchiara di grana). Oppure, fatela più lenta, unendo più acqua, e alternatela al brodo vegetale durante la cottura di un risotto, da finire con rondelle e punte spadellate.

Perché dell'asparago non si butta niente!



Pescheria Serenissima

La Famiglia Crosara vi aspetta tutti i giorni dal
Martedì al Sabato nel suo negozio con tante
prelibatezze del periodo :

BACCALA' ALLA VICENTINA

BACCALA' MANTECATO

BACCALA' IN UMIDO

SARDE IN SAORE

MAZZANCOLLE

LASAGNE DI PESCE

SUGO ALLA SCOGLIO

Inoltre propone il fantastico

FRITTO MISTO DI PESCE

POLPETTINE DI PESCE E TANTO ALTRO ANCORA..

E per tutti coloro che adorano cucinare,
ricordiamo la nostra esposizione selezionata da
Denis di Pesce Crudo, che arriva da Chioggia tutti i
giorni! La PULIZIA del prodotto è GRATUITA.



RICORDIAMO

l'apertura pomeridiana di tutti i venerdì

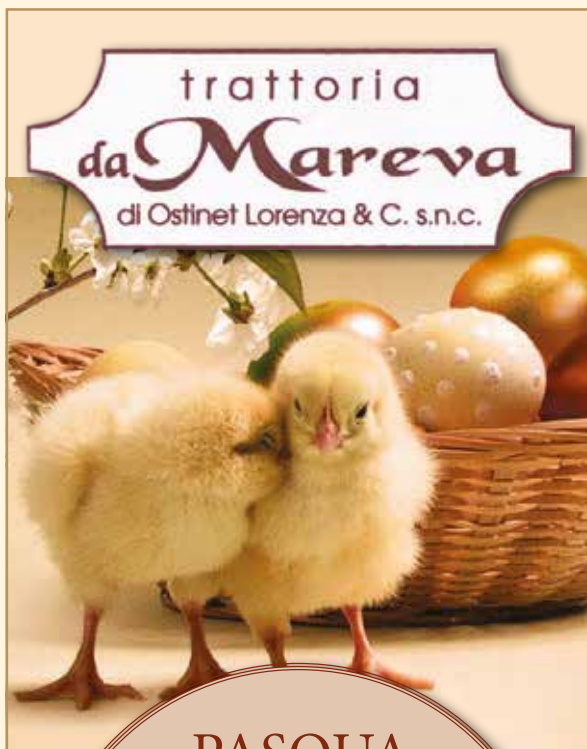
a partire

dalle ore 16:00 alle ore 19:00



Ci puoi trovare in Via G.Oberdan, 126 a
Vittorio Veneto (TV) oppure ordinare al
numero tel. 0438 521008

Aperti dal Martedì al Sabato dalle 8:00 alle 13:00 e
anche il Venerdì POMERIGGIO dalle 16:00 alle 19:00.



PASQUA
e
PASQUETTA
MENU' ALLA CARTA

anche per ASPORTO
su PRENOTAZIONE



ORGANIZZIAMO:
PRANZI E CENE PRIVATE
PER EVENTI VARI

Via Carlo Forlanini, 48
Vittorio Veneto (TV)
DI FRONTE L'OSPEDALE
TEL: 0438 550640
CELL: 340 6052621
www.trattoriadamareva.it

Gastronomia
da asporto



Carciofi alla brace



Qual'è il metodo migliore per cucinare i carciofi? Una mia collega una volta mi ha parlato di carciofi conditi alla comune, tramezzati con acciughe trite, aglio, timo, sale e pepe, conditi con olio e cotti tra le braci. Poi penso all'ember roasting e capisco che finalmente è giunta l'ora di tuffare qualcosa tra le caldi braci ...

L'ember roasting, la cottura sulla brace per intenderci, conferisce una complessità aromatica al cibo che non è possibile replicare con altri metodi. Gli ortaggi si dispongono direttamente a contatto con le braci e si lasciano cuocere, fin quando l'esterno non sarà completamente bruciato e l'interno tremendamente morbido e succoso.

Ingredienti: 10 carciofi, 5 spicchi d'aglio, strutto o olio extravergine d'oliva q.b., sale, pepe, prezzemolo fresco, legna stagionata o carbonella

Preparazione: Preparo la brace partendo dalla legna, ma se usate carbonella che sia di qualità. Nel frattempo afferro i miei carciofi, mammarelle (o mambole) e qualche tondo di Paestum, recido il gambo e li immergo in acqua per qualche minuto. L'acqua si trasformerà in vapore e servirà a cuocere gli strati più interni. Afferro i carciofi dalla base e li batto sul piano cottura. Allargo le bratte cercando di creare una cavità centrale e farcisco con aglio tagliuzzato grossolanamente, prezzemolo, e un velo di strutto. Li massaggio un po' per far penetrare il condimento, senza però sfiorare l'esterno. Severamente vietato far ricadere grassi sui tizzoni.

Le braci ora hanno una bella patina bianca e spessa, segno che la temperatura è quella giusta. Incastro i carciofi tra i carboni aiutandomi con una pinza, e lascio cuocere per 15 minuti. Aggiungo il sale ed il pepe e continuo la cottura per altri 20/30 minuti circa. Come sempre, vale la regola dell'assaggio, dato che ci sono troppe variabili per fissare una tempistica precisa.

Scelgo quello più bello e dò inizio alla svestizione. Isabelle Allende in un suo libro (Afrodita) scriveva che mangiare i carciofi è la quintessenza del sexy. Io ho le mani nere, unte e puzzano anche un po' d'aglio... fate voi. Nonostante tutto... provate.

Un sogno realizzato

Andrea & Andrea del SalePepe tra viaggi e cucina



S

ono riusciti a realizzare il proprio sogno Andrea Mosole e Andrea Borghese, i soci fondatori del ristorante SalePepe.

Mosole, 37 anni, ha praticamente sempre lavorato nel settore della ristorazione, sia dal punto di vista pratico che gestionale: ha fatto il caposala ed ha gestito il bar, fino a specializzarsi nella cottura della carne alla brace, che è la specialità del nuovo locale che ha preso in gestione lo scorso dicembre.

Borghese invece di anni ne ha 34, ed è arrivato a perseguire il suo obiettivo, a lungo ambito, dopo esperienze in altri

settori. “Non esiste sconfitta nel cuore di chi lotta” è il motto di Borghese, che ha coronato il suo sogno aprendo a dicembre, insieme all’omonimo socio, il SalePepe.

Ciò che accomuna i due è l’amore per i viaggi, da cui hanno tratto idee e ispirazioni. Grazie al loro impegno e alla loro intraprendenza il ristorante di via Sabotino è oggi un locale raffinato e insieme accogliente, in cui si respira un’aria nuova.

Il luogo in cui è immerso il locale è da sempre suggestivo, con la vicinanza dei campi da tennis e la piscina a fare da contorno ad un’oasi nel verde.

“Questo luogo ha un potenziale enorme, secondo noi è sempre stato sottostimato. Qui vediamo un’opportunità” ammette Mosole. L’intenzione dei due soci è quella di ampliare anche l’offerta, e far diventare il SalePepe anche una pizzeria. La carne alla brace però, grazie alla cottura al caminetto, rimane il vero e proprio cavallo di battaglia del ristorante, che ha realizzato anche uno specifico menu per l’Adunata degli Alpini e per i turisti che verranno in visita durante la rassegna.

Il SalePepe, per Pasqua, offrirà inoltre un menu sofisticato, a metà tra novità e tradizione: non mancheranno gli ingredienti tipici e freschi di stagione, come gli asparagi, e nemmeno la tagliata di manzo che sta rendendo il locale un punto



Ristorante SalePepe

via Sabotino 53, Vittorio Veneto (TV)

349 7508489 o 339 8138490

a.salepepe@gmail.com

www.ilSalePepe.com

Il menù di Pasqua

Ecco la proposta pasquale di SalePepe:

- *Aperitivo di benvenuto*
- *Insalatina croccante di asparagi bianchi con valeriana, speck di montagna e ristretto di aceto balsamico*
- *Tortino di erbe con uova di quaglia su crema al taleggio*
- *Risottino asparagi verdi e oca affumicata*
- *Bracioline di agnello ai ferri o tagliata di manzo ai fiori di tarassaco con contorni abbinati*
- *Dolce pasquale*

Il tutto a 38 euro, vino escluso.

di riferimento per gli amanti della carne. Il SalePepe, per volontà dei due soci, si sta aprendo a tutti i tipi di clientela e a tutti i tipi di esigenze, visto che ospita molti lavoratori della zona durante la pausa pranzo e che organizza serate musicali con artisti di rilievo.

“Il SalePepe prende spunto da ogni mattoncino della nostra vita; nessun traguardo sarà lontano se crediamo in quello che facciamo”: potrebbe essere il motto inciso a lettere cubitali nell’insegna del locale, e invece è “solo” lo spirito che anima i due umili ristoratori, che hanno fatto della loro passione una professione.

L'osteria giovane

Ca' dei Loff, sinonimo di tradizione e novità

L

'osteria è (anche) per giovani. E' questa l'idea che si respira entrando all'osteria Ca' dei Loff di Cison di Valmarino, che Giulia ha rilevato circa 5 anni fa, portando una ventata di novità e freschezza nel locale.

“Il personale ha un'età media di 26 anni” spiega Giulia, che nel 2012 ha preso la decisione di coltivare la propria passione, prendendo in gestione la struttura di via Vittorio Veneto. **Giovani sono anche molti dei clienti, visto che l'osteria è diventata un vero e proprio centro di aggregazione.** Non mancano nemmeno le famiglie e le coppie che vogliono trascorrere una serata tranquilla davanti ad un piatto tradizionale e ad un buon bicchiere di vino.

“E' stata una scelta di cuore – ammette Giulia – Tra la scelta di rilevare il locale e l'apertura effettiva sono passati solo 20 giorni”.

L'osteria, nonostante sia gestita da ragazzi giovani, ha mantenuto le buone tradizioni di un tempo, soprattutto per quanto riguarda la cucina ed i vini. **“Offriamo sempre piatti tipici nostrani – continua Giulia – e abbiamo un'ampia scelta di vini locali, 70 etichette di**



rosso e 30 di bianco”. E tra poco si apre la “stagione” degli asparagi: “Li produciamo noi, come del resto la gran parte degli ortaggi che offriamo” ammette la titolare. Al Ca' dei Loff infatti si tiene ancora l'orto come un tempo, e si punta soprattutto sulla qualità dei prodotti.

La struttura ha mantenuto il suo carattere tipicamente rustico, accogliente e caldo: la cornice è ovviamente lo splendido territorio di Cison di Valmarino, comune che è stato insignito del prestigioso inserimento tra i “Borghi più belli d'Italia”.

Giulia ha saputo mantenere tutti gli ingredienti della tradizione, tramandando alle nuove generazioni il gusto del passato e della buona tavola. Ci sono “la faraona, la *peverada*, la pasta e fagioli, il coniglio, i formaggi nostrani e le mostarde fatte in casa” spiega la giovane, da cui emerge una grande dedizione al lavoro e un'attenzione ai dettagli fuori dal comune.

Da quando ha (ri)aperto i battenti il 1 ottobre del 2012, la nuova versione dell'Osteria ha avuto subito un grande successo, e non solo tra gli abitanti di Cison. Sono in molti infatti i clienti

che dalle zone limitrofe hanno voluto passare una serata in uno dei locali più tipici della zona. E in tantissimi hanno anche lasciato un feedback positivo non solo per la cucina, ma anche per il servizio cordiale, uno dei punti di forza dell'osteria. Lontano dal rumore e dal trambusto, Ca' dei Loff è il luogo ideale in un ambiente da sogno.



Osteria Ca' dei Loff
via Vittorio Veneto 15,
Cison di Valmarino (TV)
Telefono: 0438 85962
Email: info@cadeiloff.it

Rimaniamo fedeli a noi stessi *Ariele Vittorio Veneto e la sua filosofia di fronte ad un mondo in evoluzione*

I *l mondo bio si sta espandendo, soprattutto nelle grande distribuzione, e Ariele NaturaSì Vittorio Veneto, in questo nuovo scenario, ha scelto di rimanere fedele a se stessa, alla propria filosofia e alla propria scelte di sempre.*

L'Etica è stata uno dei fondamenti del movimento biologico fin dalla sua nascita, valorizzando tutti gli attori della filiera, dai produttori ai consumatori, passando per coloro che distribuiscono i prodotti sul territorio.

In questa visione va da sé che si inserisca il tema del giusto prezzo che, se all'apparenza potrebbe sembrare eccessivo, in realtà tutela e garantisce il giusto riconoscimento del lavoro di tutti gli operatori della filiera, che si impegnano quotidianamente nella salvaguardia della terra, delle piante, della salute degli animali e quindi degli esseri umani.

È una scelta che cambia radicalmente i rapporti di produzione classici e che delinea una figura del tutto diversa rispetto al tradizionale "consumatore" che, in modo consapevole, diventa parte attiva del processo produttivo perdendo la sua connotazione di semplice fruitore.

"In questo contesto, ora più che mai" - sostengono gli amministratori di Ariele - "sentiamo l'importanza di proporre aziende del territorio, piccole eccellenze a cui dare spazio nel mercato. La scelta dei prodotti disponibili si amplia quotidianamente e con essa l'attenzione con cui continuiamo a se-



lezionarli: in un mercato in così rapida espansione il rischio di un biologico di "convenienza" è sempre più concreto. Per questo crediamo che aggiornamento e professionalità siano uno dei nostri punti di forza per accogliere, orientare, informare al meglio i nostri clienti".

Da poco più di un anno Ariele Vittorio Veneto è entrata a far parte della grande famiglia NaturaSì. "Questo ci ha consentito di ampliare l'offerta di prodotti a prezzo calmierato" - continuano gli amministratori - "e di essere maggiormente coinvolti in un percorso iniziato 30 anni fa, fatto di piccoli e grandi investimenti in progetti che sviluppano e promuovono un biologico di qualità".

Un esempio concreto di pratiche virtuose sostenute da NaturaSì è l'azienda agricola "La Decima" di Montecchio Precalcino, in provincia di Vicenza, che ha l'obiettivo di conservare e diffondere le bio diversità del mondo animale e vegetale. Domenica 7 mag-

gio NaturaSì promuoverà presso "La Decima" l'iniziativa *Insieme in campagna*, una giornata di festa per incontrare tutti gli appassionati del bio.

Chi fosse interessato a partecipare troverà tutte le informazioni presso il punto vendita Ariele NaturaSì di Vittorio Veneto.



Ariele NaturaSì Vittorio Veneto
via Divisione Nannetti 156
Vittorio Veneto (TV)
0438 553171
vittorioveneto1@naturasi.biz

PROGETTARE L'ORTO

*Per esser sicuri di cosa si mangia
è meglio coltivarselo*

“

Sapere che cosa si mangia” per alimentare se stessi e la propria famiglia in modo sano è diventata una esigenza fondamentale che trova nell'orto, nei vasi sui balconi o terrazzi la risposta più appropriata.

Coltivando il nostro orto o balcone ci accorgiamo che esso non è solo il luogo fisico dal quale otteniamo ortaggi freschi, sani e saporiti, una finestra aperta sulla natura ed i suoi preziosi insegnamenti, ma anche uno spazio di creatività, di rilassamento. Ci rendiamo presto conto che in questo hobby il nostro impegno è determinante per raggiungere buoni risultati.

Coltivare un piccolo orto è semplice, bisogna però partire con il piede giusto. Scelto il luogo, possibilmente vicino a casa, la prima operazione è decidere l'orientamento, per far questo occorre conoscere il tipo di terreno.

IL TIPO DI TERRENO

Se il suolo è argilloso, compatto, pesante meglio nord-sud; nei terreni sabbiosi, leggeri, che scolano facilmente, con poca acqua a disposizione meglio est-ovest, in questo modo l'ombreggiamento estivo ridurrà l'evapotraspirazione.

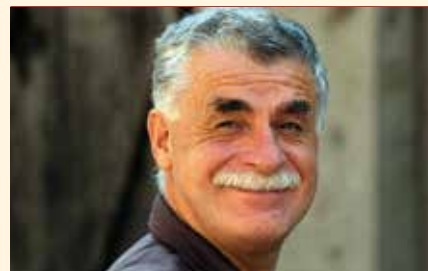
Per riconoscere un suolo compatto basta stringere nel pugno una manciata di terreno umido: se questi forma un blocco solido che si rompe con parecchia difficoltà oppure camminandovi sopra si attacca alle scarpe o agli attrezzi da lavoro, esso è ricco di argilla. Se non si riesce a formare un blocco neppure se umido allora si tratta di un terreno prevalentemente sabbioso.

LE STRUTTURE

Per difendere l'orto dal vento e aumentare la biodiversità è bene disporre una siepe che funga da frangivento e proteggere il rosmarino dal freddo, da ricovero e pascolo per gli insetti utili, cibo per gli uccelli. Uno spazio di 2/3 mq sarà necessario per allestire un'area per il compostaggio. Prevedere uno spazio per le erbe officinali e aromatiche, spazi per bordure con piante colorate che attraggono insetti utili, eventualmente un pergolato per la zuccina di Albenga, viti resistenti alla peronospora, frutto della passione.

L'IMPOSTAZIONE

Le aiuole dovrebbero avere una larghezza da 100-120 cm per essere lavorate più facilmente, la lunghezza può essere libera, meglio non passare i 5 m, per non costringerci a giri troppo lunghi, per i corridoi di passaggio bastano 30 cm, oppure 50 cm se dobbiamo muoverci con una carriola. Disporre delle tavole lungo il perimetro



a cura di Orfeo De Nardi, insegnante di Agronomia Generale ed orticoltore dell'Istituto Agrario Enologico di Conegliano

delle aiuole disposte sul fianco, in modo da tener rialzato il terreno di 10-12 cm rispetto al piano di campagna permetterà uno sgrondo dell'acqua in eccesso ed un terreno esente da ristagno.

QUANTO GRANDE E QUANTO TEMPO?

Un orto di 80 mq (di aiuole) può essere sufficiente per una famiglia di 4 persone, senza creare scorte per l'inverno. Considerando che nel nostro paese il consumo medio procapite di patate è di 38-40 Kg servirebbero altri 90/100 m². In termini di tempo servono 2 ore/m² per anno. Naturalmente da maggio a settembre saremo più impegnati mentre nel resto dei mesi meno. "Accontentiamoci" quindi di 80 mq.



Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto
tel. 0438 552016



TREVISANI A TAVOLA



IL PROGETTO: CARTA E PENNA

Per fare questo meglio fare un progetto in scala 1:100 (un centimetro sulla carta = un metro nella realtà). Ci aiuterà anche per ruotare le posizioni delle colture nel tempo e nello spazio che annoteremo in un diario di coltivazione, dove riporteremo schematicamente su ogni aiuola, le date di ogni intervento, le colture seminate/trapiantate, le osservazioni, le raccolte, le successioni, le quantità di fertilizzanti impiegati, i problemi fitosanitari, i trattamenti eseguiti ed il loro risultato, le quantità raccolte. Un diario dove annoteremo successi e insuccessi che ci permetterà di ricordare esattamente i fatti avvenuti.

I "TRUCCHI" PER AIUTARE MADRE NATURA: LE SERRE

Per anticipare e/o allungare la stagione da una settimana a due mesi si può ricorrere ad alcuni stratagemmi:

- 1) **al tessuto non tessuto** usato in primavera e autunno protegge le piante dal freddo (2/3 gradi °C), evita escursioni termiche, protegge da insetti (es. altica), animali (cani, gatti, uccelli), rende uniforme la germinazione delle piante seminate, riduce parte della violenza dell'acqua di pioggia. Questo materiale può essere impiegato per 2-4 volte, poi deve essere lavato o sostituito;
- 2) **piccoli tunnel di polietilene trasparente** e archetti di ferro alti 40-80 cm. che sfruttano l'effetto serra e portano a temperature interne anche di 23-25 °C, che devono essere aperti ai lati o tagliati per evitare scottature alle piante. Questi tunnel evitano anche sbalzi termici giorno/notte;
- 3) **tunnel alti al centro almeno 2,5 m**, e 1,5 m sui fianchi, nei quali è possibile lavorare in piedi al loro interno, con fianchi avvolgibili che permettono, nei mesi estivi, di non scottare le colture. La superficie di una serra di questo tipo (fredda) possono variare dai 10 ai 15 mq.

LOCANDA
"La Casa dello Spiedo"
di Massimo Foltran e C.Sas.
GRADITA LA PRENOTAZIONE
MENU A PREZZO FISSO **25,00 euro**
APERTO LA SERA DEL : GIOVEDÌ / VENERDÌ / SABATO
E DOMENICA A MEZZOGIORNO
VIA MARCONI, 23 - PIEVE DI SOLIGO - TV
TEL 0438 83000 / CELL 335 8403557
DISPONE DI 3 CAMERE CON BAGNO, TV, ARIA C. E PARCHEGGIO

www.locanda dello spiedo.it

Pasta fresca fatta da noi e gastronomia tutto per le vostre feste - rinfreschi - cene
Via Sant'Antonio da Padova, 53
S. Giacomo di Veglia - tel. 0438 501239
info@raviolodoro.it - www.raviolodoro.it

Shabby Chic
Osteria alla Salute
Vi aspetta per Pasqua
Via dei Corder, 2 - Vittorio Veneto - TV
331 9860203

Pasqua menù tradizionale
Pasquetta menù alla carta
Via Cervano, 1 - San Pietro di Feletto
Tel. 0438 486235
martedì chiuso

TREVISANI A TAVOLA



LA ROTAZIONE DELLE SPECIE

Ripetere la stessa coltivazione sullo stesso terreno vuol dire andare incontro a fenomeni di stanchezza: perdita di produzione dovuta a parassiti che si insediano stabilmente e inibizione alla crescita radicale dovuta all'accumulo di residui della coltura. Per evitare questo inconveniente occorre intervenire con fertilizzante organico (letame o stallatico), avvicinare le colture o consociarle (più coltivazioni

sulla stessa aiuola sfruttando l'effetto di reciproco aiuto, es. carote e porri che si difendono meglio dalla mosca).

Per l'agricoltura biodinamica la successione nel tempo dovrebbe seguire questo criterio: ortaggio da radice, da foglia, da fiore ed infine da frutto. Mentre per l'agricoltura convenzionale un criterio valido è quello legato al consumo di azoto della pianta. Sono piante esigenti di azoto: cavoli, finocchio, sedano, pomodoro, patata, peperone, porro, zucchina; mediamente esigenti bietola, carota rapa, cetriolo; poco esigenti fagiolo e fagiolino, pisello, insalate e lattughe, ravanella, rucola.

PREPARARE IL FONDO

Per lavorare l'orto alla profondità necessaria, 15-25cm sono sufficienti, possiamo ricorrere alla vanga, alla forca a denti piatti oppure al coltivatore possibilmente a coltelli diritti. Preoccupandoci di allontanare le radici e le piante di infestanti che il sollevamento della zolla porterà in superficie. Possiamo interrare, in questa fase, 3-5 kg di letame o il compost maturo oppure 2 kg di stallatico a mq, saranno una concimazione più che sufficiente per tutto l'anno.

CHE SEMI USARE?

Le sementi che si trovano in commercio sono di due tipi: standard e ibride (F1), la differenza sta nella capacità di trasmet-

tere i caratteri. Gli ibridi sono in genere più produttivi, ma da questi è più difficile partire per ottenere poi sementi da riseminare. Per i semi vanno preferiti quelli bio, oppure dotati di buona rusticità, resistenza alle malattie. Chi decidesse di autoprodurre i semi deve fare attenzione alla raccolta, che deve essere effettuata alla piena maturità, essi andranno conservati in luoghi asciutti e arieggiati, vanno eliminati i semi estranei, quelli malformati, rotti, oppure provenienti da piante malate. Per le piantine da trapianto scegliere sempre quelle più verdi, sane, turgide e avere la massima cura per questa fase. Mai trapiantare subito, meglio aspettare 2/3 giorni per adattare le piantine al nuovo clima, magari disponendole nell'orto sotto una pianta o un portico.

E GLI ANTIPARASSITARI?

Per i trattamenti antiparassitari meglio scegliere, se possibile, "prodotti bio", negli ultimissimi anni ne sono comparsi molti, con un'efficacia paragonabile a quelli chimici.

RACCOLTO&MANGIATO

La raccolta è un momento fondamentale per la qualità del prodotto, dal momento che dopo pochi giorni cambiano le caratteristiche alimentari dell'ortaggio. Si pensi che il contenuto della vitamina C si riduce del 50% dopo 2 giorni dalla raccolta.

PASQUA 2017 IN CASA

Via Pradegnan, 21 - FOLLINA - TV
Tel. 0438 975680 / cell. 393 9140568
www.ristorantemocambo.it



Antipasti

Cestino pasta filo con baccalà mantecato e pomodorino Confit.

Tartelletta di Briseè con crema di asparagi bianchi di Cimadolmo, sesamo tostato e speck affumicato del Cadore.

Primi

Raviolo fatto in casa con mascarpone e asparagi saltati con burro salato Isigny e timo fresco.

Risotto con erbe spontanee mantecato con ricotta affumicata del Cansiglio.

Sgroppino al limone

Secondi

Spezzatino di guancetta di manzo

Tagliata di Fassona alla brace

Capretto della tradizione al forno

Caponatina di verdure

Patate al forno

Focaccia con crema allo zabaione

Cabernet franc e Chardonnay

"Torre Maschia" Campodipietra

Euro **38,00** E' GRADITA LA PRENOTAZIONE

A PASQUETTA: antipasto, primo a scelta, spiedo misto di carne, contorno, caffè e focaccia pasquale a €**25,00**

Qualità e tradizione, come faceva l'antenato

Garbelotto Formaggi tra passato e innovazione

E

ra il 1890 quando Antonio Garbelotto, che viveva a Cappella Maggiore, trasformò una parte della propria abitazione in un magazzino improvvisato, dove teneva i formaggi che poi andava a vendere nei mercati dei paesi limitrofi, con un carretto trainato da un cavallo.

Sono passati ben 127 anni, ma l'attenzione per la qualità dei prodotti non è cambiata da Garbelotto Formaggi, oggi guidata dai bisnipoti di Antonio, Stefano e Massimo, e dal figlio di Stefano, Andrea.

Cambiano le tecniche di produzione e di conservazione, ma non certo le scelte e le priorità dell'azienda, che ha scelto di mantenere le buone e antiche usanze del fondatore.

Il lavoro di Antonio venne infatti da subito apprezzato, e la sua professionalità portò - nel corso degli anni - ottimi risultati. Finché con il figlio di Antonio, Pietro, e i nipoti Antonio e Sergio, iniziò a svilupparsi un'attività sempre più organizzata: il processo di sviluppo culminò con il passaggio all'odierno stabilimento di via Sant'Antonio a Vittorio Veneto, nel 1974.

Oggi la mission dell'azienda è ben precisa: "Come faceva il nostro antenato, privilegiamo prodotti di qualità, valorizzando le latterie locali, del territorio" fanno sapere da Garbelotto.

Rispetto al passato sono chiaramente cambiate le tecnologie di conservazione e i protocolli di conservazione: la stagionatura avviene nei locali della ditta, su una superficie di oltre 2000 metri regolata da impianti di climatizzazione e



dotata di celle frigorifere computerizzate, alimentate da un moderno impianto fotovoltaico atto a diminuire le emissioni.

Garbelotto vuole quindi porsi come un crocevia tra la tradizione e l'avanguardia, al fine di essere un'azienda in tutto e per tutto "contemporanea", dove la storia si congiunge perfettamente con lo sviluppo.

I prodotti caseari, nell'ottica aziendale, possono essere un veicolo per lo sviluppo di tutto il nostro territorio, grazie alla creazione di una sorta di rete a km 0, in cui realtà di vendita come Garbelotto distribuiscono prodotti caseari di qualità provenienti da piccole e medie latterie. E la differenza, rispetto alla grande distribuzione, si sente eccome.

"Mantenere standard alti a prezzi vantaggiosi": questo è l'obiettivo - riuscito - di Garbelotto Formaggi, che nello spaccio aziendale per la vendita diretta offre anche prodotti più specifici, senza lattosio e senza glutine, oppure biologi-

ci. L'azienda propone inoltre una vasta gamma di birre artigianali e vini ricercati, anch'essi biologici o biodinamici. Tutto questo l'azienda lo porta avanti da quasi 130 anni: la volontà è solo quella di proseguire su questa strada.



Garbelotto Formaggi Srl

via Sant'Antonio 69

Vittorio Veneto (TV)

0438 500449

www.garbelottoformaggi.it

www.facebook.com/GarbelottoFormaggi

www.instagram.com/garbelotto_formaggi



20 15

EARLSTON

STEAKHOUSE

IL SAPORE ITALIANO INCONTRA LO STILE BRITANNICO

VARIETA'
PANINI CALDI
CON CARNI DI PRIMA
QUALITA'



SPECIALITA' A
BASE DI CARNE



VASTA SCELTA
DI BIRRA BELGA
IN BOTTIGLIA E
ALLA SPINA

HAMBURGER
DI CHIANINA
IL PANINO DIVENTA
GOURMET

