



NATALE VINTAGE

I profumi della tradizione. Gli aromi della memoria. Gli "addobbi gastronomici" delle nostre tavole. Alla ricerca del menù... perduto

di Omar Lapecchia Bis

P

ronti al Natale? Siamo entrati in quel periodo dell'anno in cui ci si chiede cosa organizzare per il tradizionale trittico vigilia-Natale-fine anno. Con la mente andiamo ai ricordi della nostra infanzia e a quei cibi che caratterizzavano le festività.

Le tradizioni come avete appena letto sono consuetudini che si ripetono. Si modificano in base al periodo storico in cui viviamo e le tradizioni gastronomiche ancor di più. Abbiamo vissuto nella nostra storia periodi sereni e periodi difficili e le nostre tavole specialmente nel giorno della festa rappresentavano questo. Grandi gastronomi hanno già narrato delle tradizioni Natalizie nella nostra provincia, i prodotti sono cambiati e le nostre ricette anche.

Io, nato alla fine degli anni '60, vorrei parlarvi di periodi più vicini, di come si celebrava a tavola il Natale negli anni '80.

Quel periodo è stato insieme agli anni settanta il più grande laboratorio di innovazione culturale nella storia della ristorazione italiana. Guardiamo indietro e scopriremo **Marchesi, Vissani, Pierangelini** etc, muovere chi i primi passi, chi già affermarsi ai fornelli delle loro cucine. Sgrossare le vecchie e noiose idee alla ricerca del nuovo e del moderno. Credo sia stato il ponte tra il moderno e l'antico, salvando quello che

**L'anno
del radicchio**
Pag IX



**Natale:
e gli avanzi?**
Pag XV-XVI



era buono nel passato e ciò che era veramente innovativo e moderno per l'epoca... Noi senza gli anni ottanta non saremmo nulla...

La ricetta che vado a descrivere ha radici molto più antiche, ovviamente ma non a caso si afferma in quel contesto, apice del confronto e allo stesso tempo dello strappo tra due epoche. Tornerei di corsa negli anni ottanta a respirare quell'aria rivoluzionaria e a confrontarmi con i cuochi dell'epoca, con la loro aria stanca e appagata, con la loro for-

mazione classica, per sentirli dissertare di Point e di Carnacina, insomma parlare con loro di storia e tradizione, ed anche di futuro.

Ardite interpretazioni di crostacei, variazioni sul tema della gelatina, filetoni megalomani. E poi panna. Gli anni di panna: panna nella pasta, sul pesce, con la carne, sopra e sotto ogni dolce.

Quindi largo al Natale Vintage. L'innosservanza del Km zero non ci deprimeva, la colesterofobia era solo un vago presagio. Allora avere vent'anni era

TREVISANI A TAVOLA

sicuramente più divertente: i frutti del tuo lavoro a tempo indeterminato potevi spenderli in un menù come questo.

Alla vigilia di Natale. Non dimentichiamo che il piatto tradizionale della vigilia nel passato per le classi povere erano la *Polenta e sciosi* o l'anguilla. I più ricchi consumavano pesci come astice e gamberoni, branzino e altri pesci delle valli di pesca. Ad ogni modo il cocktail di gamberetti non mancava mai, una specie di "livella" della Vigilia preceduto da un vero tripudio di tartine e maionese decorate nelle maniere più fantasiose. Per poi passare per chi lo desiderava al pesce. Pochi lo sapevano preparare, era ancora difficile e allora i ristoranti di pesce e le poche gastronomie lo proponevano in tutti e modi e salse o meglio scogli... (io per fortuna ho una mamma pugliese e quindi di pesce alla Vigilia ne ho sempre visto tanto...). Si concludeva immancabilmente con panettone o pandoro e poi frutta secca e agrumi. Un menù leggero giusto per garantirci uno stato di coma semi-vigile alla messa di mezzanotte da cui ci salvava regolarmente il chierichetto con il suo scampanellare.

Dopo questo *warm-up* si era pronti finalmente per la vera maratona: **il pran-**

zo di Natale. Il trionfo del ripieno: paste ripiene e carni farcite. La fame degli anni passati era ancora viva e si proponevano menù incredibili.

Simbolo del raggiunto benessere, vero stacco tra la fase "vorrei ma non posso" e l'appagamento economico era il Cartizze. Poterlo ordinare a tutto pasto, non solo nell'aperitivo Mimosa, era privilegio di pochi.

Chi voleva darsi un tono, azzardava le tartine al caviale (era tarocco, banali uova di lompo) o l'alternativa esotica, i *vol-au-vent* ripieni di polpa di granchio (tarocco pure quello). A difendere gli interessi generazionali dei futuri buongustai, non ancora ribattezzati gastrofanatici, né tantomeno *foodie*, s'insinuavano inedite e spericolate combinazioni. Quali per esempio prosciutto e kiwi, negli anni Ottanta ancora ammantato da un'aura di esotismo (1 kiwi = 1.000 lire del vecchio conio).

Se per caso eravate scampati al cocktail di gamberetti alla vigilia non potevate evitare il salmone affumicato o peggio alla vera arma di distruzione di massa: l'*Aspic* di verdura e prosciutto.



Cominciava la danza dei primi piatti: tortellini in brodo con un brodo così ricco che il suo profumo lo sentivi fuori casa. Chi era in vena di sperimentazioni si lanciava sugli immancabili tortellini panna e prosciutto.

Noti fin dal 1300 a Venezia i tortellini in brodo erano serviti con il brodo di cappone che poi sarebbe stato servito con la mostarda. Preparato lo stomaco... si era pronti alle immancabili lasagne alla Bolognese (*aka* pasticcio) con le loro parti croccanti dovute a una iper reazione di Maillard che le rendevano ghiottissime, tanto che Bottura le ha celebrate in un piatto. E le crespelle? Agli spinaci, ai funghi, al prosciutto, contava soprattutto che fossero ricoperte di besciamella in quantità industriale. Ah, poveri stomaci di allora.

Finalmente i secondi con i loro contorni che si diversificavano se veniva servita tradizionalmente la tacchinella o il cappone. Immanicabile il radicchio di Tre-

CUCINA TIPICA VENETA



**Vi aspettiamo
per il cenone di capodanno**

Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto - Tel. 0438/552016

Chiuso il martedì sera e mercoledì sera

orari mattino dalle 10.00 alle 15.00
orari pomeriggio - dalle 17.00 alle 24.00

MENÙ DI NATALE

Aperitivo di benvenuto

*Sopressa con radicchio marinato
e funghi chiodini sott'olio fatti in casa*

*Han di zucca e rosmarino
con crema di robiola*

*Tomino con pancetta croccante
e pere caramellate*

Strudel di sfoglia ai carciofi

Primi

Ravioli formaggio e noci

Risotto radicchio e salsiccia

Sgroppino

Secondi

*Cappone arrosto con castagne
allevato a latte e miele*

*Quancetta di maiale
brasata al cabernet franch*

Contorni misti

Dolcezze natalizie

Caffè

38 euro

vino e acqua compresi

TREVISANI A TAVOLA



viso (non ancora IGP) e le cipolline in agrodolce. Qualcuno azzardava anche l'agnello e i carciofi, scelta che ho sempre amato!

Il dolce? Ho perso il conto delle rivisitazioni di panettoni e pandoro a cui ho prestato le mie papille gustative: potevano essere ripieni di gelato, o pandori che si trasformavano in iper calorici tiramisù. Quanto a opulenza, sò che sarete d'accordo, può giocarsela solo con il tripudio di crema, panna e caramello

di un altro immancabile classico in ogni festa che volesse darsi un tono: il Saint Honoré. Una cosa mi piacerebbe consigliarvi: una portata in meno così anche l'OMS è contenta, ma un panettone o pandoro artigianale in più. Non me ne vogliano i produttori ma come può un panettone costare meno al kg del pane comune...mah!

Se si era resistito al rito dell'apertura dei regali ecco giunto il loro momento! La mia memoria gastro olfattiva natalizia

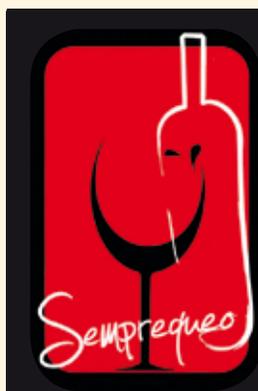
abbina appunto i regali a quelle generose spruzzate di oli essenziali di mandarini e alle arachidi...mah!

Ma la tradizione senza la quale non è Natale per me è la preparazione dei biscotti di Natale che partiva regolarmente con l'inizio delle vacanze di natalizie. Piccoli vantaggi di esser nato in Svizzera! Mi ricordo che ne preparavamo così tanti ed erano così buoni che avevamo sempre la casa pieni di compagni di scuola e dei loro genitori. Questo per me era il Natale negli anni 70/80: una casa piena di amici e il profumo della cannella e delle nocciole, dei biscotti e di una società che sarebbe cambiata per sempre.

Visto che gli anni 80 sono così tornati di moda perché non proporre l'antipasto che li ha caratterizzati? Parliamo proprio del cocktail di gamberetti o di scampi. Li prepariamo però crudi, devono quindi essere freschissimi...

COCKTAIL DI SCAMPI

Ingredienti: 500 g di scampi, 200 g di maionese, 3 cucchiari di ketchup, Foglie di lattuga fresca o radicchio, Sale e pepe
Preparazione: Dopo aver tolto i busti degli scampi, sciacquare le code sotto acqua corrente, farle bollire per cinque minuti in acqua e sgusciarle. In una ter-



**OSTERIA WINE BAR
E CUCINA**



di Paola Fiorentelli
Piazza Foro Boario, 13 - Serravalle
Vittorio Veneto (TV)
TEL - FAX 0438 554930

**LANTERNE A SERRAVALLE
organizza:**

Domenica 6 dicembre dalle 15.00 alle 17.00
SAN NICOLÒ' IN PIAZZA MINUCCI

Sabato 19 dicembre

"TROVIAMOCI IN OSTERIA PER GLI AUGURI"

Per le festività siamo aperti il martedì. Chiuso il lunedì sera



www.serravalleche.it

B a R
L u X

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

Viale della Vittoria, 132 | Vittorio Veneto (TV) | Tel. +39 0438 551812 | info@ikkisushi.it | www.ikkisushi.it | info@barlux.it | www.barlux.it

ikki
SUSHI *corner*

RISTORANTE
GIAPPONESE

CUCINA TRADIZIONALE

HOSTERIA AL PONTE

MASET

PRENOTAZIONI PER:
Pranzi e Cene aziendali
Pranzo di Natale
Serate tra amici o colleghi

Via San Giuseppe, 1 - Corbanese Tarzo
Tel. 0438 564354 - CHIUSO MARTEDI

Ristorante



al CASTELLETTO

SPECIALITÀ
SPIEDO E GRIGLIA
SERVIZIO CATERING

CHIUSO IL LUNEDÌ
e SABATO A MEZZOGIORNO

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

PIZZERIA RISTORANTE



MARGHERITA

AUGURIAMO BUONE FESTE

Via Carducci, 22 - VITTORIO VENETO (chiuso il martedì)
Tel. 0438 551498
www.pizzeriamargherita.info

RISTORANTE "DA BRUN"



Via Caneva De Ronch, 2 - ROLLE di Cison di Valmarino
Tel. 0438 894136 Cell. 333 8801536
dabrun@dabrun - www.dabrun.it - CHIUSO IL MARTEDI

Involtini salmone e formaggio



Gli involtini di salmone affumicato e formaggio fresco sono una ricetta facile e veloce per un classico antipasto di Natale o Capodanno: ecco come si preparano.

Ingredienti: Farina 125 g, tipo 00 Latte 250 g, intero Uova 2 Sale 1/2 cucchiaino Burro 3 cucchiaini Formaggio fresco, 200 g Panna 2 cucchiaini Aneto 1 mazzetto Pepe macinato fresco Salmone 400 g, affumicato, tagliato a fettine

Preparazione: Frullate il latte con le uova, la farina ed il sale. Fate riposare per ca. 15 Minuti. Fate sciogliere un poco di burro in una padella antiaderente, versate un mestolino del composto nella padella. Fate cuocere una alla volta 4 crespelle a fuoco moderato, facendo attenzione di rigirare ogni crespella quando il primo lato sarà cotto. Fate intiepidire. Tritate finemente l'aneto. Mescolate il formaggio fresco con la panna ed insaporite con sale, pepe ed aneto. Spalmate su ogni crespella stesa 1-2 cucchiaini di crema all'aneto. Distribuite su ogni crespella 2-3 fettine di salmone. Arrotolatele bene, poi tagliatele ad involtini di ca. 3 cm di spessore. Fissate con gli stecchini di legno. Servite con una guarnizione di rametti di aneto.

(continua da pag III)

rina amalgamare il ketchup alla maionese, aggiungendo gli scampi, il sale ed il pepe. Lavare e scolare la lattuga (o radicchio) e disporla nelle coppette. Accomodare, in ogni coppetta e sull'insalata, la salsa così preparata e lasciarla riposare in frigorifero per un po' prima di servirla.

P.S.: io metterei al posto del ketchup, una coulis di pomodoro fresca che darebbe più verve e dinamismo al piatto e la renderebbe fresca

Adesso seriamente qui a destra vi propongo una ricetta con un ingrediente tradizionale del pranzo di Natale nel passato: il riso con le quaglie e una riduzione di Torchiato.



Risotto con quaglia e Torchiato

Ingredienti per 4 persone

300 g di riso Carnaroli, 250 ml di vino Torchiato, 4 quaglie pulite, 4 fette di Prosciutto crudo, 50 g di Parmigiano Dop 30 mesi, un rametto di salvia, olio extravergine di oliva, 1 noce burro, sale, pepe, 1 scalogno, 1 cucchiaino di miele, prezzemolo, aglio. Per il brodo: 2 piccole cipolle, 2 carote, 2 coste di sedano, 4 bacche di ginepro, 2 foglie di alloro

Procedimento

Pulite e lavate le quaglie, fiammeggiate le cosce qualche istante per eliminare eventuali rimasugli di piume e, con un trinciapollo, staccate delicatamente le ali e il collo.

Avvolgete ogni quaglia in una fetta di prosciutto crudo e fissatele con uo stecchino o con del cordino da cucina. In un tegame mettete l'olio extravergine, qualche foglia di salvia, uno picchio di aglio schiacciato e le quaglie, che farete rosolare un paio di minuti per lato.

Appena le quaglie saranno dorate, bagnatele con mezzo bicchiere di vino e fate glassare il tutto; quando il vino sarà evaporato, portare a cottura dolcemente, con coperchio, in modo da ottenere un fondo di cottura, circa 15/20 minuti.

Ora staccate con attenzione le cosce che metterete da parte e tagliate poi a cubetti la polpa del petto. Conservare il fondo di cottura.

Preparate il brodo, mettendo su una casseruola 2 litri di acqua con le cipolle, le carote, il sedano, le bacche di ginepro, l'alloro, le ali e il collo delle quaglie e tutti i pezzettini di carne di risulta dal disossamento. Salate leggermente, portate a ebollizione, schiumando ogni tanto, e fate cuocere per almeno 45 minuti.

In una padella antiaderente brasate le cosce da ambo le parti, e glassatele con un cucchiaino di miele, girando i



pezzi affinché si lucidano per bene. Tenere al caldo.

Preparate anche la riduzione del vino, facendo ridurne 125 ml, fino ad ottenere un salsa di vino molto ristretta.

Iniziate la preparazione del risotto, facendo appassire uno scalogno affettato sottilmente in un filo d'olio d'oliva e unite un paio di cucchiai di acqua, lasciando asciugare dolcemente, e in fine il fondo di cottura delle quaglie.

Riponete lo scalogno appassito in una scodellino. Mettete il riso nella pentola e fatelo tostare. Bagnate con il vino torcolato e fatelo evaporare.

Aggiungete la cipolla stufata e incominciate a cuocere il risotto aggiungendo il brodo bollente man mano che viene assorbito, sempre mescolando. A metà cottura aggiungete anche la polpa di quaglia a pezzettini.

Quando il risotto è pronto, spegnete il fuoco, mantecate con una noce di burro il Parmigiano grattugiato. Disporre nel piatto mettendo al centro un "nido" di riso, adagiatevi le coscette di quaglia glassate, tenute al caldo, la riduzione di Torchiato e del prezzemolo.

Per la riduzione di vino: in alternativa usate dell'Agar Agar; addenserà senza bisogno di scaldare e perderne i profumi



Via Cervano, 1 - San Pietro di Feletto
Tel. 0438. 486235
martedì chiuso

Sabrina e Daniele

vi aspettiamo per:

Cene aziendali

Pranzo di Natale

Cenone
di San Silvestro



IL RINASCIMENTO DEI GUSTI

*Prosciutti, formaggi e sapori
di un tempo, dal Furlan*



Dal Furlan

Via Cavour, 16 - Vittorio Veneto

333.84.22.838

*Aperto ogni sera (escluso martedì)
e domenica e lunedì a pranzo*

I *sapori di un tempo: autentici, puri, incontaminati. Forti e delicati insieme. E' il rinascimento del gusto quello a cui si assiste nel nuovo locale del centro storico di Serravalle: dal Furlan. Un legame, quello tra architettura e gusto, che non passa inosservato a occhi e palati.*

La nuova prosciutteria, che ha aperto lo scorso agosto, propone infatti solo prodotti di ottima qualità, materie pri-

me quali il prosciutto di San Daniele, di Sauris, formaggi tipici friulani, dal Frant al Montasio, specialità come la Pitina, il tutto accompagnato da grissini stirati a mano e da vini tipici friulani.

Ad avviare l'attività due vittoriesi e un "furlan", che hanno deciso di portare nel centro storico di Serravalle un locale adatto ad aperitivi e cene. Un luogo familiare, accogliente, dove il gusto e la semplicità sono protagonisti.

Amanti dell'arte, e non solo di quella culinaria, i titolari del locale hanno già organizzato per i giovedì di dicembre delle serate in cui verranno proiettate fotografie di viaggio, scattate lungo il percorso dell'America coast to coast, in Australia, in Serbia e per gennaio sono

inoltre previsti incontri con l'autore.

Architettura, eno-gastronomia, fotografia, letteratura, ma anche inventiva. Riscoprendo i gusti classici, rinascimentali, primitivi, dal Furlan si osa. Con accostamenti innovativi, nuovi: "brevettato" nel locale è il *Dramb Spirtz*, una aperitivo che ha già riscosso un inaspettato successo.

Aperto tutte le sere, e la domenica e il lunedì anche a pranzo, il Furlan si propone come un luogo adatto a un aperitivo tranquillo e ricercato, a una cena in compagnia, a una serata di coppia o tra amici. Un posto dove i gusti primordiali conquistano e da cui - parola di TripAdvisor - nessuno è mai uscito scontento.



Come (e cosa) si mangia a Mareno?

Un'indagine su 200 residenti diventa un viaggio autorizzato sulle tavole dei marenesi

C

ome e cosa si mangia a Mareno di Piave?

A svelarlo è uno studio eseguito su 200 residenti.

Si mangiano tanta carne e formaggio, pochi legumi e alimenti integrali, mentre il consumo di frutta e verdura è in linea con quanto consigliato dai nutrizionisti.

E' stato presentato nel corso di un ciclo di incontri sull'alimentazione tenutosi a metà novembre e promosso dall'Avis di Mareno di Piave, in collaborazione con altre realtà del territorio, l'esito dell'indagine finalizzata a scoprire cosa finisce sulle tavole dei marenesi, dunque quali sono i loro stili di ali-

mentazione. Un'indagine condotta da una stagista, Paola Peruzza, laureanda in farmacia, e coordinata dalla farmacista Enrica Cama dell'omonima farmacia del paese.

Sotto alla lente sono finite 200 persone, uomini e donne, dai 16 agli 85 anni, residenti nel comune. L'indagine è stata condotta tra fine giugno ed inizio luglio tra le persone che entravano in farmacia. A loro è stato sottoposto un test con 12 domande, finalizzate a capire "quale sia la nostra alimentazione e poter prevenire patologie degenerative come possono essere il diabete o il colesterolo. E' emerso - spiega la farmacista Enrica Cama - che **nel nostro territorio si mangia formaggio, uno dei principali alimenti inquisiti per contenuto di grassi, tutti**

i giorni, molta carne, che la pasta è molto più usata rispetto al riso e che si consumano pochi legumi. Sono poi emerse delle differenze tra uomini e donne: gli uomini mangiano più spesso fuori casa e consumano più carne, le donne sono invece più attente, preferiscono ad esempio prodotti integrali. Per quanto riguarda invece **il consumo di verdura e frutta** quella dei marenesi è una sana abitudine, con quattro o cinque porzioni al giorno. C'è poi da correggere qualcosa sui dolci, spesso consumati anche come spuntino al posto di un frutto". "Questo studio - conclude Cama - ci ha permesso di conoscere quelle che sono le abitudini alimentari della gente e, conseguentemente, di poterla educare ad una sana alimentazione". **C.B.**



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

VIA
CAPRERA

Hostaria
Via Caprera, 23
Vittorio Veneto



Ristoro da Gelsomina

Cucina casalinga con primi piatti
carne alla griglia, spiedo e dolci fatti in casa

... per le tue festività Natalizie

Via Foltran, 14 - Corbanese di Tarzo - TV
Tel. 0438 564422 / cell 328 1563252 **E' GRADITA LA PRENOTAZIONE**

70 ANNI DI QUALITÀ

*Carni pregiate e prodotti
sfiziosi da Salvador*

Rinnovarsi portando avanti la tradizione. Mantenere la qualità e i sapori di una volta aggiungendo novità e stando al passo coi tempi, nell'offerta e nel servizio.

È questo il segreto del successo della storica macelleria Salvador Enrico che

ora, nelle mani del figlio Giuliano, continua ad offrire un servizio garantito, autentico e affidabile.

La macelleria Salvador, nata nel 1947 a Scomigo come una piccola realtà artigiana, è cresciuta nel tempo conservando però quell'attenzione alla qualità e alla certificazione che l'hanno sempre contraddistinta.

La tabella di rintracciabilità delle carni, esposta tuttora nel negozio che sorge lungo il Menarè, è a disposizione del-



*Macelleria Salvador Enrico,
via Menarè 149, Conegliano
Tel. 0438.39774*

*Aperto le mattine dal lunedì al
sabato, dalle 7.45 alle 12.45, e i
pomeriggi di giovedì, venerdì e
sabato.*



la clientela dal 1982. “Noi prendiamo il bestiame vivo da piccoli produttori agricoli - spiega Giuliano Salvador - Reperiamo solo alta qualità di carne e sappiamo da dove vengono e come sono allevati i nostri animali. L'esperienza ci ha insegnato e i vecchi mediatori continuano a darci una preziosa collaborazione al fine di garantire al cliente un prodotto sano”.

Punto di forza della macelleria è la qualità della carne, allevata soprattutto in Friuli Venezia Giulia e Veneto in ambienti sani. Carne bovina prodotto principe, ma anche maiale, pollo e selvaggina.

“Negli ultimi anni - riferisce inoltre Giuliano - c'è molta richiesta di prodotti pronti. Per questo il nostro bancone è sempre fornito di preparati: dal ragù al cotechino cotto, al brasato, alla lingua salmistrata, al gulasch all'ungherese. Alterniamo sempre i prodotti pronti, in modo che il cliente abbia la possibilità di variare”.

Numerosissime sono le specialità che si trovano presso la macelleria: speck fatto in casa con l'affumicatura con legno di faggio, wurstel freschi, salami due agosti, canederli alla tirolese, arrostiti con ripieni vari, ragù di cacciagione.

“Andiamo inoltre fieri del nostro vitello nostrano - precisa Salvador - non ce l'ho sempre, ma quando riesco a trovarlo sono contento di poter dare al cliente una carne tanto pregiata e gustosa. Cerchiamo di educare la clientela a un consumo bilanciato delle carni - conclude il macellaio - ossia a non richiedere solo parti privilegiate come il filetto, ma anche quelle meno nobili; in questo modo si mangiano sempre prodotti freschi e l'alimentazione è più varia”.

Radicchio? Treviso!

L

'assemblea dei soci del Consorzio di Tutela del Radicchio di Treviso e Variiegato di Castelfranco IGP ha nominato il nuovo Consiglio di Amministrazione.

Un passaggio istituzionale che si è svolto in un momento particolarmente importante: nella stessa giornata del 3 novembre è infatti stata inviata la comunicazione all'ente certificatore CSQA delle avvenute due brinate notturne. Un momento molto atteso dagli agricoltori del Radicchio IGP, poiché segna l'**autorizzazione alla raccolta in campo** del Rosso di Treviso Tardivo per l'avvio alla fase di imbianchimento in acqua. "Sono davvero felice di poter concludere questo mio mandato – afferma il Presidente uscente Paolo Manzan – annunciando l'avvio di una stagione che ha tutti i presupposti per essere eccezionale per la produzione certificata. Buona è la qualità e la quan-



tità in campo, dopo che la scorsa stagione abbiamo subito perdite fino al 20% a causa dell'eccessiva piovosità estiva. I numeri sono tutti con il segno più: le superfici richieste per la certificazione sono stabili per il Rosso di Treviso, ma l'ottima stagione dovrebbe portare un +15% circa. Forte incremento nelle richieste di superfici da destinare a Variiegato di Ca-

stelfranco IGP, addirittura di un 60%". In due decenni il valore della produzione lorda relativo al Tardivo è passato da 2,5 milioni nel 1996, anno del riconoscimento IGP, agli attuali 50 milioni. In soli 7 anni il mercato del radicchio (di tutti i radicchi) è aumentato del 67% (dati CSO), facendo del principe dei Radicchi, il Rosso di Treviso IGP, il traino di un intero comparto.



MOCAMBO RISTORANTE BAR

Via Pradegnan, 21 - FOLLINA (Tv)

Tel. 0438.975680 - Cell 393.9140568

Facebook: Ristorante Mocambo

www.ristorantemocambo.it

Natale 2015 in casa Mocambo

Antipasti

Ossocollo, sopressa nostra, polentina biancoperla e formaggio mezzano di Colmaggione

Cestino di sfoglia con radicchio spadone di Treviso e speck trentino e dressing alla rucola

Primi

Gnocchetti di patate di Moriago saltati con ragù di anatra e trito di rosmarino fresco

Risotto carnaroli con radicchio di Treviso e mozzarella di bufala affumicata

Secondi

Rotolo di faraona ripieno al magro

Tagliata di roasbeef razza piemontese alla brace

Patate al forno - Verdura cotta

Pandoro e panettone come da tradizione con crema chantilly

Caffè Manuel Capriccio

Sgroppino ai frutti di bosco

Vini

Prosecco DOCG "Villa Maria" Colli del Soligo

Pinot Nero Cantina Stella

Euro 34,00

"Non dimenticate lo spiedo di Santo Stefano" € 20,00 a persona
Spiedo di carne con antipasto o primo contorno e caffè - Gradita la prenotazione

Un'annata da ricordare *Si è chiusa con grande soddisfazione la vendemmia 2015 del Prosecco Superiore*

S *i respira ottimismo nell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Quella che si è appena conclusa si è dimostrata, infatti, una delle migliori vendemmie degli ultimi anni.*

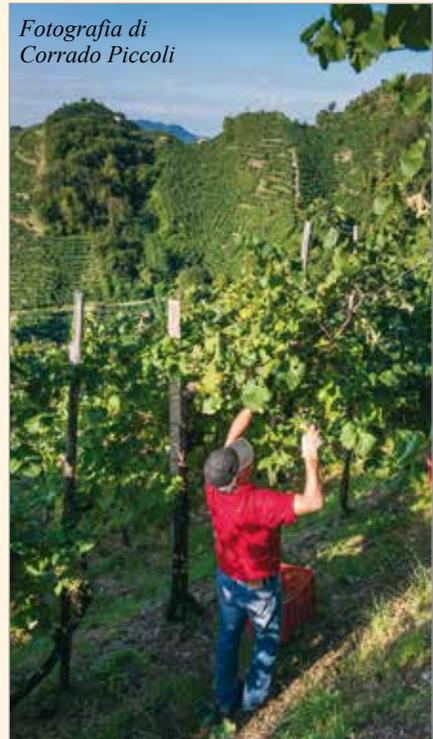
Le previsioni legate al clima favorevole e alla vocazione del territorio hanno trovato conferma sia tra i filari, con una qualità e sanità dei grappoli straordinaria, che in cantina, con un vino armonico e ricco già in partenza. In questo territorio dalle forti pendenze, dove la vendemmia è eroica, le uve, dall'aspetto eccellente, daranno vita a uno spumante di grande complessità, con un'intensità olfattiva importante, caratterizzato da un giusto grado zuccherino e una carica

aromatica rilevante.

L'apporto tecnico del consorzio. Per gestire al meglio le operazioni in campo, anche quest'anno il Consorzio di Tutela ha avviato un monitoraggio costante delle diverse aree della denominazione, degustando le uve in tre momenti e operando le curve di maturazione in 20 vigneti pilota che hanno consentito di avere una precisa fotografia sull'andamento. Il controllo della maturazione, attraverso l'analisi delle uve nei diversi momenti che precedono la raccolta, ha permesso di definire l'equilibrio tra acidi e zuccheri e il grado di maturazione ottimale.

Stabilità dei prezzi e riserva vendemmiale. La vendemmia 2015 è stata segnata anche da due scelte strategiche, una relativa ai prezzi delle uve, l'altra alla riserva vendemmiale. A fine agosto il Consorzio di Tutela, insieme a un'assemblea costituita da tutte le Associa-

Fotografia di
Corrado Piccoli



Trattoria

da Carlo

di Renosto Snc

Augura buone feste

e vi aspetta

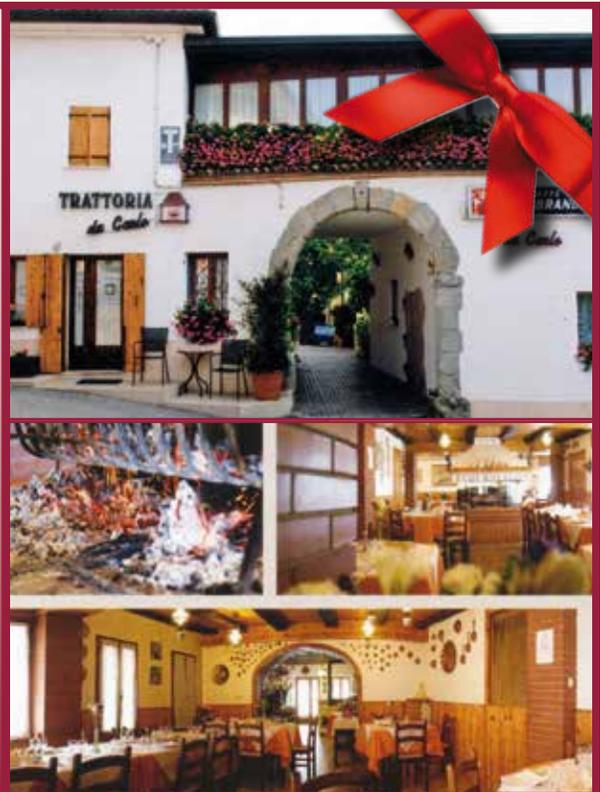
per il pranzo di Natale

e il cenone di Capodanno

Resera di Tarzo (TV) - tel 0438 586894

E' gradita la prenotazione

Chuso il martedì





Fotografia di Arcangelo Pai



Fotografia di Arcangelo Pai

zioni di Categoria in rappresentanza di viticoltori, imbottiglieri e cooperative, ha effettuato un'analisi del mercato, decidendo di far evolvere in modo equilibrato sia l'offerta del prodotto che i prezzi, indirizzando entrambi verso moderati e graduali aumenti.

A questo scopo, dato il favorevole andamento climatico e l'eccellente qualità delle uve, Consorzio e filiera hanno condiviso, assieme alla Regione Veneto, la decisione di mettere a "riserva vendemmiale" 10 quintali di uva/ha, per far fronte alle eventuali necessità che si dovessero manifestare nel 2016.

La vendemmia "eroica"

In questa annata speciale il Consorzio di Tutela ha deciso di far conoscere, attraverso i social network e l'hashtag #vendemmiaeroica e #ConeglianoValdobbiadene, le raccolte più originali della denominazione Conegliano Valdobbiadene, area candidata patrimonio Unesco che per la ripidità dei suoi saliscendi costringe i suoi lavoratori a raccogliere tutto a mano. Vendemmie eroiche divenute virali grazie alle immagini scattate nelle diverse aree. In questo territorio, che richiede annualmente 600 – 800 ore di lavoro manuale per ogni ettaro la vendemmia si è svolta anche attraverso ingegnose soluzioni che permettono di aiutare chi lavora in pendenze ripidissime: ecco allora monorotaie, secchi collegati a carrucole, gerle e cassette portate di mano in mano lungo vigneti non percorribili con mezzi a motore.

alCampanile
RISTORANTE - LOCANDA BAR

Via Cipriani, 1 Fregona
cell. 327 0481121

MENU` DI NATALE 2015

Antipasto

Carpaccio di manzo
alla cipriani

Primi

Tris di primi:

Paccheri ripieni

Gnocchi di zucca

Ravioli di ricotta e castagne

Sgroppino

Secondi

Medaglione di petto d'anatra
all'arancio

Tagliata di angus

Contorni

Insalata di spinaci con speck

Verdure cotte

Dolce

Millefoglie

1/2 acqua, caffè

35 euro

a persona



LE GRAPPE DELLA DE NEGRI

N

*el centro vittoriese, legger-
mente nascosta dagli albe-
ri della strada, la distilleria*

*De Negri è una garanzia grazie
alla tradizione familiare nella
realizzazione artigianale delle
grappe.*

Non solo grappa: quando si entra nel negozio, ci si accorge subito del grande assortimento di prodotti che la distilleria offre. Grazie allo stile "de na 'olta", al cliente viene ricordata l'orgogliosa artigianalità dei prodotti in esposizione:

un mortaio, che veniva usato per fare il liquore alla china, è ora diventato un soprammobile.

Oggi la distilleria si è concentrata su altri tipi di liquori, ma rimane la lavorazione artigianale. Nonostante la grande varietà di prodotti, la De Negri rimane famosa per le grappe "classiche" al prosecco o alla prugna. Per quest'ultima, la distilleria è oggi un punto di riferimento dato il numero sempre minore di aziende che la producono. Al di là delle classiche, però, non sono da dimenticare i liquori al mirtillo, alla liquirizia, alla fragolina o il graspararo: tutti liquori, questi, adatti alla conclu-



Distilleria De Negri

Via Oberdan, 95

Vittorio Veneto (TV)

Tel 0438 53352

Chiuso il mercoledì

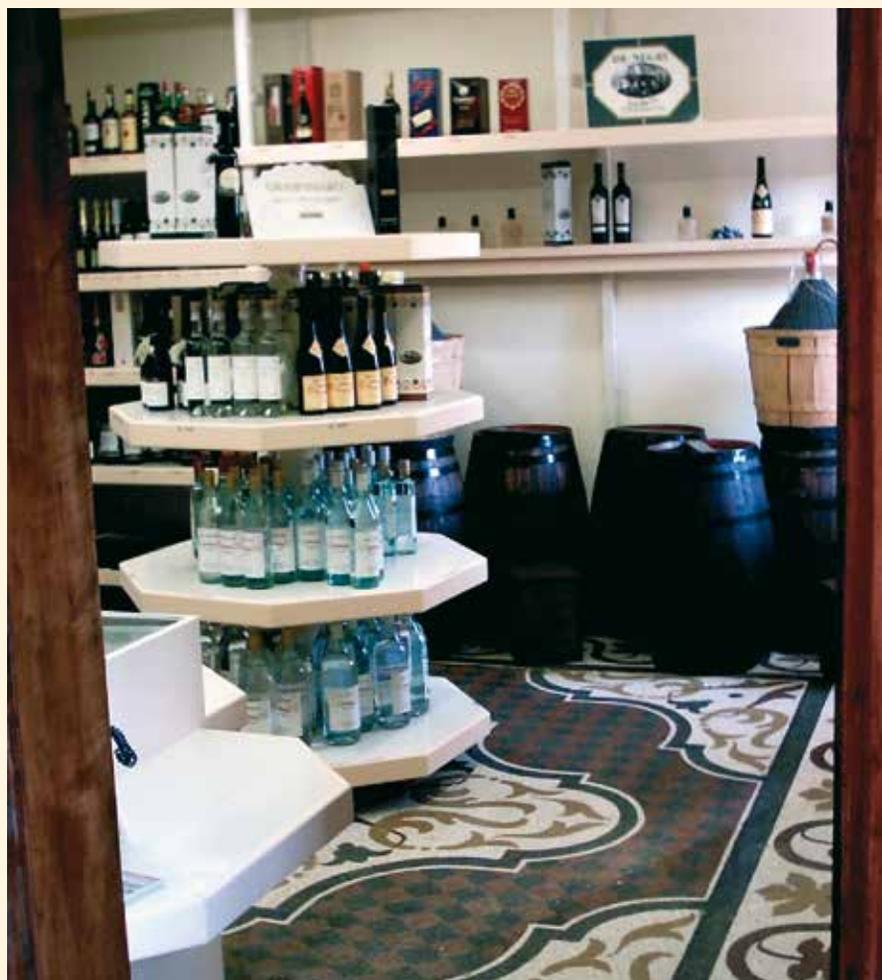
Orari: 9-12.30 e 16-19



sione del pasto. Molti prodotti vengono anche esportati all'estero, come i liquori per le coppe di gelato o la Grappa Monovitigno di Prosecco, la grappa più venduta in Quebec.

Tutti gli alcolici sono, ancora oggi, distillati in azienda, secondo il processo tradizionale in discontinuo: grazie al sistema di caldaie in rame, le caratteristiche di ogni prodotto sono esaltate al massimo. La qualità delle grappe è garantita anche dalle vinacce, sane e selezionate, che vengono lavorate ancora fresche. L'alta qualità arriva poi direttamente dal produttore al cliente finale, grazie al negozio adiacente la distilleria, distinto nella sua semplicità. Grazie alle sue piccole dimensioni, il rapporto con il cliente è facilitato e, soprattutto, è personale. I clienti troveranno quindi personale disponibile a consigliarli nella scelta, realizzando anche confezioni regalo per piccoli pensieri o per Natale. Sempre nel negozio si può trovare, oltre alle grappe e ai liquori aziendali, anche una piccola rivendita di vini provenienti da aziende della zona.

Non resta che fare una visita a questa rivendita, aperta dal lunedì al sabato dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 19.00. Il giorno di chiusura è il mercoledì.



TREVISANI A TAVOLA

Cavoli & aringhe



Cipolle, cavolo, barbabietola e aringhe. Sono alcuni degli ingredienti doc della 'dieta vittoriana', che secondo uno studio inglese permetterebbe di vivere meglio. Sarebbero quindi da imitare le abitudini alimentari adottate nella seconda metà dell'800 dai sudditi di Sua Maestà, che secondo gli autori del lavoro è stata l'"età dell'oro della nutrizione". Il segreto starebbe nel consumo di molta verdura, pane integrale con lievito capace di rinforzare le difese naturali, bere poco alcol ed evitare lo zucchero. Per Judith Rowbotham, coautrice dello studio con Paul Clayton, all'epoca "si consumavano cipolle, crescione, cavolo, barbabietola, topinambur e mele. I nostri avi mangiavano poca carne, facendo bollire le ossa per assorbirne tutti i nutrienti. E poi pesce come aringa, sgombro e uova di merluzzo".

Poco arroste



Patate arroste e toast possono far male alla salute, aumentando il rischio di cancro, se cotti troppo a lungo fino a risultare 'bruciacchiati'. Lo sostiene la Food Standards Agency (Fsa), l'agenzia governativa inglese per la sicurezza alimentare, in uno studio appena pubblicato. Gli esperti hanno misurato i livelli di una tossina cancerogena, l'acrilammide, in patate arroste, chips e toast preparati in casa. Più i cibi sono croccanti, più alti sono i livelli della sostanza. L'acrilammide si forma da una reazione tra amminoacidi, zuccheri e acqua contenuti nelle patate e nel pane quando sono sottoposti a temperature più alte di 120°C. Secondo la Fsa le patate dovrebbero essere cotte solo fino a quando raggiungono "una colorazione leggermente dorata", mentre il pane dovrebbe essere tostato solo fino "alla più chiara colorazione possibile".

Allarme nutrie



Radicchio a rischio: a Treviso le nutrie sono tantissime e, in mancanza di altri animali antagonisti, si stanno riproducendo a dismisura. Un fatto che sta provocando danni ai produttori di radicchio Igp, prelibatezza di queste parti. Sembra che le nutrie arrivino a divorare fino al 30% dei rigogliosi ceppi di radicchio. Molti roditori, passando da un campo all'altro, finiscono sotto le ruote delle macchine di passaggio. Arrivano senza timore anche fin sotto le abitazioni. "Colonie di questi insaziabili animali - aggiungono gli agricoltori zerotini - arrivano dalla vicina zona del Parco del Sile di Quinto dove è proibito sparare. Un problema che l'Ente Parco sta cercando di affrontare attraverso il coinvolgimento dei sindaci degli 11 comuni delle province di Treviso, Venezia e Padova attraversati dal corso del Sile".

NUOVA APERTURA

EARLSTON
STEAKHOUSE

ANZANO di
Cappella Maggiore
Treviso
Via Anzano, 171
Tel. 0438 1960187

COLAZIONE CON I PESTARÉI

Ripensando all'alimentazione contadina di qualche decennio fa, non si può non pensare alla polenta. Alzi la mano chi, in casa, non ha almeno un nonno che la ama e la venera.

I più fortunati, infatti, mangiavano un po' di carne o un po' di verdura, ma era la polenta la vera protagonista delle tavole di campagna.

Polenta che, in tutte le sue forme, stimolava la fantasia. Potremmo qui reinterpretare un vecchio e famoso proverbio: "co l'acqua la toca al cul, se impara a nodar". Quindi, mancando di altri ingredienti nelle cucine, si inventavano piatti con i pochi a disposizione, ossia polenta, latte, latticini e ancora polenta. Da qui nascono i *pestaréi*, piatto tipico cucinato per la colazione; gli ingredienti base erano, ovviamente, la farina di mais, latte e acqua. I *pestaréi* sono,

quindi, una specie di polentina cotta in acqua e latte (metà e metà); venivano poi serviti in una scodella e coperti con del latte freddo. In aggiunta durante la cottura, si poteva usare anche della farina di frumento e un po' di burro.

Una versione più elaborata era la ricetta dei *pestaréi co la zuca*, ovvero alla ricetta classica veniva aggiunta la zucca, lessata e sbucciata. Versato un po' di latte con la zucca, poi, si riportava a ebollizione e vi si versava sopra qualche manciata di farina di mais e di frumento. Dopo circa mezz'ora, i *pestaréi* venivano serviti bollenti con del latte freddo sopra. Oggi, questo piatto potrebbe non risultare così invitante: i gusti sono cambiati nel tempo e i nostri palati si sono abituati a sapori molto più elaborati. Inoltre, gli inverni di una volta erano più rigidi di quelli degli ultimi anni; non esistevano, poi, i bei piumoni che ci tengono



Agriturismo Il Filò

Via Credazzo 56, Farra di Soligo

Tel 0438 801016

Aperto venerdì, sabato, domenica
(su prenotazione)

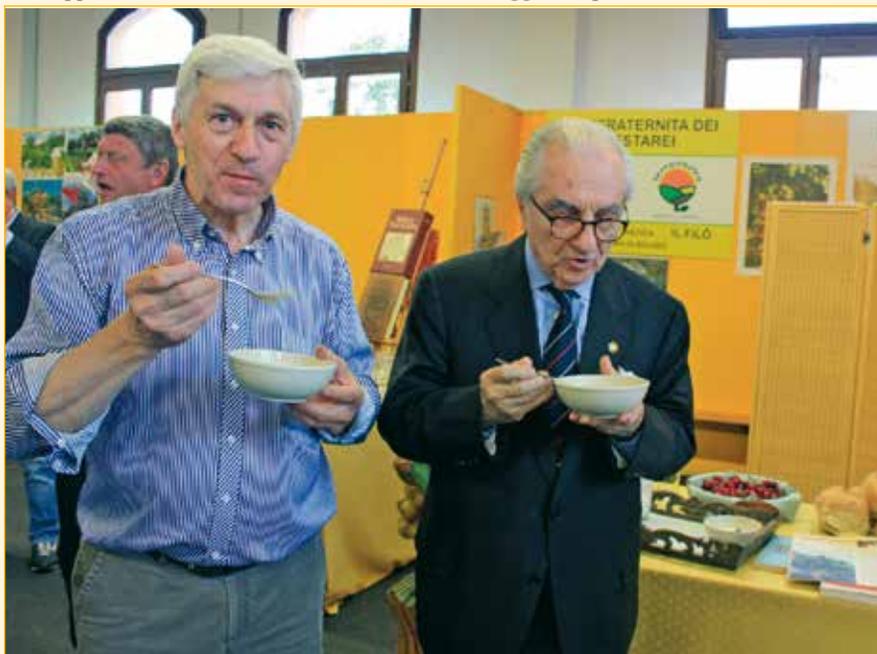


caldi durante la notte. Quando la gente si svegliava, quindi, non vedeva l'ora di mangiare qualcosa di caldo che ristorasse lo stomaco infreddolito. I *pestaréi* con la zucca, con la loro dolcezza, erano anche un piatto raro: quando venivano preparati si trattava spesso di un giorno di festa, di quelli in cui si cercava di far dimenticare, almeno ai bambini, la povertà che spesso attanagliava le famiglie.

A protezione dei *pestaréi* è nata, inoltre, una confraternita, la *Confraternita dei Pestaréi*, che mira a rispolverare questo piatto tradizionale proprio per la sua popolarità nel secolo passato. A capo di questa confraternita c'è Giuseppe Biscaro, titolare dell'agriturismo *Il Filò* (Farra di Soligo), il quale è affezionato alla ricerca dei gusti del passato. Non è ancora chiaro, tuttavia, se la ricetta originale dei *pestaréi* preveda come variante anche la zucca o se quest'ultima sia una versione d'importazione carnica.

Ricetta originale o no, rimane il ricordo nostalgico dei bambini di allora, che associano questo piatto alla vita semplice ma felice e spensierata dell'infanzia.

Giuseppe Biscaro e Gualtiero Marchesi mentre assaggiano i *pestaréi*



Avanzi di Natale

Ricicliamo ciò che consumiamo sotto l'albero

M

issione compiuta! Il tanto atteso banchetto di Natale è passato e con lui tutta la tensione dei preparativi. Avete sopportato i parenti meno sopportabili, vi siete diligentemente abbuffati di cibo, avete fatto regali bellissimi e ne avete ricevuti di altrettanto belli (o forse no)..

E allora cosa vi turba, quale ostacolo si frappone al ritorno della pace tanto desiderata - casa vuota, coperta sul divano, la vostra serie preferita in tv? Gli avanzi, ecco cosa. Gli avanzi, non dovrebbero esserci... ma nel dubbio che una tormenta di neve potesse bloccare i vostri invitati a casa vostra e avete cucinato per un esercito. Il problema potrebbe essere serio! Ad ogni modo. L'idea di avere in casa chissà ancora per quanto ritagli d'arrosto e segmenti di bollito, panettoni sbrindellati e torroni frammentati riesce a smuovermi. Quindi niente paura, ci penseranno queste miniricette, tra l'altro molto personalizzabili, a stimolare il nostro appetito stanco.

Andiamo per ordine: la super ricetta degna da sola di un invito a cena dei superstiti del pranzo di Natale è di Davide Oldani. Come riciclare il panettone o come utilizzarlo in modo davvero originale?



Panettone zafferano e riso alla milanese D'O

Ingredienti per quattro persone: 320 grammi riso carnaroli stagionato, 160 grammi burro, 80 grammi grana padano grattugiato, 1 dl acqua calda e salata, 10 ml aceto di vino bianco, scorza di arancia, sale, 50 grammi scalogno, 100 grammi vino bianco, 100 ml acqua, 1 grammo pistilli di zafferano, 5 grammi maizena, 100 grammi panettone senza crosta 20 grammi uvetta

Preparazione. Per prima cosa, preparate la salsa cuocendo lo scalogno, dopo averlo pulito e tagliato a fettine, con il vino bianco. Non appena il vino sarà evaporato completamente, bagnate con l'acqua, fate bollire per circa 5 minuti, poi legate con la maizena, precedente-

mente diluita in acqua fredda, filtrate e aggiungete lo zafferano. Lasciate in infusione fuori dal fuoco per 20 minuti. Nel frattempo preparate il risotto tostato il riso in una casseruola. Bagnate poco per volta con acqua salata e portate a cottura. Fate tostare il panettone tagliato a pezzettoni in forno a 180°C per circa 5 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e tenete da parte. Ultimata la cottura del risotto, toglietelo dal fuoco e mantecatelo con il grana, il burro, la scorza d'arancia e l'aceto. Regolate di sale e mantenete cremoso il risotto. A questo punto stendete il riso in un piatto, adagiate l'infusione di zafferano e il panettone. Per finire, aggiungete l'uvetta, dopo averla rinvenuta in acqua e asciugata.



Ristorante Bar-Cucina Veneta
carne e pesce

Via Martiri della Libertà n.6 - Vittorio Veneto
CHIUSO LUNEDÌ SERA E MARTEDÌ
Tel. 0438 553927

Augurandovi buone feste
vi aspettiamo a degustare il nostro
menù di Natale a base di pesce.

Inoltre veglione di capodanno
con menù a base di carne e
intrattenimento musicale
per festeggiare il nuovo anno.



Ecco un intero menù a base di avanzi di Natale

Rotolini al panettone e caprino

L'abbinata formaggi-pani tostati e semidolci non è una novità. Allora perché non usare il più superspeciale di tutti i pani per far risaltare un formaggio che amate appena riscaldato?

Ingredienti. 4 Fette di panettone spesse 1 cm, 100 gr di caprino o formaggio simile, composta di arance amare o kumquat.
Preparazione. Disporre le fette di panettone tra due fogli di carta forno e con un mattarello appiattirle per renderle sottili. Passare le fette in forno per 5 minuti a 180° in modo che si tostino leggermente. Quando le fette sono ancora calde avvolgerle intorno ad un bicchiere e legarle subito con l'erba cipollina in modo che mantengano la forma. Nel frattempo tagliare dei dischi di panettone da mettere come base ai rotolini e comporre il piatto inserendo dadini di caprino dentro il turbante, passare 2 minuti in forno e servire con poca composta di arance.

Spiedini di tortellino croccanti

Mr. Tortellino m'hai provocato e io ti infilzo nel più iconico degli spiedini, ti passo nella pastella e aggiungo pure la salsa di soia. Tiè.

Ingredienti. 4 tortellino per spiedino,

2 cucchiaini di farina 00, 1 cucchiaino di farina di riso, 1 cucchiaino di semola rimacinata, acqua frizzante ghiacciata qb, sale, olio per friggere, salsa di soia.

Preparazione. Realizzare la tempura con le tre farine mescolate, aggiungere l'acqua fredda quanto basta perché la patina di pastella avvolga il cucchiaino colando lentamente. Infilzare i tortellini nello spiedino e passare nella pastella, velocemente trasferire nell'olio caldo, cuocere da ambo i lati fino a che non è dorato. Scolare su carta assorbente, servire con salsa di soia.

Fagottini in pasta fillo

Pollo, tacchino, la classica carne del pranzo di Natale può servire per farcire orienteeggianti triangoli di pasta fillo.

Ingredienti. 200 gr di pollo tacchino o carne avanzata dal pranzo di Natale, 100 ml di brodo o latte di cocco se lo avete, 1 rotolo di pasta fillo, yogurt greco per accompagnare, curry, olio ev, sale, pepe.

Preparazione. Tagliare la carne a pezzettini e scaldarla in padella con olio, poco brodo o latte di cocco, quando avrà formato una crema aggiungere il curry e aggiustare di sale. Nel frattempo, stendere la pasta fillo e inserire dentro il ripieno rea-

lizzando i triangoli, in questo modo. A voi la scelta se friggere i triangoli oppure passarli in forno per una decina di minuti. Accompagnare con yogurt greco condito con sale e pepe. In caso siano avanzate le patate al forno, mettere anche quelle nel ripieno.

Mussaka

Una classica mussaka con gli avanzi di carne che prendono il posto del macinato. La mussaka è un piatto ricco, la nostra versione espressa non sarà quella tipica ma ce ne faremo una ragione.

Ingredienti. 400 gr di carne avanzata, 750 ml di polpa di pomodoro (o anche ragù avanzato), 200 gr di besciamella, patate al forno avanzate e (volendo) melanzane, parmigiano, cipolla, olio ev, sale.

Preparazione. Tagliare la carne a pezzettini e passarla in padella con sugo e cipolla tritata finemente, quando il pomodoro si sarà ristretto distribuire la carne sul fondo delle cocotte. Scaldare le patate e se le avete aggiungere le melanzane. Riempire le cocotte con uno strato di patate e parmigiano e finire con la besciamella. Infornare per 20 minuti, spolverando con altro parmigiano la superficie.

Ora son sicuro che dopo questo menù gli avanzi saranno ben accetti....

...un soffio di Romagna e...

*...l'unica ed originale
piadina Regina di Riccione*



a Vittorio Veneto
in via L. Da Vinci 37
Tel. 328 1845703



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 ANCHE DA ASPORTO

TAGLIATELLE, GNOCCHI, TORTELLI,
CREPPE, LASAGNE...
BACCALÀ E TRIPPE,
GRIGLIATA E SPIEDO.

GRADITA PRENOTAZIONE

ORGANIZZIAMO:
PRANZI E CENE AZIENDALI - FESTE DI COMPLEANNO
FESTE DI CLASSE - ANNIVERSARI - EVENTI VARI