

Lifestyle Food

DI SIMONA GUARNERI

Il radicchio di Treviso a tavola con i Ristoratori del radicchio

Lui è uno dei protagonisti della stagione invernale, con le sue foglie croccanti, belle come petali purpurei, e un tocco di amaro unico al mondo. Sto parlando del Radicchio di Treviso. Per esaltarlo al meglio, il Consorzio Ristoranti del Radicchio, ha organizzato una manifestazione, che ogni anno promuove la cucina locale ed il suo prodotto simbolo, grazie alla volontà di un gruppo di ristoratori uniti dalla stessa passione: un ortaggio che è il vero tesoro della Marca Trevigiana, che riesce a sommare sapori nuovi ed antichi grazie alla sua straordinaria duttilità in cucina e all'abilità degli chef. È così che, i "Ristoranti del radicchio" propongono i loro menu-degustazione, dove il radicchio entra in ogni portata. La kermesse, che si avvia verso la conclusione, propone a febbraio questi appuntamenti:



Dal 2 all'8 febbraio vi attende l'Antica Locanda Cappello, le cui origini risalgono al 1700. Nel restauro del 2010, oltre alla riscoperta di decori ed antichi stucchi, sono state recuperate le scuderie, adattate a sale per ricevimenti. Il ristorante, ambientato nelle storiche sale del palazzo, propone una cucina raffinata e legata al territorio, grazie

all'abilità del Patron Beppe Agostini e dello chef Luigi Condotta.
Antica Locanda Cappello
Piazzale P. Luciani, 20 - 32026, Mel (BL) Tel. 0437 753651



Dal 10 al 15 febbraio l'appuntamento è con l'Antico Podere dei Conti, che propone una cucina di territorio reinterpretata con maestria da Carlo Padoin. Il menù, sempre legato alla stagionalità, trova l'idea di partenza dai prodotti tipici del territorio. Grande attenzione viene data alla qualità

e alla ricerca sul prodotto, come nel caso della carne, dove vengono utilizzate le razze più conosciute, ma anche carni più "particolari" e ricercate.

Antico Podere dei Conti
Via Mercatelli Maglio 27, Susegana (TV) Tel. 0438 895380



In conclusione della manifestazione, il **19 febbraio**, si terrà, presso il Ristorante Alla Pasina, una serata evento "Piacere... Carrù", ovvero il Radicchio incontra il Bue grasso di Carrù. Un Sodalizio gastronomico tra i Ristoranti del Cuneese e i Ristoranti del Marca Trevigiana.
Osteria Alla Pasina
Via Marie 3 - Dosson di Casier
Treviso Tel. 0422 382112

Cantine Ceci realizza una magnum dedicata a Papa Francesco

È di Cantine Ceci l'unica bottiglia interamente dedicata a Papa Francesco. Per la prima volta nella storia, un Pontefice ha espresso il proprio apprezzamento per un prodotto d'eccellenza italiano come il vino. Da questa passione è nata l'idea di Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, di un incontro tra il Papa e le più importanti aziende enologiche nazionali. In occasione dell'udienza, Alessandro Ceci, titolare delle Cantine Ceci, azienda di Torrice, ha omaggiato il Santo Padre con una magnum creata appositamente. La bottiglia è stata realizzata in soffice flock (tessuto vellutato) bianco, con impressi il simbolo dello Stato Vaticano e il nome del Santo Padre in Swarovsky giallo, a ricordare i colori della bandiera vaticana. Il vino è Otello NerodiLambrusco, pluripremiato a livello internazionale.
CANTINE CECI - www.lambrusco.it



Un'occasione per imparare i trucchi da uno chef stellato

Claudio Sadler non ha bisogno di presentazioni. È uno degli chef più noti in Italia: competente, razionale nell'applicare le regole, ma anche grande creativo. Il suo è uno stile personale ed innovativo, che reinventa le tradizioni della classica cucina italiana regionale. Trucchi e ricette, che condivide con i partecipanti della sua Scuola di Cucina. Una bella idea per imparare a preparare un menù completo, dall'antipasto al dolce, da degustare subito, tutti insieme. I corsi iniziano alle 16 con la presentazione dei piatti che verranno realizzati dallo chef assieme ai partecipanti a cui segue la lezione. Al termine, intorno alle 20:00, l'aperitivo e la cena, alla quale parteciperanno gli allievi, i loro ospiti e naturalmente lo chef. Il costo dei corsi è di 180,00 € cad, la sola cena per gli ospiti, invece, ha un costo di 90 € cad. Le due date previste per il mese di febbraio sono lunedì 2 febbraio per imparare a creare il menù perfetto per la cena di San Valentino e lunedì 23 febbraio per regalare al partner foodie un'esperienza unica.
CLAUDIO SADLER www.sadler.it/scuola-di-cucina



SPECIALE SAN VALENTINO

UN DOLCE PENSIERO PER LA VOSTRA METÀ? ECCO QUALCHE IDEA CHE SICURAMENTE RISULTERÀ GRADITA



Una latta per lui, una latta per lei

Ogni anno Goppion crea una miscela nuova, in un nuovo contenitore disegnato da un grafico o artista, dedicato a collezionisti ed estimatori del buon caffè. Quest'anno la grafica è di Alex Miles. La miscela è composta al 100% da caffè Arabica selezionati. In particolare è l'Etiopia Sidamo che aromatizza pienamente questa miscela di alto livello con un sapore leggermente fruttato, floreale, cioccolatato.

€ 13,90 - Goppion - www.goppioncaffè.it



Un'idea regalo per innamorati della buona cucina

"Ristoranti Che Passione 2015", la guida ai ristoranti del Veneto, conta 152 locali recensiti, di cui nove stellati Michelin. 44 sono le nuove entrate. Con la guida, disponibile sia in versione cartacea che digitale, si riceve la Card Che Passione per accedere a numerose promozioni, con sconti che variano dal 20 al 50% sul conto per due persone, bevande e servizio esclusi.

da € 30,00 a € 100,00

Ristoranti Che Passione - www.chepassione.eu

Un vino per festeggiare in dolcezza

L'Accordo è un vino passito ottenuto dalle uve Turbiana che sono state poste in piccole cassette per un periodo di appassimento. La pigiatura, eseguita nel mese di dicembre, permette di ottenere un nettare molto concentrato, che conserva i caratteri più nobili delle uve di provenienza.

€ 13,00/14,00 - Azienda Agricola Le Morette
www.luganalemorette.it



Un cioccolatino fashion, dal gusto agrumato

Armani/Dolci propone il nuovo, delicatissimo cioccolatino fondente a forma di cuore ripieno di crema al limone siciliano "primofiore". La confezione, disponibile nel formato da 6 e da 14 praline, è a forma di cuore sigillato da un nastro rosso in gros grain con logo a contrasto e contiene, oltre ai cuori, le praline decorate a mano e le classiche quadrate con logo a rilievo. Completano la collezione dragées, chocolate square e praline, racchiusi per l'occasione nelle eleganti scatole rosse con cuore lucido a rilievo.

Cuore piccolo € 18,00

Cuore grande € 29,00

Armani Dolci - www.armanidolci.com



Un cioccolatino per conquistare il suo cuore

Una romantica scatola da degustazione, perfetta come regalo non solo per San Valentino. Disponibile nella versione da 10 e da 18 cuoricini di cioccolato, con Cacao Gran Cru venezuelano 40% latte e 66% fondente.

10 ps € 14,00 - 18 ps € 20,00

T'a Milano

www.tamilano.com



Un cioccolatino artigianale che sposa la grappa

Voglie Of, inedite praline dal croccante guscio di cioccolato fondente e dal cuore liquido di Grappa Of Amarone Barrique, sono il frutto della cultura, della passione e dell'esperienza dei maestri delle storiche Distillerie Bonollo Umberto di Padova, e degli artisti cioccolatieri artigianali, che hanno pazientemente lavorato a mano il prodotto.

€ 13,00 - Bonollo - www.bonollo.it



La dolcezza di una tazza di cioccolata da bere insieme

La ChocoBook Eraclea è un elegante cofanetto che custodisce un goloso assortimento di bustine per preparare un'eccellente cioccolata calda all'italiana, quella densa, cremosa, che si gusta con il cucchiaino. Ogni confezione contiene due bustine per ognuno dei dieci imperdibili gusti proposti.

€ 39,90 - Eraclea - www.eraclapoint.it

