



IL RISO

Una grande eccellenza italiana

di Omar Lapecchia Bis

E

ccolo il mese dei cambi: vestiti, ruote termiche, classifiche, guide, dispensa. Fuori i pomodori,

dentro il brodo. E con il brodo, il risotto. Per me una fede, piatto unico per eccellenza, perfetto per le serate fredde, da mangiare sul divano davanti a un film o a una tavola imbandita con cura per amici a cui si tiene.

Il risotto è caldo, avvolgente e appagante, ma può essere anche fresco e nervoso o mediterraneo e succulento, come ci insegnano alcune grandi ricette di cucina d'autore. Io lo preparo classico, carnaroli brillato nel burro o nell'olio a seconda dell'ingrediente, poi una sfumata di vino per dare acidità, e via sul fuoco con brodo, alla fine una robusta mantecata fuori fuoco con formaggio, e burro o olio.

Con 1,5 milioni di tonnellate prodotti ogni anno, 234 mila ettari di terreni coltivati tra Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna e Sardegna, **l'Italia è regina del riso in Europa con il 49% della produzione continentale.**

COME SCEGLIERLO

Ecco qualche indicazione preziosa. Un tempo il riso veniva commercializzato in grandi sacchi (come ancora oggi in qualche mercato e negozio particolare), si comprava a peso e non era difficile trovarvi delle piccole impurità, per esempio sassolini. Oggi il riso viene per lo più venduto confezionato sottovuoto, per una migliore conservazione fino al momento dell'apertura, e in scatole di

**L'ARROSTO
DI NATALE**
da pag XII



**LA RETE
CONTADINA**
pag VIII



cartone così da garantire una protezione maggiore durante il trasporto, ed evitare che si verifichino rotture e i chicchi di spezzino. Alcune piccole aziende confezionano il riso in latte di metallo (proteg-

ge al meglio dagli sbalzi di temperatura e dalle eventuali cadute) o, dopo averlo messo sottovuoto, in sacchi di cotone. **In casa, una volta aperto il sacchetto del sottovuoto si consiglia di conser-**



*Ampia selezione di vini,
confezioni, e bottiglie per le feste*

Via Grotta, 30 - ZOPPÈ DI SAN VENDEMIANO - TREVISO
Tel. +39 0438 777258 - info@vinimilanese.it

vare il riso rimanente in luogo fresco e aerato, meglio se in un contenitore ermetico o nello stesso sacchetto ben chiuso. Verificate sempre che la confezione sia integra e, una volta aperto, che il sottovuoto non sia stato danneggiato. Ogni confezione deve riportare il gruppo di appartenenza (comune, semifino, fino, superfino), la varietà, la data indicativa di scadenza e il luogo di origine e di lavorazione. Invecchiamento, stagionatura e altri trattamenti particolari vengono inserite dalle aziende, caso per caso. È importante individuare e riconoscere il territorio di origine del riso perché esistono zone più o meno vocate alla produzione di determinate varietà. Il vero e proprio test si esegue però a casa, dal chicco di riso crudo, all'ingrediente in tutte le fasi di cottura.

COME DEVE ESSERE ALLA VISTA

Partiamo da un'analisi visiva del chicco e prendiamo a esempio il riso più utilizzato in Italia per i risotti: il Carnaroli. Aiutandosi con una lente è possibile capire se il chicco è stato troppo raffinato o meno. Buon indice potrebbe essere una leggera striatura gialla o rossa. In rarissimi casi si può osservare sul chicco una piccola pallina bianca, indice di vitamina E.

Durante la cottura, bollitura o mantecatura che sia, deve liberare un profumo di amido pulito, quasi tendente al dolce. In tutte le fasi il chicco deve presentare una consistenza mai cedevole, né eccessivamente coriacea. **Per verificarne la cottura si consiglia di tagliarne uno con un coltellino affilato:** la lama dovrà incontrare una resistenza elastica e un nucleo non troppo duro. Nel caso del risotto, un buon riso dovrà rimanere sgranato e tonico, ma perfettamente



amalgamato agli altri ingredienti. **Sembra impossibile ma il riso, l'alimento più consumato al mondo nelle sue mille varianti, solo in Italia diventa risotto.** Se la cottura in acqua è presente ovunque, sono la tostatura e la mantecatura i due i passaggi dell'*italian factor* che trasformano il riso in risotto. Ma come si cucina un risotto e quali sono i segreti per preparare la perfetta ricetta made in Italy?

Cre moso e mai brodoso: è così che deve essere un buon risotto, sono quindi più adatti i risi che cedono più lentamente l'amido durante la cottura, in questo modo ogni chicco si può avvertire distintamente sotto i denti pur restando avvolto in un composto cremoso, fatto soprattutto di amido. In genere si tratta di fini e superfini. **In Veneto si utilizza anche un semifino, il Vialone Nano.** È un'eccezione, perché qualsiasi altro semifino reggerebbe con difficoltà le lunghe cotture di un risotto, molto probabilmente diventerebbe una pap-

pa. **Si ottengono buoni risotti con un Roma, un Baldo, anche se i veri e propri "risi da risotto" sono l'Arborio e il Carnaroli.** Ha bisogno di qualche accortezza in più il primo, che richiede molta precisione in fase di cottura: non perdona indugi.

È una garanzia, invece, il Carnaroli, vista la sua eccellente tenuta di cottura. Nelle sue versioni migliori presenta un sapore elegante, raffinato, in grado di esaltare tutti gli ingredienti a cui viene abbinato. Oggi esistono eccellenti qualità di riso stagionato in silos, il che fa acquisire al chicco grande aromaticità. Ecco perché per fare un buon risotto non bisogna mai iniziare lavando il riso, utile invece se si vuole del riso molto sgranato.

QUANTO RISO

80 g a testa sono una buona porzione soprattutto se viene arricchita da altri ingredienti come pesce o verdure, che dovrebbero sempre essere cotti a parte

MOCAMBO

**Natale 2018
in casa
Mocambo**

Via Pradeganan, 21
FOLLINA
0438 975680
393 9140568

www.ristorantebarmocambo.it

ANTIPASTI

- Prosciutto crudo Jamon Iberico 24 mesi, formaggio Grotta del Caglieron di Fregona e cime di rapa sott'olio
- Radicchio di Treviso marinato in casa al profumo di alloro con scaglie di Trentingrana di malga D.O.P. e cantucci salati con semi di zucca e lino

PRIMI

- Crespella croccante all'uovo con carciofi di Valledoria, zucca violino nostrana e profumo di aneto fresco
- Risotto Carnaroli del Po al radicchio di Treviso, Cabernet Campodipietra, mantecato al teleggio I.G.P

"NON DIMENTICATE LO SPIEDO DI SANTO STEFANO E IL CENONE DI CAPODANNO. GRADITA LA PRENOTAZIONE"

SECONDI

- Coscia di vitello cotta a bassa Temperatura con la sua salsa al profumo di rosmarino e timo con patate croccanti
- Filetto di manzo in bellavista alla brace, sale Maldon e rucola selvatica con erbe invernali al burro
- Sgroppino al limone

DOLCE

- Pandoro e panettone della tradizione con crema al marsala
- Cabernet Sauvignon e Chardonnay, cantina Torre Maschia Campodipietra

Euro 37,00



EARLSTON

STEAHOUSE

Mezzogiorno di

Natale all'Earlston

Menù

Merry Christmas

**Carpaccio di girello marinato agli agrumi su spinacino
Biscotto di brisè ai sapori d'inverno e provola affumicata**

**Risotto al radicchio di Treviso con scaglie di grana
e guancialetto croccante**

Tagliatelle fatte in casa con ragù di cavallo

**Faraona ripiena ai funghi sul letto di cicoria
Tagliata di manzo con patate e carciofi spadellati**

Dolce di Natale

Panettone con salsa al mascarpone

Caffè, acqua compresa

a 33,00 euro

Per informazioni e prenotazioni chiama il **366 3688854** oppure **0438 1960187**

VIA ANZANO 171 - CAPPELLA MAGGIORE



Anguilla tra delta del Po e Oriente

**ANGUILLA ALLA PLANCIA, RISO SOFFIATO,
SALSA KABAYAKI E PORRO**

ricetta di Cristian Mometti

Ingredienti per 4 persone: *Per il porro:* 2 porri, 1 scalogno, olio evo q.b., 1 patata farinosa, 20 g burro chiarificato. *Per il riso:* 150 g riso carnaroli, 40 g riso venere, olio da frittura q.b.. *Per l'anguilla:* 1 anguilla grossa, 100 g sake de alcolato. *Per la Salsa kabayaki:* 100 g salsa soia, 300 g mirin, 300 g sake, 110 g zucchero.

Procedimento per la salsa kabayaki:

Portare ad ebollizione gli ingredienti e restringere.

Procedimento per il porro: Con un porro fare una crema partendo da un fondo di scalogno, patata a fette e la parte bianca del porro rosolati in poco olio evo. Cuocere il tutto coperto di brodo vegetale; a cottura ultimata frullare, passare al colino e raffreddare velocemente fin quasi a zero gradi. Con la parte verde fare un crema sbollentando in acqua bollente le foglie, passarle in acqua ghiacciata, frullarle e passare al colino; una volta raffreddato aggiungere alla crema bianca e regolare di gusto. Con il porro rimasto tagliarlo a rondella spessa 3 centimetri e sbollentarlo in acqua bollente per poi ripassarlo nel burro chiarificato.



Procedimento per il riso: Stracuocere in acqua non salata i risi in due pentole differenti; a cottura ultimata frullare il carnaroli e scolare il venere. Quando il riso bianco sarà diventato una crema liscia stendere su un foglio di silpat (silicone), cospargevi a pioggia il nero ed essiccare per una notte in forno a 80°C in modalità secco con ventola al minimo. Lasciar riposare 3 giorni in un contenitore ermetico e poi soffiare in olio molto caldo (in pratica friggendo) creando delle nuvole.

Procedimento per l'anguilla: Sfilettare l'anguilla. Scot-tare in forno a 250°C per 2 minuti per lato a raffreddare velocemente in frigo. Cuocere sottovuoto a 100°C per 15 minuti con la marinata di sake dealcolato e un po di kabayaki. Rosolare dalla parte della pelle fino a renderla croccante e poi dalla parte della carne a fuoco spento.

e aggiunti a fine cottura. Il risotto è un piatto conviviale: è difficile preparare un buon risotto per una sola persona, quindi calcolate sempre di averne sempre almeno due dita sul fondo della caseruola.

SOFFRITTO: SÌ O NO?

Tra tutti i piatti della cucina italiana, il risotto contemporaneo forse è quello che ha maggiormente subito un alleggerimento da parte degli chef che man mano ne hanno ridotto la quantità di grassi. Lo chef Claudio Sadler difende invece l'idea di un soffritto "strong" a base di aglio, olio e scalogno. **Molti chef famosi preferiscono saltare questa fase** o addirittura togliere qui il soffritto che viene frulla-

to e aggiunto a metà cottura.

Sfumare con il vino ha la funzione di regalare un buon grado di acidità al piatto per compensare la componente grassa. Un passaggio che oggi non si usa quasi più, sostituendolo con l'aggiunta alla fine di un burro acidificato. Questo burro la cui acidità deriva dalla riduzione di vino e aceto, con il profumo e il sapore di cipolla è perfetto per la mantecata dei risotti; l'aggiunta del componente freddo consente uno shock termico che renderà il tutto ancor più cremoso e armonioso nei sapori. **Il vantaggio di questa preparazione sta nel poter tostare il riso a secco evitando di bruciare la cipolla**, non si avrà la stessa nel piatto con il rischio di sovrastare gli ingredienti più delicati.

TOSTATURA

Questo passaggio, che dura una media di 3/4 minuti, consiste nel cuocere a fuoco alto i chicchi con pochissimo grasso ed è la base di un vero risotto italiano. **Ha la funzione di mantenere il chicco croccante e di rilasciare la giusta dose di amido.** Molti chef stellati partono da qui saltando gli altri step.

BRODO O ACQUA?

Il brodo, che sino a poco tempo fa sembrava fondamentale, per molti chef è diventato superfluo: Carlo Cracco, per esempio, consiglia di usare acqua. Tutti, comunque, sono concordi sulla necessità che il riso debba essere sempre coperto a filo con un liquido bollente aggiunto poco per volta.



Risotto all'Altopiano

COTTURA

Andrea Berton afferma che la formula perfetta sia quella del 13+3 di: cioè 13 minuti di cottura e 3 di riposo. Il chicco perfetto dovrebbe mantenere una certa resistenza al palato, e nel piatto finito dovrebbe risultare "all'onda" cioè spostarsi lentamente nel piatto come la lava di un vulcano giù da un pendio. Piuttosto che pentole d'acciaio, meglio usare alluminio e rame.

MANTECATURA

E l'ultimo passaggio fondamentale e si esegue lontano dal fuoco dopo 13 minuti. Si aggiunge una componente grassa, burro acidificato oppure olio o formaggio cremoso e/o Parmigiano o Grana Padano, a seconda della ricetta. Si mescola per 50 secondi e si copre.

Questi sono alcuni consigli ma ho chiesto a due affermati chef della new wave italiana di regalarci due ricette di risotti. Uno è il trevigianissimo Cristian Mometti che dopo quasi tre anni passati alle redini de *La Porta* a Bologna si è trasferito ai fornelli di una cucina blasonata come quella del ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic (già Baglioni), storico cinque stelle lusso di Bologna. Con Cristian abbiamo il riso come ingrediente di un viaggio che fonde occidente e oriente. Una cucina quella di Cristian che fonde la ricerca degli ingredienti alla tradizione il tutto definito attraverso un'altissima tecnica e passione.

L'altro chef è chiamato "Lo chef dell'Altopiano" perché lui, Alessandro



RISOTTO MANTECATO AL FORMAGGIO ASIAGO CON AGHI, GEMME E RESINA DI PINO MUGO E CARNE AFFUMICATA
ricetta di Alessandro Dal Degan

Ingredienti per 4 persone: 280 gr di riso carnaroli. 30 gr di parmigiano grattugiato. 75 gr di formaggio Asiago fresco, 40 gr di burro al mugò (ottenuto emulsionando il burro con le gemme di pino mugò tritate), scaglie di carne affumicata

Procedimento per il riso: Tostare il riso con un filo d'olio. Bagnare con del vino bianco e farlo sfumare. Cuocere quindi il riso per 15 minuti aggiungendo acqua bollente appena salata. Al termine dei 15 minuti di cottura togliere dal fuoco e aggiungere parmigiano, formaggio Asiago e burro al mugò. Mantecare energicamente. Impiattare e finire il piatto con una spolverata di scaglie di carne affumicata.

Dal Degan, nato a Torno da genitori originari di Asiago, ha nei confronti di questo territorio amore e rispetto, tanto da tradurlo con grande maestria e creatività nel suo lavoro. Con Alessandro Dal Degan andiamo nel bosco con un risotto al pino mugò. Definito il René

Redzepi italiano per la ricerca di materia prime del territorio che prevedono anche l'uso di muschi licheni o, come in questo caso, gemme aghi e resina di pino mugò. Un profumo che ci regala brividi solo pensando a quello che è recentemente successo sull'altopiano.



SPECIALITÀ
SPIEDO E GRIGLIA

MENU` di NATALE

Antipasti

- Salame cotto con aceto e cipolline borettane
- Porco Cervo con radicchio di Treviso
- Arrotolato con pancetta
- Prosciutto crudo S.Daniele con carciofi

Primi

- Crespelle con Ricotta e Spinaci,
- Risotto con salsiccia e radicchio di Treviso
- Gnocchi con sugo al cervo

Secondi

- Bollito misto (manzo, lingua e cotecchino) con purè e erbe cotte

Sgroppino

- Pollo in umido, polenta con fasio alla Bud Spencer e radicchio di Treviso al forno

Dolce

- Stella di Natale e spumante
- Caffè e digestivo, acqua e vino

€ 43,00

Via Castelletto, 11 - Pedeguarda di Follina - tel. 0438 983651



I grissini del Piave conquistano il Canada

Prodotti a Colle Umberto, i 'Piavettini' vengono esportati oltreoceano

Della nostra terra hanno il nome e il sapore. Possiedono quelle caratteristiche che li rendono riconoscibili, e apprezzati fino in America. Si stanno facendo conoscere davvero ovunque, i Piavettini, grissini prodotti a Colle Umberto e esportati in Italia, in Europa, in Canada.

Nata nel 2000 da un'idea e una ricetta di Remigio De Zotti e Gianino Rubert, l'azienda Piavettini srl ora è una realtà affermata, con sette dipendenti, 15 quintali di grissini prodotti ogni giorno e un mercato in continua espansione.

Il nome è stato pensato un po' all'ultimo: "Quando dovevamo andare a registrare il prodotto – racconta De Zotti – siamo passati sopra il fiume Piave. E da lì ci è venuta l'ispirazione". Gli ingredienti, invece, vengono scelti con precisione e cura. "Utilizziamo solo olio extra vergine di oliva di prima scelta e tutti prodotti di origine vegetale", precisano i titolari.

Questi grissini nascono dalla genuina tradizione artigianale 'di una volta'. Quando ancora semina e raccolta seguivano naturali cicli delle stagioni e dei molini, con le ruote a pietra mosse dalla forza dell'acqua, quando le famiglie vivevano e si mantenevano facendo farina. Quella stessa farina che oggi, unita al miglior olio extra vergine di oliva, dà vita ai bocconcini di pane dal nome Piavettini, i più genuini e leggeri che la generosa terra veneta sforna.



Piavettini s.r.l.

via Primo Maggio 17,

Colle Umberto (TV)

www.piavettini.com

0438.430603

info@piavettini.com



Oltre ai Piavettini classici, l'azienda propone altre varianti, quali i grissini con curcuma e semi di chia e quelli al kamut.

Appena sfornati, i Piavettini sono confezionati in apposite buste che ne proteggono la qualità e la fragranza. Sono ottimi da abbinare al salato, al dolce, come panificato da tavola o da gustare come snack.

In 8 anni, il prodotto è riuscito a conquistare il mercato: lo si trova nei supermercati, nei ristoranti, nei punti vendita di alimentari. E visto il successo, l'azienda punta a crescere: "Cercheremo di farci conoscere in altri paesi – annunciano i titolari – e abbiamo già in cantiere nuovi prodotti, altre varianti, gusti diversi che mantengono le caratteristiche primarie di un prodotto che, oltre ad essere buono, è davvero genuino".

ACQUISTARE DA CHI COLTIVA: È LA RETE CONTADINA

Comprare direttamente dai produttori, acquistando biologico e a km 0, è possibile. E facile.

Rete Contadina è una realtà formata da piccoli contadini e aziende agricole dell'Altamarca Trevigiana, che vendono direttamente i loro prodotti, e dalle associazioni e Gruppi di Acquisto Solidale (Gas) che promuovono gli acquisti. Acquisti che avvengono sempre in forma diretta, attraverso lo scambio tra produttore e cittadino: si può comprare direttamente in azienda, oppure si possono prenotare e ritirare i prodotti attraverso i Gas, che gestiscono i punti di ritiro. Se invece un produttore offre anche il servizio a domicilio, si potranno ricevere gli acquisti direttamente a casa. La vendita è effettuata direttamente anche nei Mercati contadini della zona.

La Rete Contadina non prevede infatti la presenza di alcuna intermediazione nella compravendita, ed è coordinata da un comitato senza scopo di lucro.



La rete è nata con l'obiettivo di sostenere la produzione di cibo biologico e cibo naturale (autograntito) locale, promuovendo le attività del territorio e sostenendo gli scambi diretti del mercato locale. Tutti i produttori che aderiscono dichiarano di praticare un'agricoltura senza pesticidi di sintesi. Ci sono aziende certificate bio e aziende locali a km 0 (non certificate). Alla base di questa nuova realtà, che è un movimento per la comunità alimentare locale, c'è l'idea di alimentazione sana e di

sovranità alimentare. Si tratta di una modalità di vendita che riduce praticamente a zero l'inquinamento legato al trasporto della merce, che si affranca così dai sistemi della grande distribuzione. Un'idea che ha anche – e soprattutto – il vantaggio di sostenere i produttori locali: coltivatori che non utilizzano la chimica e che hanno abolito anche l'uso di Ogm. Tutte le informazioni, dai prodotti ai punti di ritiro, passando per le realtà aderenti, sono disponibili sul sito www.retecontadina.it.



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

Sabrina e Daniele
vi aspettano:
per **NATALE**
e per il
VEGLIONE DI CAPODANNO
richiesta prenotazione



NATALE
al **LEON D'ORO**

Aspettiamo le vostre prenotazioni
per il pranzo di Natale

leondorovv.wixsite.com/trattorialeondoro |



Via Cavour, 8 - Vittorio Veneto
tel. 0438 552016

La scelta di Marzio

Gli allevamenti? “Meglio quelli nostrani”

C

’è differenza tra le carni allevate intensivamente e quelle allevate rispettando l’alimentazione e i tempi di vita degli animali.

Di questo **Marzio** – titolare della macelleria Da Dalt - ha fatto una filosofia di lavoro (e di vita): **tutti i prodotti che rivende provengono infatti da piccoli allevamenti locali, dove non vengono utilizzati Ogm.**

“**La nostra carne bovina** è esclusivamente di scottona con frollatura minima di 5 settimane, proveniente da piccoli allevamenti del nostro territorio, non intensivi – spiega Marzio -. Li c’è una particolare attenzione al benessere animale, e i capi vengono alimentati con l’integrazione dei semi di lino”. Si tratta di un metodo che ha effetti positivi sia in ambito riproduttivo che produttivo, con un miglior bilancio energetico per l’animale.

Stessa attenzione anche per le carni suine: “Viene allevato tutto nelle nostre zone – continua il titolare -. In particolare quello destinato alla produzione dei

salumi viene da un piccolo allevamento a conduzione familiare”. Ogni lunedì il maiale viene lavorato per ottenere salami, sopresse, “muset”, salsicce, coppe, pancette e sottocoste. Maiali scelti da un amico allevatore, che alleva personalmente i maiali. “Praticamente è come seguire la carne dalla stalla al piatto”, confida il titolare della macelleria di via Canova.

La lavorazione avviene attraverso le ricette dei norcini locali, che Marzio ha ereditato dal padre Ugo. Fu però il nonno Luigi, nel 1961, a fondare la macelleria: molti dei metodi di lavorazione sono rimasti, per scelta, gli stessi.

“**Anche le nostre carni bianche seguono questa regola.** Il vitello è allevato in Italia, lo stesso vale per il pollo, sia quello da lavorazione sia per quello “da tecia”. Quindi sia per bistecche, cosce e ali che per polli, anatre, faraone e conigli. Sono esclusivamente nostrani, allevati e certificati senza alimenti Ogm. Nel periodo natalizio offriamo anche il cappone nostrano, con le stesse caratteristiche”.



Per il Natale la macelleria prepara, oltre ai cotechini di produzione propria, anche conigli nostrani, salami di cervo, arrostiti farciti e selvaggina proveniente dalle zone di Merano.

Da parecchi anni la macelleria ha allargato la propria offerta con il reparto gastronomia, dove si possono trovare trippe cotte, arrostiti, “muset”, ragù di cervo, anatra, coniglio, spiedo misto, manzo all’inglese, wurstel di pollo o misti di suino/manzo.

“Oggi continuiamo a portare avanti quello che ha iniziato mio nonno 57 anni fa – conclude Marzio -. Per questo i nostri prodotti hanno un sapore in più: quello dell’esperienza di un’intera famiglia”.



Macelleria Da Dalt

via Canova 59, Vittorio Veneto

Tel 0438 560660

facebook.com/macelleriadadalt

Come si fa la grappa? *De Negri svela il segreto di un prodotto storico*

Tutti la conoscono. Moltissimi la bevono. Ma quanti sanno come si fa la grappa? Per raccontare il processo di produzione del liquore più nostrano che ci sia, siamo andati alla distilleria De Negri, storica realtà di Vittorio Veneto che produce liquori dal 1933.

La grappa, come il vino, si fa partendo dall'uva. Dalla buccia, chiamata vinaccia, comprensiva dei semi, detti vinaccioli.

La vinaccia, dopo essere stata immagazzinata e lasciata fermentare, viene trasportata in piccole caldaie di distillazione.

Il vapore prodotto da una grossa caldaia viene fatto passare in queste piccole caldaie e, sale attraversando la vinaccia, ne asporta l'alcol prodotto precedentemente dalla fermentazione dello zucchero presente nell'uva.

Il vapore misto ad alcol viene quindi fatto arrivare alle colonne di rettifica dove l'alcol, che è più leggero del vapore acqueo, riesce ad arrivare in cima, a salire, per poi passare per una serpentina di raffreddamento che lo rende liquido.

L'alcol defluisce infine sulle bacinelle di controllo e un operatore provvede a separare i prodotti di scarto dal liquido che diventerà grappa. Un processo base per un prodotto che è diventato parte integrante della tradizione cu-



linaria veneta, ma non solo. I liquori della distilleria De Negri vengono esportati da circa 40 anni in Germania, e ampio è anche il mercato in Nord America. E se la più apprezzata e diffusa rimane la 'Graspa dei amighi', prodotto che ha vinto premi di livello internazionale, vanno molto anche i liquori di prugna o di mirtillo.

Oltre che all'estero, la grappa rimane un prodotto apprezzato da generazioni in zona.

Nel negozio della distilleria di Vittorio Veneto si vendono tutti i prodotti, anche in originali confezioni regalo. Un presente sempre gradito, per Natale e tutto l'anno, che va di moda dal 1933.



Distilleria De Negri
via Guglielmo Oberdan 29,
Vittorio Veneto (TV)
0438.53352
info@grappadenegri.com
www.grappadenegri.com

Radicchio d'oro

È il premio più ambito per chi ama il principe dei prodotti trevigiani, il radicchio rosso IGP, e quest'anno giunge alla ventesima edizione. È il **Radicchio d'Oro**, serata di gala celebrata lo scorso 12 novembre e organizzata dal Consorzio Ristoranti del Radicchio, che attualmente è composto da Fior, Pasina, Agostini, Albertini, Da Gerry, San Lorenzo, San Martino, Antico Podere dei Conti, al Migò e Dolcefreddo Moralberti. Questi i premiati: Segnalazione Terra Veneta: Massimo Scattolin e Città di Jesolo per la Sand Nativity. Per l'enogastronomia, Pier Bergonzi e Famiglia Alajmo; per la cultura Carlo Freccero e per l'informazione Elena Polidori. Ancora: per lo sport il Gruppo sportivo Fiamme Gialle e **Giuseppe Marotta** (in foto). Infine, il Premio Casatella che in occasione della ventesima edizione dalla nascita del premio sarà consegnato al Consorzio Ristoranti del Radicchio



Veneti a cena

Gli italiani amano mangiare, si sa. Secondo un'indagine Doxa in media escono a pranzo e/o cena 6 volte al mese, un trend in crescita che vede solo un 16% dichiarare di farlo una sola volta al mese. **Più di 1 veneto su 2 dichiara che l'esperienza di mangiare fuori è un momento di benessere personale**, dove stare bene con se stessi e staccare la spina. Segue al secondo posto l'uscire a mangiare come momento di socialità e relazione (29%) per godere della compagnia degli amici. Terzo posto per il menù (26%), perché il mangiare fuori è un momento di sperimentazione dove dare libero sfogo alla propria curiosità assaggiando piatti e sapori innovativi. Nonostante la nostra consolidata tradizione culinaria, 6 veneti su 10 si dichiarano a favore della sperimentazione, anche quando si tratta di rivisitare le ricette classiche della cucina italiana. E quando si decide di andare fuori a mangiare, il 60% considera importante che il ristorante o lo chef propongano piatti diversi, innovativi - fino ad essere un po' strani. Solo il 4% dei veneti afferma di non essere per nulla incuriosito da piatti innovativi: amano la tradizione e non hanno intenzione di cambiare!

Il Pam Spritz



Ricetta originale di **Riccardo Semeria**, famoso barman under 30, che ha girato il mondo prima di stabilirsi a Venezia presso Molino Stucky Hilton. Preparazione: 5 minuti. Difficoltà: facile. Ingredienti: 3cl Aperol, 4,5cl tequila bianca, 6cl Prosecco Doc, 3cl soda al pompelmo. Preparazione: Preparare direttamente in un bicchiere da vino con ghiaccio e guarnire con una fetta di pompelmo rosa.



PRODOTTI
DI STAGIONE



Piazza Risorgimento, 14
MIANE
340 3517090 / 333 7872458

MENÙ di NATALE

ANTIPASTI

Salumi misti "de casada"
Sottogli della casa
Involtini di radicchio e speck

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca
Tagliatelle al ragù di cervo
Gnocchi burro salvia e ricotta

SECONDI PIATTI

Faraona in umido con polenta
Grigliata mista o spiedo ai ferri
Contorni di stagione
Radicchio con il lardo

DESSERT

Dolci della tradizione
Vino, acqua, caffè e digestivo

€ 50,00

L'ARROSTO DI NATALE

Un classico che non delude mai

di Omar Lapecchia Bis

U

n sostanzioso arrosto ricco e veramente Natalizio.

Da solo vale una standing ovation per l'autore, non è troppo complesso, basta seguirne la ricetta passo a passo.

Mettiamo il filetto in un piatto, spolveriamo con il sale grosso e il pepe e giriamolo più volte per farlo impanare per bene con il sale e pepe.

Scaldiamo una padella e oliamola con olio extra vergine d'oliva. **Il filetto deve dorarsi per bene su tutti i lati ma non deve cuocersi;** si può inclinare la padella o metterlo in orizzontale per fare in modo che riesca a dorarsi su tutta la sua superficie. **Prendiamo la senape inglese,** che è un po' piccante; serve per insaporire la

carne. Spennelliamo bene la senape sul filetto appena la carne viene tolta dal fuoco, mentre si fredda assorbirà il piccante della senape. Lasciamolo riposare.

Mentre il filetto riposa passiamo a preparare il **ripieno di salsa duxelles:** mettiamo nel mixer i funghi e uno spicchio d'aglio a pezzettini, aggiungiamo sale e pepe e frulliamo il tutto. Quando i funghi saranno diventati una crema aggiungeremo le castagne: il sapore si sposa bene con quello dei funghi, contengono meno olio e più amido rispetto alla frutta secca e sono più morbide, rendendo l'involucro che avvolgerà il filetto più dolce (se non si vuole dare questo tocco dolciastro si può evitare l'aggiunta delle castagne). Dopo aver frullato funghi e castagne dobbiamo tostarli in una padella senza olio per eliminare l'acqua ed esaltare l'aroma; **per garantire il successo del filetto alla wellington, l'acqua deve evaporare completamente,** que-

Filetto alla Wellington

Ingredienti: 700 grammi di filetto di manzo, 500 grammi di funghi pioppini (o chiodini), Senape inglese, una manciata di castagne, 150 grammi di prosciutto di Parma, 200 grammi di pasta sfoglia, 1 tuorlo d'uovo, 1 spicchio di aglio, Sale grosso, pepe nero, timo fresco.

sto è uno dei passaggi fondamentali. Per rendere il risultato più frangente possiamo aromatizzare i funghi con il timo fresco. Una volta che l'acqua sarà evaporata del tutto, dovremo togliere i funghi dalla padella per lasciarli raffreddare.

Passiamo alla preparazione del filetto, prima di tutto va bardato. Per bardarlo usiamo fette di prosciutto di Parma adagiate su pellicola trasparente. Le fettine devono essere una accanto all'altra, sopra ci metteremo il filetto. Spruzziamo



di Gianluca Bernardi
Augura
Buone Feste!

**NUOVA
APERTURA
a TARZO**

via Corona, 12
Tel. 0438 586860



ARROSTI - SPIEDI PRONTI DA CUCINARE E PREPARATI VARI

Corbanese di Tarzo - Tv - Piazza Papa Luciani, 7 - Tel. 0438 933153 - Cell. 339 8195240



sulle fettine di prosciutto un pò di pepe, niente sale perché il prosciutto è già salato. Mettiamo ora i funghi sopra il prosciutto e stendiamo con il dorso di un cucchiaio fino ad un centimetro da tutti i bordi delle fettine di prosciutto, per evitare che quando si avvolge la farcitura esca fuori. In questo modo il prosciutto assorbirà tutto il sugo che cola dalla carne. Nella ricetta originale si usa una frittata di timo o di cipolle ma con il prosciutto il filetto è più leggero ed il suo sapore si sposa bene con i funghi e le castagne). E' il momento di mettere il filetto sul composto che abbiamo preparato. Poi ripieghiamo su se stessa la parte finale di pellicola, solleviamola e avvolgiamo completamente il filetto, pressando con forza, e arrotoliamolo per bene con intorno il prosciutto e i funghi. Ora sigilliamo le estremità girando con forza la pellicola. **Deve diventare un cilindro stretto, più è stretto più rimane compatto.** Riponiamo il filetto in frigorifero per un quarto d'ora. Riprendiamo il filetto dal frigo, togliamo la pellicola, **mettiamo il foglio di pasta sfoglia sul piano e al centro il filetto.** Arrotoliamo la sfoglia sopra il filetto finché le due estremità si incontrano e sigilliamo in modo che sia perfettamente all'interno della pasta sfoglia. Per creare una forma perfettamente cilindrica avvolgiamo nella pellicola il rotolo di sfoglia che ha al suo interno il filetto: la pellicola deve essere molto stretta, più la forma è regolare, meglio cuoce. Facciamolo rassodare in frigo per 5 minuti.

Adesso prendiamolo dal frigorifero e togliamo la pellicola. Spennelliamo un tuorlo d'uovo sulla sfoglia per fargli avere un tocco dorato, si può fare qualche decorazione con il dorso del coltello, tagliando per lungo e poi fare delle incisioni per largo.

Spargiamo un po' di sale grosso per far diventare la sfoglia croccante e cuociamo in forno ventilato a 200 gradi per 35 minuti. In questo modo l'interno del filetto rimarrà rosso, simile al roastbeef. Se piace più cotto farlo rimanere qualche minuto in più. Quando si toglie il filetto alla Wellington dal forno deve riposare per almeno 10 minuti per permettere alla carne di riassorbire il sugo. Il consiglio è di accompagnarla a un purè di patate con scaglie di tartufo bianco.

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

**Augura
Buone Feste!**

**CUCINA
TRADIZIONALE
VENETA**

**MENU' ALLA CARTA
GASTRONOMIA
DA ASPORTO**

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

www.oggitreviso/benvenuti/mareva.it

La scoperta (casuale) del “formajo imbriago”

*Quando, nella Prima Guerra Mondiale,
si nascondeva il cibo sotto le vinacce*

Sono trascorsi cent'anni da quando, durante la Prima Guerra Mondiale, i contadini nascondevano il formaggio sotto il fieno e la vinaccia.

E se, nell'anno del Centenario dalla fine della Grande Guerra, si può ricordare una scoperta che, in un periodo buio è stata positiva, è proprio quella dei formaggi affinati.

A raccontarci la nascita, del tutto casuale, del “Formajo Imbriago” e di quello al sapore di fieno è **Andrea Garbelotto**, quinta generazione dell'azienda casearia che nel periodo del '15 - '18 aveva già più di 25 anni di storia. “I contadini del tempo - spiega **Andrea**

- si accorsero di quanto buoni diventavano i formaggi dopo che erano stati per lungo tempo immersi nella vinaccia o nel fieno. Si resero conto che il prodotto assorbiva il sapore e il profumo del luogo dove veniva conservato. E fu per questo che, una volta finita la guerra, e nonostante non ci fosse più la necessità di nascondere il cibo, in molti continuarono a conservare il formaggio nella vinaccia e nel fieno”.

Una pratica che, alla Garbelotto Formaggi, viene svolta tuttora. Per dare, appunto, al prodotto quel retrogusto di vino o di fieno e quel colore violaceo che rende il formaggio unico e caratteristico.

Inconfondibili sono anche gli altri prodotti dell'azienda Garbelotto Formaggi: si va dal classico “latteria” di ca-

pra, adatto a tutte le categorie di consumatori, ai tipici prodotti della tradizione veneta come il bastardo del Grappa fino agli eccelsi formaggi della Val Pusteria della Latteria Tre Cime di Dobbiaco.

Garbelotto offre inoltre prodotti specifici, come il “Mantuanella”, il formaggio da tavola a pasta dura che contiene meno dello 0,02% di lattosio, cosa che lo rende un alimento ideale per gli intolleranti. Come lo sono tutti i formaggi prodotti *ad hoc* del tutto privi di lattosio.

E' passato molto tempo da quando il fondatore, **Antonio Garbelotto**, vendeva i formaggi trasportandoli con un carretto trainato da un cavallo. Ma la filosofia alla base dell'azienda è sempre la stessa: il rispetto della territorialità, della tradizione e della storia dei prodotti.



Garbelotto Formaggi Srl

via Sant'Antonio 69 Vittorio Veneto

0438 500449

www.garbelottoformaggi.it

Facebook: Garbelotto Formaggi

Instagram: garbelotto_formaggi

CA' BARLEY, BIRRIFICIO BIOLOGICO

T

re fratelli con dei campi coltivati a cereali, una vecchia casa a Sernaglia della Battaglia, la passione della birra e una filosofia improntata al biologico.

Inizia da qui l'idea del birrificio Ca' Barley, nato nel 2015 per volere di Monica, Davide e Silvia Villanova. "Ci piacevano la birra e l'agricoltura, e abbiamo deciso di dedicare i nostri campi alla semina dell'orzo", fanno sapere i fratelli. Il vecchio stabile è invece stato demolito e ricostruito, dando vita a una nuova struttura, ovvero un birrificio biologico. "Non usiamo pesticidi di sintesi nella coltivazione dell'orzo - spiegano i fratelli Villanova -, rispettiamo le normative dei prodotti biologici". Coltivano 30 ettari di orzo senza usare la chimica, e poi lo spediscono in Germania per la maltatura tradizionale tedesca. "La nostra birra, oltre che biologica, è anche agricola, perché siamo noi

stessi a produrre l'orzo da cui è ricavata", svelano i proprietari.

I tre fratelli conducono da soli il birrificio, con l'aiuto di un mastro birraio, Luciano, che ha esperienza pluriennale nella produzione di birre biologiche. "Pensiamo che il biologico sia il futuro - continuano i tre fratelli -, abbiamo scelto di non inquinare e di non utilizzare nulla che possa essere tossico". Una scelta che paga, visto che "molta gente abituata a bere vino viene da noi per la birra biologica".

La famiglia Villanova utilizza anche l'acqua del proprio pozzo, che scende in profondità, donando acqua pura. "Buona parte dell'acqua utilizzata ritorna nel sottosuolo attraverso l'impianto di depurazione del birrificio", illustrano i proprietari. Anche i luppoli sono esclusivamente biologici e prodotti in piccole quantità. Al bio birrificio agricolo si può trovare anche la Ipalù, una birra ad alta fermentazione che ricorda la zona dei palù del Quartier del Piave, area protetta per vegetali e animali. La scelta dei tre fratelli va sicuramente in controtendenza rispetto al trend agricolo



degli ultimi anni: non hanno investito in vigneti e hanno scelto di rispettare in toto il protocollo biologico.

SCAVOLINI

Vi aspettiamo presso il nostro showroom!!!

LA FALEGNAMERIA ARREDAMENTI SAS via dell'Industria, 57 - Fregona (TV) Tel. 0438.915024
info@marinarredamenti.it www.marinarredamenti.it

marin
soluzioni su misura
arredo casa
bar negozi

la falegnameria

Radicchio: i segreti dello chef È protagonista al ristorante “Gelsomina”

I *l segreto sono sempre le materie prime. È vero che gli chef possono fare miracoli, ma i prodotti di qualità sono sempre una buona base di partenza.*

Lo conferma anche Christian Di Donè, titolare del ristorante “Gelsomina” di Tarzo, che vanta una lunga esperienza – anche internazionale – in cucina. Quello autunnale è il periodo di un prodotto simbolo del nostro territorio, il radicchio di Treviso.

“Il segreto è comprare un radicchio buono – fa sapere lo chef -. Bisognerebbe assaggiarlo prima di acquistarlo”. Ma come si fa a sapere se si tratta di un prodotto di qualità? “Lo si può capire quando lo si assaggia da crudo – svela Christian -. Se è amaro, rimarrà amaro anche una volta cotto. Se è invece è croccante e dolce, è un radicchio buono”.

Un consiglio su come cucinarlo? “Non bisogna cuocerlo tanto – spiega lo chef -, deve rimanere al dente”. E proprio il radicchio – come gli altri prodotti di stagione – è uno dei protagonisti della cucina del “Gelsomina”. Dagli involtini con radicchio, formaggio “Feletto Quadro” della latteria Perenzin e pancetta gratinati al forno, alle torte salate, ai risotti. **E proprio sul risotto al radicchio Christian svela un altro segreto: “Durante la tostatura bagno il riso con del vino rosso, e non con del bianco.** Questo permette di avere quel bel colorito rossastro una volta cucinato”.

La scelta di Christian è quella di usare soltanto ingredienti che vengono raccolti e coltivati nel giusto periodo, rispettandone la stagionalità.

Christian ha rilevato la storica attività in località Mondragon lo scorso gennaio, dopo la precedente gestione durata circa un trentennio. Nei giorni di chiusura si



Christian con un risotto con radicchio di Treviso tardivo con formaggio in cera d'api della latteria Perenzin

reca personalmente dai produttori, per cercare e acquistare gli ingredienti migliori.

Oltre ad orientare la sua cucina in base al periodo dell'anno, Christian ha fatto anche un'altra scelta: quella di offrire molti piatti anche a chi rispetta una dieta di tipo vegetariano.

“Questo è il mio modo di fare – dice Christian -, circa metà dei piatti che proponiamo vanno bene anche per le persone vegetariane”. Se da un lato il suo

ristorante è noto per la vasta scelta di carni alla brace e di secondi piatti a base di carne, come lo spiedo o il coniglio al forno, dall'altro c'è molta sensibilità anche nei confronti del mondo dei vegetariani.

Ristorante “Gelsomina”
via Foltran 14, Tarzo (TV)
0438.564422 - 334.1848687

L'ALBERGHIERO SI FA GLOCAL

A supporto dei prodotti locali

L

'Istituto Alberghiero Beltrame di Vittorio Veneto, in occasione del Merano Wine

Festival 2018, si è felicemente messo in mostra grazie all'antipasto e al dolce che ha potuto servire nella serata del 9 novembre.

Il tutto è stato frutto di una collaborazione stretta tra l'istituto e il dott. Helmuth Koecher, presidente e fondatore del Gourmet's International, per un'importante progetto di valorizzazione delle eccellenze attraverso l'alternanza scuola lavoro.

L'intento di tale collaborazione è quello di "valorizzare" i prodotti del territorio, sia per la loro intrinseca qualità e tipi-

cità, sia grazie allo studio di tecniche di preparazione e presentazione del piatto, volte ad esaltare la percezione complessiva della qualità del prodotto da parte del consumatore.

Una meravigliosa sfida condotta (e vinta) da 11 alunni coordinati da quattro docenti.



A sinistra il piatto d'ingresso alla cena: Il radicchio e il vitello, la casatella e la vinina: i sapori del nostro territorio



Qui sopra il piatto d'ingresso presentato dagli studenti alla cena: Preludio d'inverno. Fondente all'arancio e caramello

PIZZE & SNACK SURGELATI

La migliore qualità al miglior prezzo

SCOPRI LE OFFERTE DEL NOSTRO
SPACCIO AZIENDALE!



FREGONA (TV)
Via dell'Industria 11
Tel. 0438 915081 • www.margheritasrl.it



Gelateria
Caffetteria
Al cantony

Piazza Giovanni Paolo I, 40
DUOMO di Vittorio Veneto

Tel. 0438 947694



Augura buone feste



ZERO KM, ZERO CHIMICA: BENVENUTI A “LA MATTARELLA”

È

come andare a fare la spesa nell'orto: al mercato agricolo di Cappella Maggiore si trovano prodotti appena raccolti, a chilometri zero, e consegnati direttamente dalle mani degli agricoltori. Che sanno cosa vendono perché sono loro che hanno piantato e fatto crescere il raccolto. Con passione e in maniera naturale, come si faceva una volta.

Ogni sabato pomeriggio, dalle 16 alle 19, si trovano prodotti di vario genere: dai formaggi vaccini, di capra e bufala alla carne di coniglio e di bufala, dai polli allevati a terra ai salumi di bufala e di maiale, dalle farine biologiche di mais locali, di grano, farro, orzo al pane ed ai prodotti da forno, alle gallette di mais, dalle uova alle lumache, dal miele ai succhi, agli sciroppi, alle composte ed



alle confetture, dagli ortaggi di stagione allo zafferano in pistilli, dalle erbe aromatiche ed agli olii essenziali.

Questo e molto altro è il Mercato agricolo comunale “La Mattarella” a Cappella Maggiore, presso la Pagoda, a poche centinaia di metri dal centro cittadino,

all'intersezione fra via Paglia e Via Livello. “E” stata una iniziativa – commenta l'assessore alla Agricoltura ed alle Attività produttive, **Flavio Cillo** - avviata sul finire del 2016 per promuovere le eccellenze del territorio e per offrire alle aziende ed ai giovani tornati alla agricoltura una cor-

Macelleria e Salumeria di
Salvador Enrico



**Dal 1947
porta in tavola
la qualità**



La storia della famiglia di Enrico Salvador mi racconta in ceramica opere della Scuola dei Piccoli Ceramisti di Scomigo

A NATALE E CAPODANNO CON I NOSTRI PRODOTTI

Carni esclusivamente nostrane e nazionali
Salumi tipici veneti
Wurstel freschi
Cotechino classico e magro
Zampone crudo
Salame e sopressa 2 agosti
Vitello ad allattamento naturale
Pollami nostrani

I COTTI: DA PRENOTARE ENTRO IL 18 DICEMBRE

Goulasch all'ungherese
Stracotto d'asino
Spiedo misto
Trippa cotta alla veneta
Faraona e coniglio con peverada
Ragù vari
Lasagne **...E TANTE ALTRE SPECIALITÀ!**

Via Menarè, 149 - Scomigo di Conegliano - S/S 51 Alemagna km 4 - Tel - Fax 0438 39774
macelleriasalvadorenrico@gmail.com

TREVISANI A TAVOLA

nice in cui promuovere i frutti della loro passione e del loro impegno, con cui coniugano redditività a buone pratiche di coltivazione a tutela dell'ambiente ed in risposta alle esigenze di conoscenza dei consumatori a partire dalla tracciabilità di quanto finisce sulle loro tavole".

Una fra le prime aziende agricole ad aver abbracciato il progetto sperimentale del mercato agricolo in paese è stata "L'orto di Matteo", del giovane **Matteo Vanzella**, con studi agrari al Corazzin: "Ho lasciato il mio impiego e ho continuato la strada tracciata da mio nonno Angelo, classe 1927, tornando ai campi e convertendo quella parte della sua azienda prima a mais ad ortaggi. Ho iniziato con 4 mila metri ed oggi ne coltivo 2 ettari". Si tratta per lo più di verdure ottenute a cielo aperto, in piena sintonia con il fluire delle stagioni. Proprio la peculiarità dei prodotti è il fil rouge che accomuna i partecipanti a questo mercato agricolo.

"Nemmeno dopo un mese che il mercato era stato aperto a Cappella Maggiore - racconta la titolare dell'azienda agricola Fior di Loto di Fregona, **Martina Lorenzet** unitamente al marito **Mario Fardin** - aziende come la nostra hanno chiesto di farne parte. E' uno spazio, in cui si valorizzano anche le tipicità autoctone. E' così che siamo nati, dal recupero di antiche varietà di piante. Fior di Loto infatti ha reintrodotto una vecchia specialità di mais, "mais nostrano di Piadera". Con la farina ricavata da questa tipologia di granturco abbiamo sviluppato un progetto con Slowfood Italia. E' così che sono nate "le gallette integrali". Ora abbiamo in atto un altro progetto, quello delle "patatine soffiate", che prevede sempre l'impiego della farina di Piadera".

Nel frattempo questo dinamico gruppo di imprenditori agricoli è **attivo anche sui social a partire da Facebook**, chi con la propria pagina, chi con quella comune (*Mercato Locale "La Mattarella" Cappella Maggiore*), in cui compaiono orari, elenco dei prodotti stagionali e le iniziative di volta in volta promosse come eventi. Subito dopo la prima decade di dicembre ci sarà per esempio "Crea il tuo cesto", si troverà quanto occorre per confezionare le prime ceste regalo di Natale.



Erboristeria Hildegard
dott.ssa **Silvia Nogarol**
Viale della Vittoria, 79
Vittorio Veneto
Tel. 0438 941670

Augura Buone Feste



TRATTORIA DA CARLO
Resera di Tarzo - tel **0438.586894**
È gradita la prenotazione - Chiuso il martedì

MORENO SERVICE *tutto per la ristorazione*



MORENO
Il service in cucina.
339 8240000

VENDITA
 E NOLEGGIO
 ATTREZZATURE
 ALBERGHIERE

Esploratori, scienziati e inventori veneziani. Personaggi che hanno fatto grande la Serenissima

a cura di Barbara Carrer



Quanto grande è stata Venezia? Il suo ruolo storico, politico, economico è da primato. Per il contributo di protagonisti di fama internazionale (Marco Polo o Aldo Manuzio), e per le piccole, imprescindibili azioni e scoperte di tanti uomini e donne: Elena Pisacopia (la prima laureata al mondo), Luca Pacioli (fondatore della ragioneria), o Pietro Querini, scopritore dello stoccafisso. In questo volume, le storie di tanti serenissimi.

Storie di crimini e criminali della Serenissima

a cura di Lara Pavanetto



Si legge come un romanzo. Un thriller, un poliziesco, un dramma sentimentale. Ma la storia, anzi: le storie narrate in questo volume sono tutte autentiche. Documentate. Verificate nei fatti, attraverso le prove, i processi, la psicologia dei personaggi. Il lato oscuro della Serenissima emerge attraverso efferati e spesso assurdi episodi di cronaca. Vera.



+5€

Orto facile per tutti

A cura di Richard Bird

La guida pratica e completa all'arte dell'orto domestico e delle erbe aromatiche, a partire da cosa e come piantare, fino alla conservazione del raccolto. Come pianificare l'orto più adatto ai propri spazi, con tante idee per un'ampia gamma di orti di ogni forma e dimensione. Include tutti i principali frutti, ortaggi ed erbe aromatiche, con consigli sulla coltivazione. Un preziosissimo e pratico calendario dei lavori fondamentali da fare nell'orto durante l'anno. Consigli pratici, passo dopo passo, sui migliori strumenti da usare, come preparare il terreno, seminare, trapiantare, affrontare i problemi più comuni (erbe infestanti, parassiti e malattie) e infine procedere al raccolto e alla conservazione. Utili informazioni su come fare la serra.



+7€

L'Alpago e il Cansiglio

Fotografie di Francesco Galifi
Testi di Emanuela Da Ros

Non un semplice libro fotografico. Non un testo didascalico. Il volume dedicato all'Alpago e al Cansiglio è un viaggio evocativo. Negli umori densi e accesi di una delle più suggestive e importanti foreste d'Italia. Nei pascoli profumati di essenze arboree e floreali che ospitano stalle, mandrie, malghe e magistrali incontri di sapori. Nei luoghi collinari e montani dove natura e atmosfera dialogano in modi sorprendenti, e diversi in ogni stagione dell'anno. Gli scatti di un grande fotografo del paesaggio promettono emozioni che le parole rendono vivide, pagina dopo pagina.

L'abbonamento per 12 mesi

Abbonamento + Esploratori, scienziati e inventori (29,90* euro)

Abbonamento + Storie di crimini e criminali (29,90 *euro)

Abbonamento + L' Alpago e il Cansiglio (36,90 *euro)

Abbonamento + Orto facile per tutti (34,90 *euro)

*Più euro 1,90 per spese di spedizione del dono (i volumi vengono spediti solo in Italia)

Per chi si abbona
o rinnova l'abbonamento
Presso la redazione

entro il 31 dicembre
UN REGALO IN PIÙ!



Per abbonarti telefona
allo 0438-550265
Oppure vieni in redazione o su
www.ilquindicinale.it