



## SOPRAVVIVERE AL NATALE

### *Gli errori più comuni da evitare*

di Omar Lapecchia Bis

# È

*già Natale? Di nuovo quel periodo dell'anno. Aperitivi, cene: un sovraccarico di impiattamenti e digestioni pesanti è già all'orizzonte.*

**OLIVE: CHI LE HA VISTE?**  
Pag VII



Se siete voi a ospitare il pranzo di Natale, è utile evitare gli errori che possono trasformare il prossimo nel peggiore (pranzo di) Natale della vostra vita.

#### **Primo errore: sottovalutare l'organizzazione del menu**

Okay, lo spettacolo va in scena a casa vostra ma questo non significa che dobbiate accollarvi da soli onori e soprattutto oneri.

A occhio, comunque, stabilire chi porterà cosa la vigilia di Natale non è una buona idea. Decidete il menu per tempo: eviterete il rischio di avere troppo o troppo poco. E delegate. Gli invitati porteranno il loro piatto forte, voi preparerete le portate calde e organizzerete la tavola.

Considerate che in questo periodo botteghe, negozi e supermercati vengono presi d'assalto: basterà un minimo di pianificazione per assicurarvi gli ingredienti indispensabili. A far tutto all'ultimo momento rischiate di trovarvi davanti non il bancone del negozio ma una landa attaccata dagli Unni.

#### **Secondo errore: non considerare un eventuale piano B**

In ogni gruppo di invitati c'è il super esperto che propone la sua specialità che resta solo sua perché agli altri proprio non piace. C'è sempre quello che si considera gourmet solo perché conosce qualcuno che magari lo è davvero.



La soluzione è il piano B. Con la scusa di voler sperimentare una nuova interessantissima ricetta, preparate l'alternativa da servire al collaudato piatto del vostro amico "gourmet". Tutti gli invitati saranno contenti e anzi, vi ringrazieranno.

#### **Terzo errore: cedere a routine e banalità**

Amate lo spiedo sopra ogni cosa, come non capirvi. Ma suavia, Natale merita di essere festeggiati portando in tavo-

la pietanze meno banali. Intendiamoci, non dovete impelagarvi in piatti assurdi e ricette altamente spettacolari. Però trattatevi bene. Classici o innovativi che siano è importante che i piatti scelti trasmettano a voi in prima battuta un senso di festa e convivialità.

Con un'avvertenza. Frenatevi un po' se siete particolarmente creativi, portare sulla tavola del pranzo di Natale esperimenti battezzati 5 minuti prima è molto sconsigliato.

Testate le vostre "opere" nei giorni pre-

**DE NEGRI**



*Antica*  
Distilleria



Miglior grappa  
al concorso Mondiale  
di Londra



**G**he ne de quela graspa che te copa  
perchè lé fata quasi de velén:  
potaci tanti, zarpa proprio poca  
e tel gargat la rassa come 'l kren

Inveze ghe ne quela che fa ben,  
se ciolta co na zerta qual creanza:  
la fa passàr la sgnachera del fién.  
al mal di dent, la schita e quel de panza;

Alora sul disnàr e le nozade,  
ancòi che non se magna pan e fighi  
par digerir pulito le spanzade  
bevè, tosat, la graspa dei Amighi!

Ugo Neri

**C**e n'è di quella grappa che ti ammazza  
perché è fatta quasi di veleno:  
porcherie tante, vinaccia proprio poca  
e in gola gratta quasi come il rafano

Invece c'è anche quella che fa bene  
se presa con moderazione:  
fa guarire il raffreddore  
il mal di denti, la diarrea ed il mal di pancia;

Allora sulle cene ed i pranzi di nozze,  
oggiogiorno che non si mangia più pane e fichi  
per digerire bene i pranzi abbondanti  
bevete, o giovanotti, la graspa dei amighi!

**VIA OBERDAN, 101**  
**VITTORIO VENETO**  
**T.0438 53352**

[www.grappadenegri.com](http://www.grappadenegri.com)  
[info@grappadenegri.com](mailto:info@grappadenegri.com)

cedenti perché vi assicuro che, a meno di non essere cuochi provetti, gli invitati temono i vostri esperimenti quasi come le ricette del “gourmet” cui sopra

#### **Quarto errore: dimenticarsi le norme igieniche e di conservazione del cibo**

Occhio che questo quarto punto riguarda la salute vostra e dei vostri invitati. Sulle tavole natalizie si portano spesso piatti tanto sublimi quanto delicati e potenzialmente rischiosi. Non dimentichiamo le buone norme igieniche e di conservazione degli alimenti.

Carni, latticini e cibi freschi devono sempre rispettare la catena del freddo e vanno conservati in frigorifero a una temperatura inferiore ai 4 gradi.

Se siete tra quelli che “non è Natale senza pesce crudo” ricordatevi che va preventivamente abbattuto per scongiurare il rischio anisakis, e che un pescivendolo serio è tenuto a informarvi sulla provenienza del pesce e sulla corretta procedura di conservazione e consumo.

#### **Quinto errore: l'incertezza (contenersi o abbuffarsi, questo è il dilemma)**

Sui social regna l'ansia da abbuffate, questo poi è il Natale delle diete preventive: mi metto a dieta in previsione delle scorpacciate natalizie.

Scusate, ma non siete oche da foie gras, nessuno vuole ingozzarsi forzatamente. È vero, durante le feste natalizie si mangia di più, tuttavia restiamo esseri senzienti in grado di auto limitarsi.

Vi auguro un buon pranzo di Natale consumato con le persone a cui volete bene, perché in occasioni come queste il cibo è solo una scusa per stare in buona compagnia.

## *La torta di mele e cannella*



**Ingredienti:** 150 g di farina 00, 100 g di zucchero semolato, 150 g di burro morbido, 3 uova intere, la scorza grattugiata di 1 limone, 3 cucchiaini di lievito, 4 mele Renette, 1 pizzico di sale, 3 cucchiaini di zucchero semolato misto a cannella in polvere (1:1)

**Preparazione:** Preriscaldate il forno a 180° sbucciate le mele. Tagliate in quarti e poi a fettine spesse ½ cm, sono ammessi anche i cubetti, pure quelli storti e brutti. Cominciate a montare il burro morbido con le fruste ed aggiungete lo zucchero a pioggia, fino ad ottenere una crema bianca ed areata. Aggiungete le uova, una alla volta, e la buccia di limone grattugiata. Versate la farina setacciata con il lievito, un po' alla volta, e lasciate lavorare le fruste per pochi secondi. Trasferite l'impasto nella tortiera (24cm di diametro) imburata ed infarinata, livellate con il dorso di un cucchiaio e adagiate le mele in superficie, esercitando una leggera pressione. Spolverate con il mix di zucchero e cannella e infornate a 180° per 40 minuti circa. Io ogni tanto ci metto anche delle mandorle, mi piacciono per la consistenza e l'aroma. Ora avrete una casa profumatissima e avrete allontanato la tristezza autunnale.

MOCAMBO

**Natale 2019  
in casa  
Mocambo**

Via Pradeganan, 21  
**FOLLINA**  
**0438 975680**  
**393 9140568**

**Pranzo di Natale in casa Mocambo  
e cenone di San Silvestro**

con il PROSECCO per il brindisi di mezzanotte!

Possibilità poi di continuare la serata presso  
il cocktail bar ATHABASKA con festa anni '80 '90

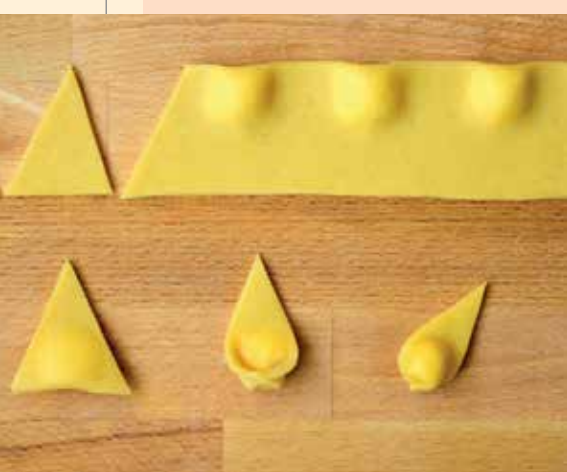
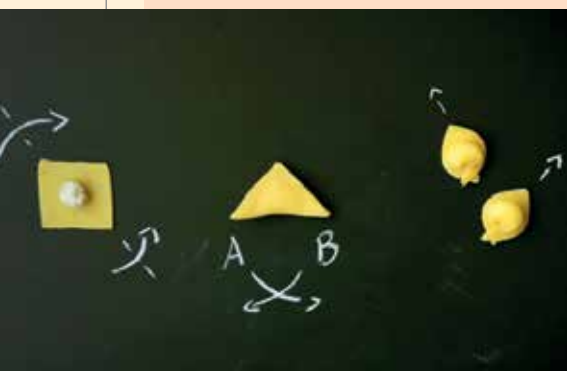
**...VI ASPETTIAMO!**

**“NON DIMENTICATE LO SPIEDO DI SANTO STEFANO  
GRADITA LA PRENOTAZIONE”**

[www.ristorantebarmocambo.it](http://www.ristorantebarmocambo.it)

## Facciamo insieme

### i tortellini?



#### LA SFOGLIA

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

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

#### IL RIPIENO

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

**Preparazione.** Taglio la lonza di maiale a quadretti. La faccio scottare in una padella. Non facendola cuocere troppo. Taglio prosciutto e mortadella a fette spesse almeno un cm, poi a listelli. Lascio raffreddare la lonza, la macino in un tritacarne (0,6 mm) alternandola al prosciutto nella prima miscelazione. Effettuo un secondo passaggio nel tritacarne aggiungendo la



mortadella. Ottenuto un composto ben amalgamato unisco formaggio e uova. Se la carne è piuttosto succulenta bastano due uova, altrimenti tre. Aggiungo mezzo cucchiaino di sale e la noce moscata, mi basta sentirne il profumo. Faccio amalgamare tutto con le mani. Assaggio e, se serve, correggo con il sale. Conservate il ripieno in frigorifero, mai in freezer. L'ideale sarebbe preparare i tortellini subito dopo aver fatto il ripieno, lasciarli asciugare sul tagliere, coperti con un telo di cotone bianco e consumarli il giorno dopo.

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

#### LA CREMA al Parmigiano

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

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

(a cura di Omar Lapecchia Bis)

## MENU' di NATALE

#### Antipasti

- Prosciutto crudo di cervo con carciofi
- Pancetta al miele con radicchio di Treviso
- Torta salata
- Crostino ai funghi porcini e sopressa

#### Primi

- Risotto ai funghi
- Tagliatelle al sugo d'anatra
- Lasagne con radicchio di Treviso

#### Secondi

- Arrosto di vitello ripieno di radicchio di Treviso con patate al forno
- Sgroppino
- Tagliata di manzo con verdure miste al forno
- Dolce di NATALE
- Acqua e vino caffè e digestivo

Per prenotazioni tel. 0438 983651

€ 44,00



**SPECIALITA'**  
SPIEDO E GRIGLIA

Via Castelletto, 12 - Pedeguarda di Follina



## Il vino che unisce l'Italia Dalle Malvasie al Marsala, dai Dogi a Garibaldi: la storia in un gottino di vino

S

Storia da degustare, e da comprendere meglio. A condurci lietamente dietro le orme di un vino prezioso nella storia dell'enogastronomia sono Sergio Tazzer e Angelo Costacurta. Insieme, per l'editore Kellermann, hanno dato alle stampe - e siamo già alla seconda edizione - il volume "Sulle rotte delle Malvasie". Un libro che racconta, tra documentate suggestioni letterarie e storiche, la migrazione di un *vino ultramarino*, di un *vino navigato* che la Venezia "magica nel commercio", nel XIII secolo, aveva scoperto in Morea, nel Peloponneso, e proposto come un vino sfarzoso: la Malvasia.

Da allora quel vino nato in terra greca si è diffuso attraverso i secoli e le distanze che abbracciano tutto l'Occidente. La Malvasia (ma - avvertono gli autori - in realtà esistono le Malvasie, e non tutte

sono ciò che dicono di essere) è citata da Shakespeare nel Riccardo III come una sorta di gogna ("Ti annegherò in una botte di Malvasia!", dice il sicario a Giorgio Plantageneto, duca di Clarence, che muore proprio affogato nel vino.

"Remedio di verminosi incurabili morbi", la Malvasia oggi è un vino che unisce l'Italia, dal Piemonte alla Basilicata, passando ovviamente per Venezia, dove anche la toponomastica - Ponte la Malvasia; Calle La Malvasia - ricorda che fu proprio la Serenissima a far conoscere il prezioso vino. Angelo Costacurta, uno degli autori del



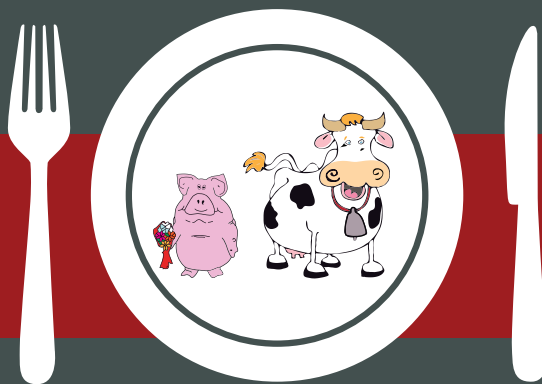
volume, è uno dei più accreditati studiosi di viticoltura a livello internazionale. Lo storico e giornalista, Sergio Tazzer è tra l'altro presidente del Cedos, il centro studi sulla Grande Guerra.

Insieme hanno appena pubblicato, sempre per i tipi Kellermann, il libro 'Marsala. Il vino di Garibaldi che piaceva agli inglesi'. Un excursus storico piacevolissimo che ci fa conoscere le ragioni e il successo di un vino che rimane

'una memoria storica nazionale-popolare' anche in cucina, visto che il Marsala in epoca risorgimentale finì nel minestrone, e oggi si trova in quel dolce transfrontaliero che è il Tiramisù.

**Emanuela Da Ros**

## MACELLERIA DA DALT



carni di prima qualità - salumi di produzione propria - piccola rosticceria - consegna a domicilio

 [www.facebook.com/macelleriadadalt](http://www.facebook.com/macelleriadadalt)

## Alla scoperta della Piavetta

*Il prodotto di punta del Laboratorio del pane*

**F**in da piccolo Lapo Calдини, originario di Firenze, ha coltivato il sogno di diventare panettiere, poi per puro caso ha conosciuto Tania Scandolo, che il pane ce lo aveva nel sangue, e così è nato il loro Laboratorio del pane.

Figlia di un panettiere che ha aperto a Santa Lucia di Piave negli anni '80, lo scorso anno Tania ha deciso di rilevare il forno del padre in via Distrettuale insieme al compagno, magistralmente istruito dal suocero secondo la vecchia maniera.

L'eccellenza di questo piccolo forno sta

nell'impasto con cui vengono realizzati i prodotti: per creare pane e dolci Lapo utilizza il metodo della biga, un preimpasto morbido che ha bisogno di molte ore di fermentazione, ecco perché viene preparato la notte precedente la lavorazione dell'impasto e la cottura.

I prodotti che escono dal forno, fragranti e molto digeribili, sono come quelli di una volta, privi di additivi e conservanti, e vengono realizzati con farine del territorio.

Gli impasti spaziano da quello classico a quello di segale, passando per quello di mais, di farro e il sempre più richiesto integrale, fatto con farina completamente integrale e non mista.

Il panificio si distingue anche per un prodotto unico e originale, caratteristico della nostra terra: la Piavetta, una



pagnotta croccante priva di mollica. "I clienti vengono appositamente anche da altri comuni per questo tipo di pane", raccontano con orgoglio i titolari.

In questi ultimi tempi ad andare a ruba sono le pagnotte più classiche come il montasù o il pane al grano duro e i grissini dolci, uno sfizioso snack perfetto per accompagnare il tè all'ora della merenda. Non solo spuntini, però! Al Laboratorio del pane si trovano anche freschi dolci casalinghi come lo strudel di mele, il plumcake, le crostate e, durante le festività, degli ottimi panettoni artigianali.

Il panificio rifornisce qualche ristorante, ma si occupa principalmente di vendita al dettaglio all'interno della bottega, nella quale è possibile trovare anche altri prodotti di qualità selezionata come pasta, sughi, sottoli, latte e una piccola scelta di vini locali.



**Laboratorio del Pane**  
Via Distrettuale, 115  
Santa Lucia di Piave  
Tel 0438.700631

## Olive: chi le ha viste?

### *Annata da dimenticare nella Marca*

C

rolo della produzione fino al 95 per cento. Per il territorio trevigiano la stagione delle olive 2019 si chiuderà con il bilancio più disastroso degli ultimi anni. Oltre al fenomeno del disseccamento e della cascola, che da alcuni anni colpisce una vasta area del Nordest, quest'anno le piante hanno subito un meteo avverso proprio nel pieno della fioritura. Dopo un 2018 eccellente, coronato da un'abbondante produzione (220.000 quintali di olive in Veneto), quest'anno tanti olivicoltori non metteranno neppure le reti a terra per la raccolta, perché il prodotto è davvero pochissimo.

“Il mese di maggio molto piovoso e freddo ha interferito pesantemente nella fioritura, in quanto il fiore dell'olivo è molto delicato e ha bisogno di un buon clima per svilupparsi – spiega Giacomo Zaninotto, della sezione olivicoltori di Confagricoltura, titolare dell'azienda Gli Allori a Collalbrigo di Conegliano. “Da giugno è seguito un rialzo termico importante, che ha ulteriormente aggravato la situazione. Infine c'è stato un aumento delle fitopatie. Un'avversità che va ad aggiungersi al fenomeno della cascola, che esiste nel nostro territorio da cinque anni causando perdite di prodotto molto importanti. Soltanto l'anno scorso avevamo portato a casa una buona stagione, con record di produzione circoscritto però nell'area dell'Asolano e di Maser. Da Cappella Maggiore in direzione est era stata una disfatta”.



Zaninotto è nel cda del Frantoio cooperativo Tapa Olearia, che assomma 550 soci tra le sedi di Cavaso del Tomba e Vittorio Veneto, con un conferimento medio complessivo di oltre 8.000 quintali di olive. Quest'anno, però, olio della Marca ne verrà prodotto pochissimo. “Ci siamo impegnati tutti con passione alla rinascita dell'olivicoltura nella pedemontana trevigiana e alla riscoperta delle varietà autoctone – spiega Zaninotto -, recuperando terreni abbandonati e favorendo la salvaguardia dell'ambiente. Negli ultimi anni la cascola delle olive ha tuttavia vanificato i nostri sforzi e molti olivicoltori, che in gran parte sono hobbisti, sono sfiduciati. Il rischio è che

questa coltivazione, che rappresenta una valida alternativa alla vite, venga abbandonata”. Per individuare le cause del disseccamento degli olivi la Regione Veneto quest'anno ha avviato una collaborazione con il Dipartimento territorio e sistemi agroforestali dell'università di Padova, che consiste in un monitoraggio fitosanitario delle piante per mettere a punto interventi di salvataggio.

In Veneto ci sono 3.560 ettari a olivo, con crescita annua del +0,7 per cento. A Verona si concentra circa il 70 per cento delle superfici regionali, seguita da Vicenza (562 ettari, +0,4%), Treviso (550 ettari, +18,3%) e Padova (430 ettari, +3,6%). (dati Veneto agricoltura 2018).

Self Service  
**EuroFrutta**  
Frutta, verdura, specialità tipiche, dolci, pizze e tanto altro!



Ci trovi a  
**SUSEGANA - MARENO DI PIAVE**  
**SAN FIOR - VAZZOLA**  
**SAN VENDEMIANO**



seguici  
f i

**Prenota la tua cesta natalizia!**

## La qualità, da sei generazioni *Tradizione e famiglia sono il segreto della Garbelotto formaggi*



**L**a storia della Garbelotto formaggi, oggi guidata da Stefano, Massimo e Andrea, inizia con il loro avo Antonio, che già nel 1890 si recava con il suo carretto nei mercati dei paesi limitrofi a Cappella Maggiore per vendere formaggi.

Cinque generazioni dopo, l'attività ha sede a San Giacomo di Veglia e si è espansa e ramificata distribuendo i propri prodotti in tutto il Triveneto.

L'azienda è formata da ampi magazzini dotati di impianto fotovoltaico, sistema di climatizzazione e celle frigorifere computerizzate, nei quali avvengono la stagionatura e il confezionamento dei formaggi. Da lì parte poi la distribuzione verso supermercati, ristoranti e altri punti vendita.

Oltre all'ingrosso, la Garbelotto presenta un grande punto vendita al dettaglio che offre sia prodotti a chilometro zero provenienti da latterie locali e artigianali, sia pregiati formaggi esteri come il Raclette francese o il Gruyere svizzero. L'attività può anche vantare prestigiose collaborazioni con consorzi come quello del Grana Padano DOP, Trentingrana DOP, della Latteria Tre Cime di Dobbiasco e del Montasio DOP.

Grazie al recente rinnovamento del locale, inoltre, l'offerta è ampiamente aumentata, e oltre ai prodotti caseari è possibile acquistare pane, salumi, birre artigianali e vini selezionati, biologici e biodinamici, perfetti per organizzare un tradizionale aperitivo a casa vostra. Per chi volesse prolungare la serata, poi, c'è un angolo dedicato alla gastronomia locale che offre piatti della tradizione veneta realizzati con prodotti sani e di prima scelta, pronti per essere gustati. Da Garbelotto ogni richiesta è soddi-

sfatta, tanto che è possibile trovare prodotti senza lattosio o senza glutine, pensati appositamente per chi è intollerante, o formaggi e latticini che fino a qualche anno fa erano inusuali, come i prodotti legati al mercato della capra, per il quale la richiesta ha subito una recente impennata. Il successo ultracentenario dell'azienda è legato infine alla centralità della famiglia, i cui valori, calore umano e tradizioni vengono immanabilmente trasferiti nella cura dei prodotti e nel rapporto con la clientela.

### **Garbelotto Formaggi**

Via S. Antonio 69, Vittorio Veneto

Tel 0438.500449

[info@garbelottoformaggi.it](mailto:info@garbelottoformaggi.it)

[www.garbelottoformaggi.it](http://www.garbelottoformaggi.it)

Facebook: [GarbelottoFormaggi](#)

Instagram: [garbelotto\\_formaggi](#)



## Risotto ai Porcini e Prosecco con il fondo

di Omar Lapecchia Bis



L'idea mi è venuta quando Andrea Armellin mi chiese come fosse possibile fare un risotto con il fondo del Prosecco. Dopo alcune prove ho realizzato questa ricetta dall'aromaticità intensa. Un'acidità spinta che bisogna saper controllare. Perché non tutto il Prosecco con il fondo è uguale. Bisognerà trovare quello che ben si accorda ai nostri gusti...  
Che volete, la vita è fatta di sacrifici...

**INGREDIENTI** (per 4 persone): 400 grammi di riso Carnaroli, 200 grammi di Porcini freschi tagliati a lamelle, 2 scalogni, 2 litri di brodo, 1 bottiglia di Prosecco con il fondo (2 bicchieri per la ricetta: il resto è piacere), olio di oliva, 2 cucchiari di burro, sale e pepe, 30 grammi di Parmigiano Reggiano

**PREPARAZIONE:** Prima fase: i preliminari... un paio di giorni prima ponete la bottiglia del Prosecco col fondo in posizione verticale. Giunto il momento di cucinare, separate il fondo dal vino, sentitevi come Mosè... I porcini dopo averli puliti, li tagliate a lamelle e li condite con sale pepe e un goccio di olio evo.

Affettate finemente gli scalogni e fateli stufare in 8 cucchiari di olio extra vergine di oliva, senza che prendano colore. Quando lo scalogno si è ammorbidito, gettate il riso e fatelo tostare per 3-4 minuti, rimescolando. Sfumate il riso con il Prosecco e quando è evaporato, aggiungete il brodo poco alla volta e cuocete il risotto al



dente. A 5 minuti dalla fine della cottura, versate nella casseruola il fondo del Prosecco, condite con sale e pepe e finite di cuocere il risotto.

Mantecate con burro e Parmigiano Reggiano e un goccio di Prosecco, lasciate riposare il risotto 2 minuti, poi impiattate disponendo le lamelle di porcini sul risotto caldo e servitelo.

Le note acide del fondo del vino saranno intense, quindi servirà una nota morbida per contrastarle. Ottimo a questo scopo il porcino. La nota aromatica di sottobosco del fungo verrà amplificata dall'aroma di crosta di pane tipico di questo Prosecco.



**Passione  
stesa a mano.**

Pizza e snack surgelati  
di qualità artigianale.



SCOPRI LE OFFERTE DEL NOSTRO  
**SPACCIO AZIENDALE**  
VIA DELL'INDUSTRIA 11, FREGONA (TV)



## Una fucina di sapori Un'esperienza da sogno a Castelbrando



**Ristorante Pizzeria La Fucina**  
Presso Castelbrando  
Via Brando Brandolini 29,  
Cison Di Valmarino,  
Tel: 0438.976658

S

*ituato nella nuova ala  
della suggestiva cornice  
di Castelbrando, il*

*Ristorante Pizzeria La Fucina è  
un ambiente caldo e familiare in  
cui gustare un'ampia scelta di  
pizze cotte in forno a legna e una  
selezione di antipasti, primi e  
secondi a base di carne e pesce,  
oppure vegetariani o vegani.*

Aperta tutti i giorni sia a pranzo che a cena, la pizzeria offre una ricca scelta di impasti, dalla tradizionale pasta romana e napoletana a quella integrale, passando per un impasto al farro e uno speciale, particolarmente leggero e digeribile. Massima attenzione è posta inoltre alla preparazione di piatti per celiaci, con specifici impasti senza glutine. Tutte le farine utilizzate sono biologiche e le materie prime, fresche e di qualità, sono selezionate con cura per soddisfare ogni esigenza.

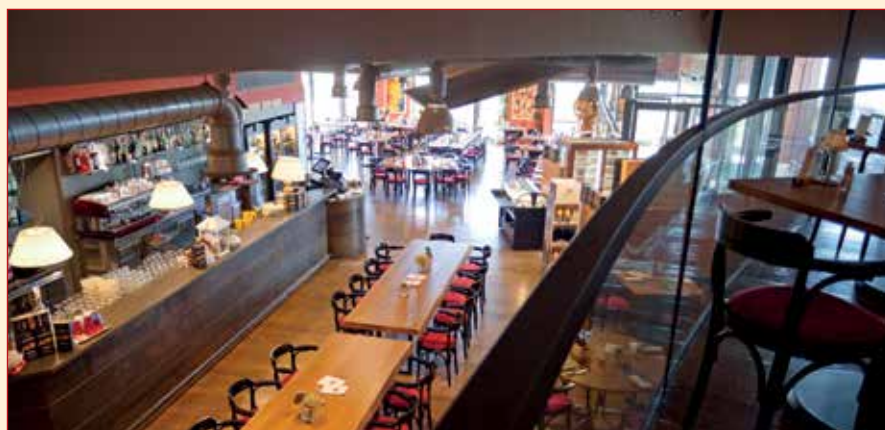
Rinnovata quest'anno, la struttura è moderna e informale, dotata di cucine evolute sia dal punto di vista tecnico che culinario, con chef che sanno proporre

piatti attuali pur rispettando le regole della tradizione del Bel Paese. Numerosi gli eventi ospitati all'interno del ristorante: serate a tema, spettacoli musicali, mostre di quadri, congressi... Grande successo riscontrano ogni anno eventi del territorio e non solo, come il raduno della Congrega dei Radici e Fasoi o quello del Ferrari Club Italia.

A fare la forza de **La Fucina** sono anche la grande attenzione alla clientela e i servizi offerti alle famiglie: ogni sabato sera e domenica a pranzo è infatti presente un'animazione dedicata ai più piccoli, la *bimbum pizza* e il *bimbum brunch*, così che i bambini possano svagarsi in totale sicurezza mentre i genitori si godono i piatti nel più completo

relax. Grazie alla location mozzafiato in cui è immerso, il ristorante vanta ogni giorno la presenza di clienti da tutto il mondo, testimoni di un turismo attento e consapevole, prevalentemente enogastronomico. A tal proposito vale la pena menzionare la vastissima Cantina di Ottone adiacente la pizzeria, ricca di vini selezionati e ottime chicche del territorio.

Cenare al **Ristorante Pizzeria La Fucina** è una vera e propria esperienza: raggiungibile tramite una funicolare panoramica, è immerso nello spettacolare paesaggio delle colline di Cison di Valmarino e si affaccia sulla vallata sottostante per regalare una vista da sogno ai propri commensali.



## Le cose buone *Passione artigiana e qualità dal Bel Paese per l'alimentari tutto nuovo di Paola*

**I** l negozio di alimentari *Le cose buone* è il frutto della passione e dell'esperienza della titolare Paola Tolot, che dallo scorso luglio ha deciso di rimettersi in gioco aprendo la sua nuova attività in via Pasqualis 59, a Vittorio Veneto.

L'idea, venutale dopo aver conosciuto diverse realtà artigianali sparse per tutta Italia, è particolare e ricercata: un negozio di prodotti di nicchia, selezionati personalmente e di alta qualità.

Gli alimenti, tutti realizzati da piccole aziende della penisola, sono fatti con passione e attenzione verso la materia prima e la sua lavorazione: farine biologiche e prodotti a base di nocciola del Piemonte, cioccolato artigianale pugliese, sottoli campani, formaggi sardi (ampia è la scelta di caprini e pecorini, sempre più richiesti dal mercato). La pasta proviene invece da un laboratorio gestito da due coniugi veronesi, che la fanno essiccare in maniera completamente naturale. Ogni ingrediente è scelto con cura, dal burro bretone per i panettoni e i biscotti, alla carne suina da cui derivano i salumi, provenienti da una ditta lombarda che nutre gli animali con mangimi naturali.

Non solo cibo, però... All'interno del negozio è possibile trovare infatti anche una selezione di vini, dai più tradizionali ai biologici, perfetti per accompagnare le focacce e gli affettati durante l'aperitivo o da servire con la portata

*La cose buone  
di Paola Tolot  
via Pasqualis, 59  
Vittorio Veneto*



principale a pranzo e cena.

“L'obiettivo è portare nella tavola dei miei clienti il mangiar bene”, racconta Paola, ed è proprio questa la forza dell'esercizio, che riesce a tener testa ai grandi supermercati che affollano la zona: “Non bisogna temere la concorrenza – prosegue la titolare – perché trattiamo prodotti completamente diversi”. Come dimostra l'ottima partenza, questa differenza è subito stata colta e apprezzata dai consumatori, che scelgono il negozio di Paola per l'eccellenza alimentare proposta e l'amore con cui lavorano i piccoli artigiani fornitori.



**SPECIALITÀ PESCE  
MENÙ DA ASPORTO**



**BANCHETTI  
PER EVENTI**

*Al Corso Ristorante*



Menù su misura con cene aziendali e ricorrenze.  
**Per le festività natalizie siamo sempre aperti, BUONE FESTE!**



via Manin 37/a, Conegliano, TV - **TEL. +39 0438 451393** - [corso37@libero.it](mailto:corso37@libero.it)

[Facebook](#) | Al Corso Cibo & Ristorazione - [Instagram](#) | [al.corso.ristorante](http://al.corso.ristorante)

**È GRADITA LA PRENOTAZIONE | CHIUSO IL LUNEDÌ**