

tempolibero **Weekend**

Lepagine del Tempo Libero sono a cura di CLAUDIO DE MIN

TORREGLIA

Fra Gusto e Storia

Questa sera, l'enoteca San Daniele di Torreglia (Pd) e l'azienda Ca'Lustra organizzano una serata dedicata al fiume Bacchiglione, fra Gusto e Storia. Poi, tutti a tavola, partendo dal Risotto di Grumolo delle Abbadesse con duroni d'oca. Costo: 25 euro. Info: 0495212482.



NUOVA STELLA
Luca Veritti
chef del Met

VENEZIA

Tartufo d'Alba e Barolo: al "Met" si festeggia la Stella Michelin

E' un caso (chi poteva immaginarlo) ma alla fine la grande serata da tempo programmata per domani sera al ristorante Met in Riva degli Schiavoni a Venezia, servirà anche per brindare alla stella Michelin appena conquistata dallo chef Luca Veritti. Il programma prevede un menu di cinque portate con piatti rigorosamente tradizionali, scelti per enfatizzare il sapore del tartufo bianco di Alba e creare i migliori abbinamenti con il prezioso Barolo della cantina

na del Metropole: partendo dai Gamberi e castagne per proseguire con la Carne all'Albese, passando per i Tagliolini per arrivare fino al Filetto di manzo con funghi porcini, tutto sarà rigorosamente e generosamente accompagnato dal prezioso tartufo bianco di Alba. Prima di chiudere con un altro tartufo, ma stavolta tutto di cioccolato, per il finale in gran dolcezza. Costo, ovviamente impegnativo, di 250 euro a persona. Info: 041/5205044.

S. Martino in cantina Fra castagne e vino

In Friuli e Veneto, "Cene col Vignaiolo" e degustazioni

(P.T.) - "San Martino, castagne e vino", "a San Martino, ogni mosto è vino". Quello novello regna, e non manca l'oca, a far da contorno ad allegri banchetti di metà novembre, in Veneto e Friuli, in una miriade di manifestazioni. Ecco allora, come ogni anno, aprirsi le cantine.

In FriuliVg (nella foto una panoramica dei vigneti del Collio), sono pronte ad accogliere turisti e curiosi ben 30 "taverne", da Trieste a Gorizia, da Udine a Pordenone. L'appuntamento è per domani, con la "Cena col vignaiolo", e domenica, dalle 10 alle 18, con l'apertura delle cantine, oltre alla proposta, su prenotazione, di degustazioni e verticali di vini autoctoni, sessioni di wine pairing e anteprime di annate. La "Cena col vignaiolo", invece, permette di assaggiare menù degustazione creati dai produttori e serviti a un prezzo specia-

le in aziende, agriturismi e ristoranti.

Per chi cerca qualcosa di ancora più sfizioso c'è il "Piatto Cantine Aperte", iniziativa inaugurata in maggio da "Movimento turismo del vino Fvg", in collaborazione con le tre "Strade del vino e sapori" della regione: i ristoranti inseriranno nel menù un piatto speciale in abbinamento a un calice di vino; per saperne di più cantineaperte.info.

Sul versante sloveno, invece, per "Enjoy Tour", tra San Martino e Natale prevede vita "Vinski hrami Vipavske doline", un'occasione unica per rivivere, lungo la storica "Vipava Wine Road", e nelle sue cantine, l'esperienza della "martinovanje"; info enjoytour.eu.

Il Veneto non brilla meno, quanto a calici: dopodomani, infatti, "La Frassina" invita a brindare alla nuova annata agraria, dalle 10 alle 18, a

Marango di Caorle: l'azienda apre le porte ad appassionati, curiosi e amici per raccontare i suoi vini: Miglio rosato, Merlot, Cabernet Sauvignon e le riserve di Refosco dal Peduncolo Rosso, di Ciaro del Turco e di Ghebo.

Ad Annone Veneto, porte aperte alle **Cantine Paladin**, sempre dalle 10 alle 18: degustazione vini, visite guidate, percorso culinario, musica dal vivo ed esposizione d'arte.

E sarà l'occasione buona per assaggiare il Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia Etichetta Nera 2004 di Castello Bonomi, appena insignito dei 5 grappoli dalla guida Bibenda 2014. Info paladin.it.

Infine, sempre domenica, fra visite guidate e degustazioni, dalle 10 alle 16 anche **Villa Sandi**, a Crocetta del Montello (Tv), presenta il suo Novello ed apre le porte della villa e delle cantine sotteranee agli appassionati.



L'EVENTO

**Merano, torna il Wine Festival
Tre giorni di grandi eccellenze**

Da domani a lunedì, il Merano WineFestival festeggia la sua 22. edizione con numerosi eventi al Kurhaus di Merano. Dai produttori stranieri da tutto il mondo, alle aziende italiane emergenti fino alle degustazioni di vecchie annate. Non a caso il Merano WineFestival è l'evento enogastronomico più atteso d'Italia. Anche per quest'anno il Festival propone solo il meglio dell'enologia italiana e internazionale. Dopo l'avvio tradizionalmente dedicato ai vini bio con bio&dynamica prevista per domani, si apre la consueta parata di eccellenze con i banchi d'assaggio dei produttori selezionati.

Da sempre la manifestazione ha una forte vocazione internazionale e rappresenta una finestra sul meglio della produzione europea e mondiale. 150 super-selezionati produttori stranieri dalle più note aree vitivinicole. Merano WineFestival significa anche food, ovvero materie prime e prodotti unici. Cento sono gli "artigiani del gusto" che la severa commissione degustatrice del Festival ha ammesso all'evento. Da domani a domenica la tensostruttura collegata al Kurhaus accoglierà solo le "chicche" della produzione nazionale in fatto di olio, aceto, pasta, formaggi, salumi e cioccolato.

SAPORI D'AUTUNNO

**Coscia, petto o ragù:
sono i giorni dell'Oca**

Ristoranti e trattorie, menu per tutte le tasche

Sarà l'Oca, e non potrebbe essere diversamente, la protagonista delle tavole venete nei prossimi giorni.

Da domani a lunedì, all'Antica trattoria alla **Fossetta** (0421/330296) di Musile di Piave (Ve), tre giorni dedicati al pennuto con un menu a 32 euro (vini esclusi), dall'Oca in pignato a quella in umido.

Oca superstar, anche a Mestre, alla **Cuccagna** (041/974611), dove - domani e domenica - verrà presentata nel ragù con i Bigoli o al vino rosso con polenta grigliata (25 euro).

Domenica, sia a pranzo sia a cena, e poi lunedì (solo a cena) oca in tutti i modi anche alla **Montecchia** a Selvazzano Dentro (Pd), dai Tagliolini affumicati con ragù d'oca, cime



di rapa e succo di carote o nel Risotto bianco con oca alla sbirraglia e rovinassi al Raboso. O, ancora, nella golosa Coscia (nella foto) con crema di patate e zafferano. Fra i 60 (pranzo) e i 70 euro (a cena). Info: 049/8055323.

Infine del Miranese (Ve), dove l'Oca è...un'istituzione, segnaliamo (oggi, domani e lunedì) che il **Tiroasegno**, oltre all'oca bollita con le sue verdure, offrirà i "rastajat con il petto d'oca", un primo piatto rivisitato da una ricetta di nonna Lidia e, volendo, un menu a tema. Info: 333/5284114.

Immane anche il menu dell'Oca della trattoria da **Pulliero** di Campocroce di Mirano, a 45 euro (tutto compreso) con oche allevate dalla casa. Info: 041/486624

LA BOTTIGLIA



**Da Bellaguardia
le bollicine "Zero"**

Metodo classico da Durella e Pinot

La naturalità offre un vino dai profumi e colori evoluti grazie al contatto con l'ossigeno. In alternativa si possono aggiungere conservanti, i solfiti. Addizione tutt'altro che tollerata dal nostro corpo che lo manifesta con mal di testa e difficoltà digestive. Nulla di ciò bevendo lo "Zero"... solfiti e dosaggio nella sboccatura. Metodo classico di Bellaguardia, Montecchio Maggiore (VI), 12,5% alcol. da Durella e Pinot bianco della vendemmia 2009 lasciati liberi di esprimersi secondo natura. Ricchezza di bollicine fini per un pagliero vivo.

Compostezza nei profumi con mela Golden, agrumi, frutta secca, fiori di campo e un tocco di spezia. Decisamente secco, dissetante, ampio per mineralità luppolata. Su tartare di scampi, pistacchi e pomodorini confit. Da Vino e Vini a Venezia con 20 euro, ottimo rapporto qualità prezzo.

(Associazione Italiana Sommelier Veneto)