



email:
claudio.demin@gazzettino.it

IL PREMIO

Panettone e colomba Loison "Re" di Francia

Un Coq d'Or per Dario Loison (foto), pasticciere vicentino che ha ricevuto a Parigi il riconoscimento della Guide des Gourmands, con il suo classico panettone, definito "irresistibile", ma anche con la colomba e la piccola pasticceria.



PREPOTTO

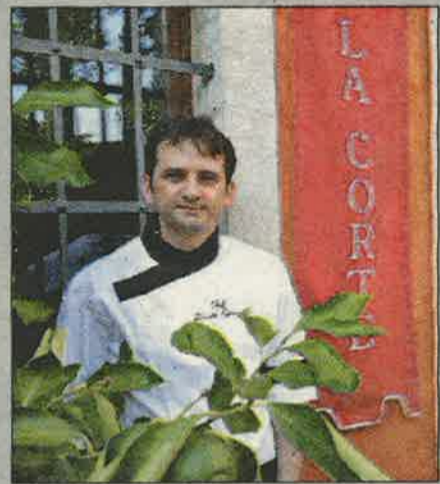
Artigiani del Gusto e Schioppettino Un fine settimana a tutto territorio

Nei Colli orientali del Friuli, domani e domenica, fine settimana dedicato allo Schioppettino: in piazza a Prepotto (Ud) e nella attigua, nuovissima tensostruttura di via 24 Maggio, mercato transfrontaliero degli Artigiani del Gusto con prodotti tipici sloveni e i prodotti tipici friulani e delle aree contigue abbinati ai prodotti della Associazione Produttori Schioppettino di Prepotto

LA CENA

La Corte, tre stelle e quattro mani A Follina duetto Episcopo-Trovato

La prestigiosa catena "Relais & Chateaux", festeggia il 60. compleanno, con l'Italia Gourmet Festival, ricca serie di eventi che attraversano il nostro paese da nord a sud per celebrare l'eccellenza gastronomica, i migliori prodotti del territorio e l'italian style del gusto. Fra le "chicche" del percorso, le "cene a quattro mani". L'unica tappa in Veneto, per il 2014, avrà luogo martedì al ristorante La Corte di Villa Abbazia a Follina (Tv), quando lo chef resident Donato Episcopo (nella foto), una stella Michelin, cucinerà con il bistellato Gaetano Trovato, patron e chef di Arnolfo a Colle Val D'Elsa (Si). Costo, 110 euro. Info e prenotazioni: 0438971761. Il menu completo su: www.lscortefollina.com



DI CLAUDIO DE MIN

Ci sono riconoscimenti che fanno felici soprattutto chi li riceve. Ce ne sono altri che fanno felici tutti: il premio per il miglior sommelier dell'anno, assegnato per il 2015 della guida dei ristoranti d'Italia dell'Espresso, appartiene a questa seconda categoria. Lo ha ritirato ieri, a Firenze, Roberto Brovedani, sappadino doc, assieme alla moglie Fabrizia Meroi (eletta miglior cuoca due anni fa, fra l'altro), faro luminosissimo per gli appassionati di enogastronomia che al Laite arrivano da tutta Italia, e non solo. "Maitre e sommelier d'altri tempi, raffinato e cordiale, prodigo di consigli per orientarsi nell'impressionante carta dei vini da lui stesso allestita" lo descrive la guida.

Anche se continuano a sembrare due ragazzi, sono passati la bellezza di 24 anni (ma quanto giovani erano?) da quando Roberto e Fabrizia - friulana di Cividale, stellata interprete della cucina e dei prodotti di queste terre - hanno intrapreso il loro cammino. Prima (nel 1990) al Keisn, vecchio bar trasformato in un piccolo gioiello; poi (nel 2001), dove li trovate ora, in Borgata Hoffe, una vecchia blockhaus tutta legno e calore, dove l'ex allieva del mitico Gianni Cosetti di Tolmezzo, di Enzo De Prà del Dolada e di Gianfranco Vissani, prepara pranzi e cene memorabili.

E allora, se ogni premio, dal Nobel in giù, provoca polemiche, turbolenze, smarcamenti, critiche, la scelta, per una volta, è di quelle che mettono tutti d'accordo. E certo, in questo premio, conta anche il combinato di una coppia che, se un giorno le guide istituissero anche un premio al doppiomisto, lo vincerebbe a mani basse. Così come neanche i più incontentabili bastiancontrari avranno nulla da ridire sul premio al miglior ristorante di pesce d'Italia, finito a Campagna Lupia (Ve), dove l'Anti-

ca Osteria da Cera continua a crescere, anno dopo anno, grazie ad un gruppo di famiglia (i tre fratelli Cera e la mamma in cucina più Simonetta, moglie di Lionello, in sala) nel quale passione, talento e forza formano una miscela perfetta, completata da un gruppo di bravissimi giovani. Cucina di mare di livello eccelso e rara bontà, quella di Cera: ormai leggendari "I colori del Mare" così come gli "Spaghettoni freddi con acqua di molluschi, mazzancolla, lucerna, basilico e lime" (con le sue varianti stagionali).

Veneto in prima fila, ieri, a Firenze, anche quando si è trattato di celebrare l'annata del vino italiano e la rispettiva Guida. Fa sensazione, ai vertici, il punteggio di

PREMIATI

Umberto
Cosmo
(a destra),
patron di
Bellenda
Nella foto
in alto
Roberto
Brovedani,
miglior
sommelier



18.5 su 20, assegnato al Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Alpanae 2011 di Vignalta che affianca al vertice l'Amarone di Aldegheri.

Così come ci piace segnalare il 18, con relativa menzione di eccellenza, conquistato dal Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Sei Uno" di Bellenda di Vittorio Veneto (Tv), azienda della quale, quest'anno, personalmente avevamo apprezzato il Diol, un superbo rosè metodo classico da Raboso. Mentre in Friuli (dove il miglior ristorante resta "Agli Amici" appena fuori Udine, davanti ad "Altran" a Ruda), la palma d'oro per la bottiglia migliore dell'anno, è andata (18.5) al Collio Malvasia Vigna 80 anni del 2012 de "I Clivi" di Corno di Rosazzo (Ud).

GUSTO

Sappada, una vita per il vino Brovedani l'uomo dell'anno

Per la guida dell'Espresso il patron del Laite è il miglior sommelier del 2014
Storia di una grande passione e del sodalizio vincente con la moglie Fabrizia

Settima rassegna internazionale di illustrazione PALAZZO ROVERELLA

il viaggio

Rovigo, Palazzo Roverella, 11 ottobre 2014 - 11 gennaio 2015

SPECIALE RAGAZZI
Laboratori didattici gratuiti per le scuole di Padova e Rovigo.
Laboratori creativi, di Natale e letture animate.

Fondazione

Tel. 0425.460093
info@palazzoroverella.com
www.palazzoroverella.com