

A TAVOLA

Medaglia d'oro

All'azienda Bisiol



◆ Il concours mondial de Bruxelles è senza dubbio una delle vetrine internazionali nel mondo del vino che, più di altre, conferisce blasone e meriti alle aziende che vi partecipano. Non tanto per la risonanza mondiale quanto per la possibilità di confrontarsi con un numero di aziende incredibilmente elevato, settemila, per poi sottoporsi al giudizio di una giuria composta dai migliori professionisti provenienti da più di 40 nazioni. Un test che l'azienda Bisiol di Valdobbiadene, con il suo prosecco superiore docg Vigneti del fol, ha superato più che egregiamente. Vincendo, con i Vigneti del fol, l'unica medaglia d'oro tra gli spumanti italiani valutati dalla giuria del concorso che, con ulteriore riconoscimento al merito per il lavoro dei Bisiol, ha inoltre premiato questa storica azienda di Valdobbiadene assegnando anche l'argento a un altro prodotto: il Cru crede Bisiol. Due grandi affermazioni per questi vignaioli di Valdobbiadene, mentre in terra Britannica, in occasione dell'International wine & spirit competition, il Cartizze cru, il prosecco Bel star e il Jeio Valdobbiadene brut si sono aggiudicati la medaglia d'argento; bronzo per Relio metodo classico, per il Cru crede e per Jeio cuvée brut. A coronare il tutto l'International wine challenge, che ha sede a Londra e che vede la partecipazione di oltre 40 paesi, ha premiato con la medaglia d'argento il Bel star, mentre sono stati premiati con il bronzo Cartizze cru, Jeio cuvée rosé, Jeio cuvée brut e Jeio Valdobbiadene prosecco superiore docg Colmei.

"Bollicine... croccanti"

Venerdì 27 alla Montecchia

◆ È per venerdì sera l'appuntamento con "Bollicine... croccanti" organizzato nella suggestiva cornice del ristorante La Montecchia di casa Alajmo, immerso nel verde del Golf club sui colli Euganei. Filo conduttore della serata un'altrettanta prestigiosa casa che però non crea fantasiose creazioni culinarie ma quel che di più ideale può accompagnarle: le bollicine. Saranno infatti i vini di Ca' del bosco ad accompagnare le "moeche" fritte, spray all'arancia, polpettine di ricotta frita alle erbe con profumo di aneto e polvere di tandoori, olive ripiene e fritte, la cotoletta di formaggio con cren di mele e rafano, i fiori fritti con salsa di pistacchi al mandarino e la crema fredda di ortaggi crudi con sorbetto di rape rosse e grissino al curry. In tavola, dopo i piatti di entrata, il filetto impanato ma non cucinato, salsa al curry e rucola alla liquirizia, il risotto al basilico, gelatina di pomodoro e calamaro tostato, fish & chips alla veneziana. Infine, sempre con le bollicine di Ca' del bosco, il sorbetto di pesca, basilico e cannolo aperto con crema di ricotta e pistacchio, e la salsa di albicocca. Informazioni e prenotazioni: ristorante La Montecchia, tel. 049-8055323 oppure 345-3630378.

Festival cozza tarantina

In gara due chef venete

◆ È Renata Cenci, chef e patron del ristorante Da Ugo di Tencarola, la punta di diamante padovana al "Festival della cucina italiana con la cozza tarantina". La sua zuppetta di cozze tarantine con coda di rospo ha ottenuto ben 409 punti, sbaragliando gli avversari nella prova svoltasi a Civitanova Marche. Punteggio superato (419) fra i qualificati alla finale solo dalla grande sorpresa di questa edizione: la chioggiotta Karen Boscolo Meneguolo, contitolare del ristorante El Gato di Chioggia, che ha vinto invece alla Piroga durante la prova di qualificazione in terra veneta. Un risultato storico, sia perché Chioggia è, con Taranto, la capitale italiana delle cozze sia perché la chef dello storico ristorante della cittadina lagunare partecipava per la prima volta al festival. Entrambe le chef venete sono dunque le concorrenti da battere nella finale del 30 maggio a Fasano, in Puglia.

