

LABACHECA



CocoFungo e Ais Veneto, insieme per l'enogastronomia di Marca

CocoFungo, la decana delle rassegne gastronomiche trevigiane e non solo, ha voluto ancora una volta i sommelier dell'Ais per esaltare l'arte culinaria della ristorazione della Marca trevigiana. Sempre più, dunque, si conferma il ruolo dei sommelier quali ambasciatori del buon bere trevigiano, visto che spetterà a loro coadiuvare i ristoratori nell'abbinamento cibo-vino e, soprattutto, illustrare ai commensali il perché dell'abbinamento prescelto. La 33esima edizione di CocoFungo, che ha preso il via il 22 settembre per concludersi il 30 ottobre, si ispira ai colori e si propone in una veste spumeggiante che coinvolgerà i suoi ospiti in un'atmosfera unica e indimenticabile fra tradizione e innovazione, dove il fungo giocherà il ruolo del protagonista. Sei i ristoranti aderenti: Celeste a Venegazzù, Alla Torre a San Zenone degli Ezzelini, da Barbesin a Castelfranco Veneto, Ristorante Miron a Nervesa della Battaglia, Hotel Terme a Vittorio Veneto, Gigetto a Miane. Info: tel. 0438 24007, www.cocofungo.it

Va in scena il Gusto

Un'unica location per tre eventi straordinari. Dall'1 al 3 marzo a Venezia, presso il Molino Stucky Hilton Venice, torna *Gusto in Scena*, format ideato dal giornalista Marcello Coronini. L'evento, a cadenza biennale, è la prima manifestazione in Europa che propone tre eventi in uno: un congresso di grandi cuochi europei con *Chef in Concerto*, *I Magnifici Vini*, una selezione di un centinaio di cantine, e prodotti gastronomici con *Seduzioni di Gola*.

Il vino sarà coprotagonista al congresso gastronomico. Gli chef relatori abbineranno ai piatti presentati il vino di una delle cento cantine presenti. I soci Ais potranno quindi seguire il Congresso e riflettere sull'abbinamento fra alta cucina e vini rari, ma anche incontrare al banco d'assaggio i produttori di Italia, Austria e Slovenia. A *I Magnifici Vini*, vi saranno alcuni tra i nomi più importanti dell'enologia italiana, e i banchi d'assaggio saranno collocati secondo la classificazione *Mare, Montagna, Pianura e Collina*, brevettata da Marcello Coronini con il contributo scientifico del prof. Attilio Scienza. A *Gusto in Scena* saranno presenti chef e alcune tra le migliori cantine austriache e slovene quali Movia e Simcic. Presentando la tessera, i soci di Ais Veneto avranno diritto all'ingresso ridotto. Per info www.gustoinscena.it o segreteria@gustoinscena.it

L'Ais Veneto partner di Sapori italiani

Anche per la nona edizione di *Sapori Italiani*, il salone dei prodotti agroalimentari tipici e della gastronomia programma dall'17 al 19 ottobre al Fiera di Longarone (BL), i nostri sommelier saranno fra i protagonisti indiscussi. La rassegna anche quest'anno proporrà un esaustivo panorama del migliore produzione enogastronomica *made in Italy*, con l'obiettivo di soddisfare sia le esigenze degli operatori del ristorazione e della ricettività, sia di grande pubblico che potrà acquistare direttamente le migliori produzioni di settore alimentare provenienti da tutte le regioni italiane. E anche quest'anno Ais Veneto, grazie alla preziosa collaborazione della delegazione di Belluno, avrà il proprio stand che ospiterà la migliore produzione vinicola del Triveneto, dove i vini in mostra potranno anche essere assaggiati in apposite degustazioni guidate, naturalmente a cura dei sommelier bellunesi. Le sessioni saranno tematiche: vini bianchi, vini rossi, spumanti e vini dolci. Anche quest'anno è in programma il Concorso enologico *Fiera*.

Sapori Italiani è giunto alla 5ª edizione. La premiazione delle etichette vincitrici avrà luogo nel corso della kermesse. L'orario d'apertura dalle



alle 19 con ingresso libero per i sommelier che esibiranno la tessera associativa. Per info contattare il delegato Ais Belluno, Roberto Ferro, (0437-30673, 333-539036 Roberto-buonatavola2@libero.it).

