



VALDOBBIADENE

Bortolomol, tornano da domani i Weekend nelle cantine

Ritorna Weekend in Cantina: domani e domenica, l'azienda Bortolomol apre i cancelli ad appassionati e winelover che desiderano scoprire la denominazione del Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. e degustare la collezione di spumanti Bortolomol. Le visite

guidate, gratuite, si terranno presso il Parco della Filandetta (entrata viale Mazzini, 2 a Valdobbiadene) previa prenotazione al 345/2498969. Per l'occasione si può visionare il progetto "Bortolomol per le Donne" allestito nel salone della Filandetta: iniziativa che ha visto la formazione di un gruppo di donne del Benin per migliorare la vita della loro comunità, utilizzando le risorse presenti nel territorio. Weekend in cantina è parte degli eventi del Parco della Filandetta per scoprire le eccellenze del Valdobbiadene.



VENEZIA

Gusto in Scena cambia data: sarà in aprile

Colpo di...scena a **Gusto in Scena**: sarà anche quest'anno la splendida Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia ad ospitare la nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e **Marcello Coronini** che proporrà una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza - cioè senza grassi, sale e zuccheri aggiunti e che oggi, a sei anni dalla sua nascita, è diventata un marchio internazionale oltretutto una vera tendenza - ma non più, come pure annunciato ufficialmente nei giorni scorsi, domenica 12 e lunedì 13 febbraio, ma il 23 e 24 aprile.

Sul tema del "senza" si confronteranno dunque fra due mesi, come sempre, chef stellati e maestri pasticceri nel Congresso di Alta Cucina, colonna portante della manifestazione. Ma le ricette sane e gustose del Senza si potranno provare anche a Fuori di Gusto, in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta selezionatissime aziende saranno inoltre presenti nelle due sezioni I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro bontà enogastronomiche. In primavera, poi, la Cucina del Senza approderà in Germania con un'edizione speciale di **Gusto in Scena** a Francoforte, il prossimo 2 giugno.

DI CLAUDIO DE MIN

È l'autunno la stagione delle guide gastronomiche, ma anche nel resto dell'anno, i buoni consigli per i golosi, qua e là, fioriscono, solo apparentemente fuori stagione. Due le ghiotte uscite di questi giorni. Una molto sbilanciata a Nordest, l'altra nazionale. La prima - **Magnar Ben Best Gourmet 2017** - abbraccia l'intera Alpe Adria, macroregione dove per secoli le culture tra i Balcani, la Mitteleuropa e la Repubblica di Venezia si sono incrociate rendendo straordinariamente intrigante il mix di macro e micro diversità ambientali, sociali, produttive, agricole, gastronomiche, fra Austria, Slovenia e Croazia, tra l'alto Adriatico e le Alpi. La nuova edizione (600 pagine a colori) racconta e segnala 350 tra ristoranti di cucina tradizionale, creativa-moderna, trattorie, osterie con cucina e 150 grandi vini e sarà presentata giovedì prossimo, alle 18,30, da EAT'S, a Conegliano (Tv), quando saranno anche assegnati ufficialmente tutti i riconoscimenti decretati dalla redazione per l'anno 2017, 11 (più uno Special awards) per quanto riguarda i ristoranti (due in Trentino Alto Adige, due in Friuli Venezia Giulia, sei in Veneto), 9 per i vini.

I premi del cibo - Miglior Ristorante: Locanda Margon di Trento; Tradizione: Da Nando a Morzeglio (Ud); Emergente: Dimetri di Altavilla Vicentina (Vi); Hotel: Il Fogolar del Là di Moret di Udine; Trattoria: Cavour di Dossobuono (Vr); Osteria: La Madonnetta di Marostica (Vi); Agriturismo: EL Brite de Larieto di Cortina d'Ampezzo (Bl); Piatto dell'anno: Spaghettoni di Gragnano aglio, olio e fegato di seppia del ristorante Omar a Jesolo (Ve); Carta dei vini: La Corte di Follina (Tv); Carrello dei formaggi: Miramonti l'Altro

Ristoranti e piatti, vini e gelati

Le guide non finiscono mai

*Gli Oscar 2017 di "Magnar Ben": El Brite de Larieto (Cortina) agriturismo top
Novità Gambero Rosso: nel Padovano e a Cordenons i migliori gelatai artigianali*

a Costorio di Concesio (Bs). Premio alla carriera a Lucia Gius del Maso Cantanghel di Civezzano (Tn). Premio speciale per la "Miglior rivista enogastronomica" a Vitae, la pubblicazione trimestrale dell'Associazione Italiana Sommelier.

I premi del vino - I nove Awards sono finiti uno in Slovenia, uno in Lombardia, quattro in Veneto, uno ciascuno in Trentino AA e Friuli VG. Eccoli: il Puro Rosè 2006 della slovena Movia; il metodo classico Revolution Pas Operè 2012 di Cà del Vent (Brescia); il metodo Italiano Zero-Valdobbiadene Superiore di Cartize 2015 di Duca di Dolle (Tv); l'Orto di Venezia Magnum 2011 di Orto di Venezia; il rosso



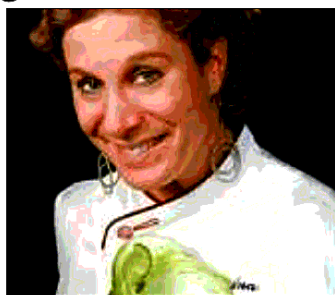
RICONOSCIMENTI Antonio Mezzalana fra i migliori gelatai in Italia. In alto, lo staff del ristorante da Omar di Jesolo

Denzo 2010 di Bixio Poderi (Verona), Il Filo di Arianna 2014 (premio al vitigno autoctono) della Tenuta Rovaglia di Brescia; mentre fra i passiti si è imposto Francisca XI 2011 di Marco Sambin (Padova). Fra i biologici l'onore è toccato a Zero Infinito di Pojer e Sandri (Tn), mentre nella tipologia "macerati/Orange wine, menzione speciale a OrangeOne 2012 di Parascos (Go). Proprio lunedì scorso è stata presentata la prima edizione della Guida ai Gelati d'Italia del Gambero Rosso. Sono 14 le gelaterie artigianali segnalate in Veneto e appena cinque in Friuli VG. Con qualche dimenticanza trattandosi appunto della prima edizione. Due le insegne

IL PREMIO

La miglior cuoca del mondo? La trovate a Caporetto

(cdm) Se volete andare a cena (o a pranzo) dalla miglior cuoca donna del mondo per il 2017, non avete poi così tanta strada da fare: basta arrivare a Caporetto, in Slovenia (due ore scarse da Venezia, due passi dal confine) e sedersi - previa prenotazione, ovviamente - alla tavola del ristorante Hiša Franko dove troverete Ana Ros, insignita nei giorni scorsi del prestigioso titolo dalla giuria del World's 50 Best Chef 2017, gli stessi che, a primavera, eleggeranno i primi 50 ristoranti del mondo. E chissà se sarà ancora l'Osteria Franciscana di Massimo Bottura a Modena a guidare il gruppo. Nell'abito d'oro, Ana,



PREMIO Ana Ros (foto Brambilla e Serrani)

45 anni, succede alla brasiliana Helena Rizzo, alla francese Hélène Darroze e all'americana Dominique Crenn in una lista che comprende anche l'italiana (e vicentina) Nadia Santini di "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio (Mantova) che si impose nel 2013.

Buttata nel cestino, ormai quindici anni fa, la sua laurea in Scienze diplomatiche, Ana (la vedete qui accanto nella foto di Brambilla & Serrani per Identità Golose) si è messa ai fornelli del casolare di campagna del marito Valter, grande sommelier e, da autodidatta è diventata nel tempo la migliore cuoca del suo paese, vero e proprio

orgoglio di una regione poco considerata prima per la sua gastronomia. E, adesso, la migliore di tutte.

Il suo piatto imperdibile? Il Calamaro con animelle di agnello, aglio nero, noci caramellate e spuma al formaggio di fossa: "O piace tanto o non piace per niente. Ma me lo chiedono talmente in tanti che non riesco a toglierlo dalla carta" spiega Ana. Il suo cibo del cuore? "La pizza ai Tigli di Simone Padoan, a San Bonifacio, vicino a Verona. Amo il comfort food e non c'è niente di meglio dei suoi lievitati, fatti con cura e amore".

© riproduzione riservata