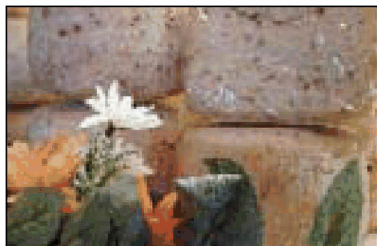


19 Febbraio 2016

## GUSTO

Venezia, dieci giorni  
tra formaggi, vini e chef

De Min a pagina 24



# Formaggi, vini e grandi chef Una Venezia da leccarsi i baffi

*Dieci giorni all'insegna dell'enogastronomia: si comincia domani con Casaria  
Domenica i grandi bianchi friulani e la settimana prossima tocca all'alta cucina*

DI CLAUDIO DE MIN

**F**ormaggi, vini e grandi chef. Da domani, a lunedì 29, per dieci giorni Venezia sarà meta privilegiata per gli appassionati di food con tre eventi in sequenza: "Casaria", la tre giorni dedicata al formaggio (da domani a lunedì); "Gradito l'Abito Rosso", che domenica accenderà i riflettori sui grandi bianchi friulani; e "Gusto in Scena" (vedi box sopra il titolo) che, la settimana successiva (domenica 28 e lunedì 29 febbraio) riporterà in laguna, come ogni anno, grandi chef e produzioni di alta qualità. Golosi e curiosi, insomma, avranno

pane per i loro denti.

A partire da domani, data di inizio di "Casaria, Cheese in Venice" che, in collaborazione con Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio), verrà ospitata (ingresso libero), in un padiglione in campo San Geremia, a due passi da Piazzale Roma e dalla stazione ferroviaria, dunque comodissimo anche per chi arriva dalla Terraferma. Con una parte espositiva con qualificati produttori da tutta Italia, e un ricco programma di incontri, degustazioni, presentazioni di libri e laboratori a cura delle delegazioni Onaf di Venezia, Trevi-

so, Padova, Verona, Rovigo e Ferrara, Udine e Trento e Bolzano, all'interno dei prestigiosi palazzi Labia e Flangini. A partire da domani mattina alle 10,30 (con un convegno ospitato nella sala del Tiepolo a Palazzo Labia e dedicato al racconto del formaggio nella realtà del Veneto) per finire, lunedì, con un incontro dedicato agli operatori operatori della ristorazione e orientato a stimolare la valorizzazione e la promozione del carrello dei formaggi nei ristoranti, per aumentare la qualità dell'offerta di menù. Proprio i ristoratori veneziani saranno coinvolti anche "fuori salone"

(info dettagliate su [www.casaria.it](http://www.casaria.it)): nei giorni dell'evento, infatti, gli chef proporranno esclusive ricette utilizzando i prodotti caseari in esposizione. Casaria, nelle intenzioni degli organizzatori, è il primo appuntamento di un ideale percorso di avvicinamento alla seconda edizione di "Gusto-Biennale dei sapori e dei territori", la grande manifestazione dedicata alle più qualificate produzioni enogastronomiche dall'Italia e dall'estero, in programma a Venezia dal 27 al 30 ottobre 2017.

In un'altra parte della città, ma non così lontano, nei saloni dell'esclusivo The Westin Europa & Regina Venice a San Marco, domenica andrà invece in scena (dalle 11 alle 19), "Gradito l'Abito Rosso", consolidata manifestazione dedicata ai grandi vini bianchi friulani, giuliani e sloveni, frutto di "terroir" vocati, esposizioni e microclimi favorevoli, grande artigianato. Storiche aziende friulane e slovene scenderanno in campo con i loro Chardonnay, Friulano, Malvasia istriana, Picolit, Pinela, Pinot bianco, Pinot grigio, Ramandolo, Ribolla gialla, Riesling, Sauvignon, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Vitovska, Zelen.

Sarà ancora una volta, come nelle cinque edizioni precedenti, la Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) di Venezia a organizzare l'evento, aperto ad appassionati, ristoratori,

sommelier e stampa specializzata che avranno la possibilità di assaggiare il meglio della produzione "dall'abito bianco" alla presenza diretta dei produttori, da Borgo San Daniele a Bulfon, da Conte Brandolini a Dorigo, da Ermacora a La Roncaia, da Lisneris a Marinig, e ancora Petrusa, Specogna, Borgo Conventi, Venica & Venica, Villa Parens, Villa Russiz, Zorzettig e tanti altri mentre dalla Slovenia arriveranno Gordia, Montemoro, Simcic Marjan, Valter Sirk, Vinska Klet "Goriška Brda". Il biglietto di ingresso (20 euro) include il catalogo/guida, e consentirà l'assaggio di tutti i vini proposti, grazie ad un calice da degustazione fornito dietro una cauzione di 5 euro.

© riproduzione riservata



**GOURMET** Qui sopra, formaggi a Casaria. In alto, il conte Brandino Brandolini d'Adda (a destra nei suoi vigneti), che sarà a a Venezia con la sua Vistorta di Sacile (Pn)

