

VINO IN VILLA PRESENTA

il Menù del
Conegliano
Valdobbiadene
DOCG



Ricettario



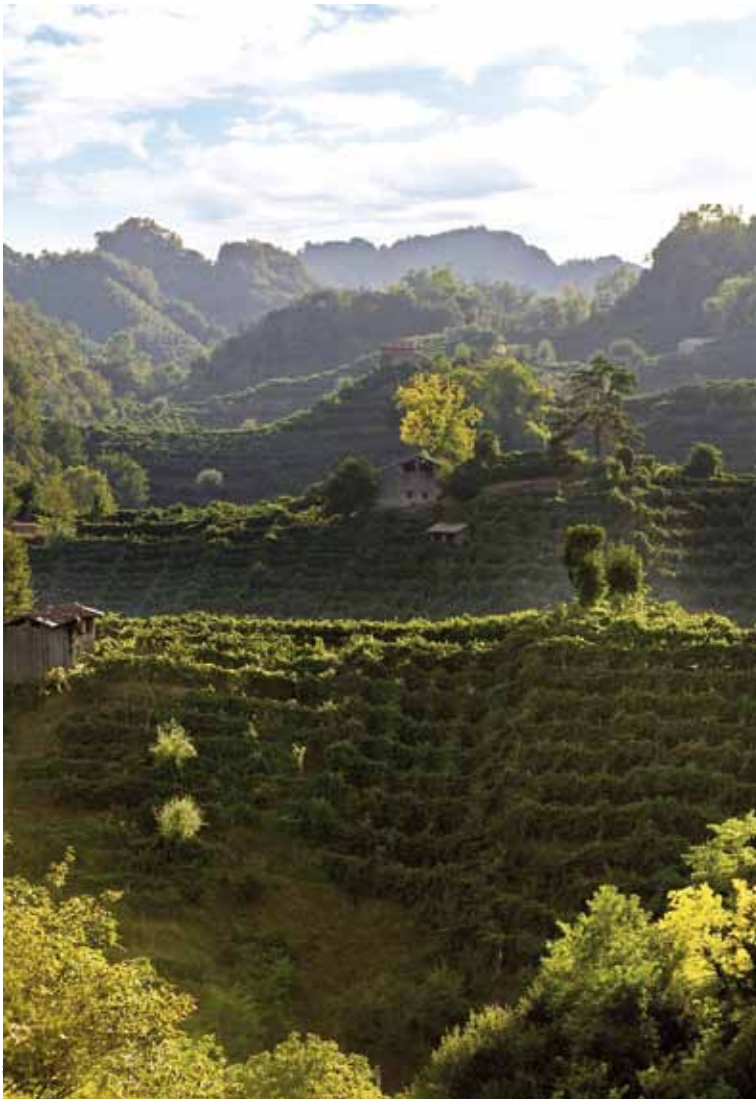


il Menù del Conegliano Valdobbiadene DOCG



Per festeggiare Vino in Villa i principali ristoranti del territorio presentano per tutto il mese di maggio le ricette studiate in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Docg





Il Conegliano Valdobbiadene

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è la denominazione storica del Prosecco e si fregia della Docg, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, massimo riconoscimento qualitativo per i vini italiani. Si produce nell'area collinare di Conegliano Valdobbiadene, nei 15 comuni che si snodano nella fascia collinare ai piedi delle Prealpi trevigiane, a 50 km da Venezia. I vigneti si trovano interamente in posizione collinare e la combinazione fra i suoli e il clima mite permettono di ottenere la migliore qualità delle uve Glera, vitigno con cui è prodotto il Prosecco. I diversi terreni, le esposizioni, le pendenze e le altimetrie danno origine a sensibili sfumature organolettiche nei vini, che si ritrovano in particolare nella tipologia del Rive, prodotto esclusivamente da vigneti provenienti da singoli comuni o frazioni. Un discorso a sé merita il Cartizze, cru della denominazione. Il Conegliano Valdobbiadene è prodotto quasi esclusivamente nella versione Spumante, dove la naturale presa di spuma è ottenuta con metodo italiano, messo a punto nella prima Scuola Enologica d'Italia, fondata nel 1876 e ancora attiva nella cittadina di Conegliano. Nascono così le fruttate bollicine, eleganti e profumate, che caratterizzano questo vino. Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene è l'associazione che riunisce i produttori di questo vino, rappresentati da circa 160 cantine e 3.000 viticoltori.

LE TIPOLOGIE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Il Conegliano Valdobbiadene esprime pienamente il suo carattere agile ed energetico nella versione spumante. Può essere Brut, Extra Dry e Dry, a seconda del residuo zuccherino.



BRUT

È la versione più moderna che incontra il gusto internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, che si accompagnano ad una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Si apprezza servito a 6 - 8 °C, su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto. **Il residuo zuccherino va da 0 a 12 g/l.**

EXTRA DRY

È la versione tradizionale, che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. Fresco ed elegante, è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace. Ottimo come aperitivo, è ideale, servito a 6 - 8 °C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame. **Il residuo zuccherino va da 12 a 17 g/l.**

DRY

È la versione meno diffusa, che esalta il fruttato floreale. Presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido al palato, grazie alla sua elegante nota abboccata. Va servito a 6 - 8 °C. È la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti. **Il residuo zuccherino va da 17 a 32 g/l.**

IL RIVE

Il Rive è l'essenza del territorio. Prodotto esclusivamente con uve provenienti da un unico comune o frazione di esso, esalta le caratteristiche che un territorio conferisce a quel vino. Il Rive permette di conoscere a fondo le mille espressioni del Conegliano Valdobbiadene perché mette in luce la vocazione e le molte differenze che esprimono le diverse località della Denominazione. Il termine "Rive", nel dialetto locale, indica i vigneti posti in terreni di alta collina, difficili da coltivare.

IL SUPERIORE DI CARTIZZE

Il cru della denominazione è rappresentato da una piccola area di 106 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce ed un terreno assai vario, con morene, arenarie ed argille, che consentono un drenaggio veloce delle piogge e, nel contempo, una costante riserva d'acqua, che permette alle viti di svilupparsi in modo equilibrato. Il "Cartizze" è uno spumante sontuoso. Già il colore rimanda ad una maggiore intensità, che si manifesta con una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, alla rosa, con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto. Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità, alla quale il sottile perlage conferisce vigore al gusto.

Nella sua interpretazione classica, il Dry, presenta un residuo zuccherino fino a 32 g/l, si abbina a dolci della tradizione, pasta frolla, crostate di frutta e focacce. Va servito a 6 - 8 °C.



MAPPA DELLA ZONA DOCG





Vino in Villa

Vino in Villa, Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, è il più importante appuntamento annuale dedicato allo spumante più amato d'Italia. In programma dal 21 al 23 maggio, si tiene nello splendido Castello di San Salvatore di Susegana (TV), borgo del XIII secolo. La manifestazione, aperta al pubblico il 21 e 22 maggio, riservata agli operatori del settore il 23, rappresenta la migliore occasione per conoscere la nuova annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore attraverso l'incontro con circa 100 produttori e grazie a seminari, convegni e approfondimenti dedicati al tema dell'anno. Per il 2011 si parlerà di "Fatto a Mano", il vero elemento distintivo del prodotto italiano: il sapere e la cultura manuale. Tale valore caratterizza anche il Conegliano Valdobbiadene, territorio collinare difficile da coltivare, dove l'opera dell'uomo ha permesso di ricamare di vigneti le pendici, creando un vero paesaggio culturale di grande fascino. Questa bellezza ha consentito alle colline di Conegliano Valdobbiadene di essere inserite nella "tentative list" italiana delle candidature a Patrimonio Unesco.

Per informazioni e prenotazioni:

Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Tel. 347 8989027 Fax 0438 842700 vinovilla@prosecco.it www.prosecco.it

Enoteca Veneta

Creata per valorizzare il patrimonio enogastronomico del Veneto, l'Enoteca offre tutto l'anno una vasta selezione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, oltre ad un'ampia scelta di vini del territorio Doc e Docg, abbinati a piatti e ricette tipiche della tradizione veneta - www.enotecaveneta.it



Il Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg



Per tutto il mese di maggio, i principali ristoranti del territorio presentano il **“Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg”**, iniziativa promossa dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, per far conoscere attraverso antipasto, primo, secondo e dolce, la ricca tradizione gastronomica del territorio e le molte possibilità per sposare le fruttate bollicine a tavola. L'operazione è realizzata in collaborazione con ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che vede Rettore Gualtiero Marchesi, uno degli chef italiani più famosi nel mondo. Grazie al “Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg”, che rimarrà nei ristoranti fino alla fine di maggio, ogni chef proporrà uno o più ricette appositamente studiate per l'abbinamento con il Conegliano Valdobbiadene, per mostrare come questo vino rappresenti la scelta ideale anche a tutto pasto. Recandosi in uno dei ristoranti aderenti, contraddistinti dall'immagine dell'evento Vino in Villa, ogni cliente potrà ordinare uno o più piatti del “Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg” e riceverà in omaggio il Ricettario, con tutti i piatti firmati dai ristoratori aderenti al progetto.

il Menù del Conegliano Valdobbiadene DOCG



RISTORANTI E TRATTORIE ADERENTI

LOCANDA DA CONDO

Piazza Fontana, 134 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo, Treviso
Tel. +39 0438 898106
www.locandadacondo.it

LOCANDA DA LINO

Via Roma, 19 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo, Treviso
Tel. +39 0438 82150
www.locandadalino.it

OSTERIA DAI MAZZERI

Via Pallade, 18
31051 Follina, Treviso
Tel. +39 0438 971255
www.osteriadaimazzeri.com

RISTORANTE AL BARCO

Via Montello, 60
31053 Pieve di Soligo, Treviso
Tel. +39 0438 82264

RISTORANTE AL CAPITELLO

Via San Francesco, 1
31020 Tarzo, Treviso
Tel. +39 0438 564279
www.ristorantealcapitello.com

RISTORANTE ALL'EDERA

Via Canova, 3 - Campea
31050 Miane, Treviso
Tel. +39 0438 893222
www.ristorantealledera.com

RISTORANTE BELVEDERE DA TULLIO

Via alla Chiesa, 27A - Arfanta
31020 Tarzo, Treviso
Tel. +39 0438 587093 www.datullio.it

RISTORANTE DA ANDRETTA

Via Enotria 7, Loc. Rolle
31030 Cison di Valmarino, Treviso
Tel. +39 0438 85761 www.andretta.it

RISTORANTE DA GIGETTO

Via A. De Gasperi, 5 - 31050 Miane, Treviso
Tel. +39 0438 960020
www.ristorantedagigetto.it

RISTORANTE DOLADA

Plois in Pieve d'Alpago
32010 Pieve d'Alpago, Belluno
Tel. +39 0437 479141 www.dolada.it

RISTORANTE HOTEL TERME

Via delle Terme, 4
31029 Vittorio Veneto, Treviso
Tel. +39 0438 554345 www.hotelterme.tv

RISTORANTE INCONTRADA

Via XX Settembre, 129
31015 Conegliano, Treviso
Tel. +39 0438 455042
www.ristoranteincontrada.net

RISTORANTE LA CORTE

Pzza IV Novembre, 3 - 31051 Follina, Treviso
Tel. +39 0438 971277 www.hotelabbazia.it

RISTORANTE LA TARTARE

Corso Mazzini, 45
31015 Conegliano, Treviso
Tel. +39 0438 32352
www.latartare.it

RISTORANTE SALIS CIBO & VINO

Strada di Saccol 52 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene, Treviso
Tel. +39 0423 900561
www.salis-ciboevino.it

RISTORANTE VERDEGAIO

Via Barriera, 20 - 31058 Susegana, Treviso
Tel. +39 0438 450457
www.ristoranteverdegaio.it

TRATTORIA ALLA CERVA

Piazza Flaminio, 8
31029 Vittorio Veneto, Treviso
Tel. +39 0438 1849259
www.trattoriaallacerva.com

TRATTORIA ALLA CIMA

Via Cima, 13
31049 Valdobbiadene, Treviso
Tel. +39 0423 972711
www.trattoriacima.it

TRATTORIA DALLA LIBERA

Via Farra, 24/A
31020 Sernaglia della Battaglia, Treviso
Tel. +39 0438 966295
www.trattoriadallalibera.it



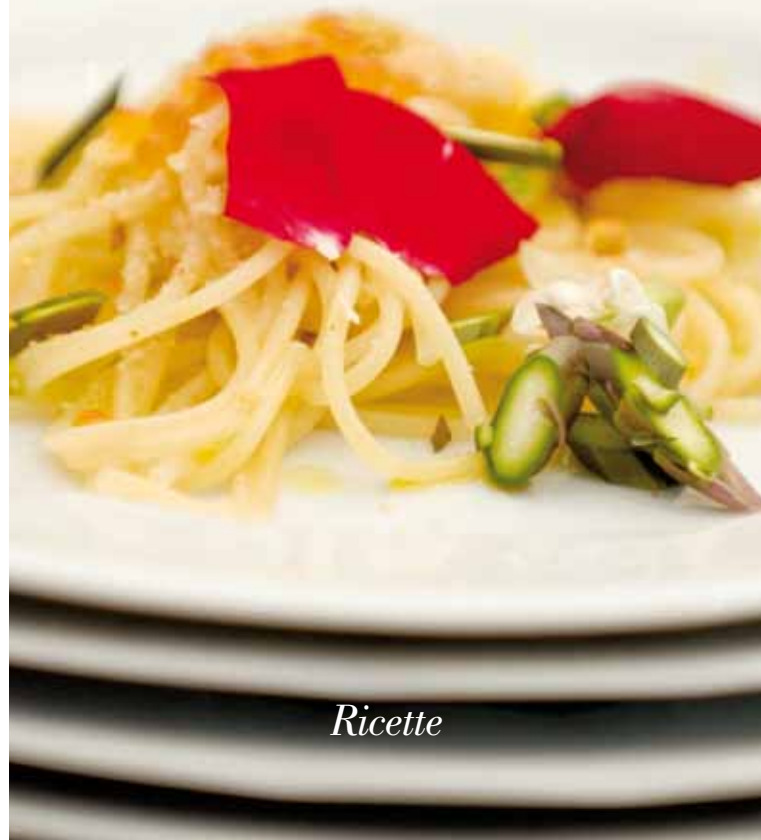
Alma ed il Conegliano Valdobbiadene

Su invito del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, ALMA ha aderito con entusiasmo al progetto. Dopo un'intensa giornata di formazione e confronto presso la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, nasce questa raccolta in cui i veri protagonisti della ristorazione sono gli chef di queste terre, ognuno con una propria ricetta dedicata al Conegliano Valdobbiadene. Il ricettario è quindi una collezione di piatti a cavallo tra tradizione e innovazione, legati alla fragranza di un vino che ormai è una bandiera dell'italianità. I sapori della tipicità, le generazioni di ristoratori a confronto e l'attenzione al gusto moderno si miscelano in questo libro di ricette.

Un grazie sincero di ALMA al Consorzio di Tutela e ai ristoratori che quotidianamente sottolineano l'appartenenza a un luogo speciale. La speranza è che ogni ospite che avrà tra le mani questo libretto possa avere la possibilità di conoscere meglio la cultura scritta sul fondo di questa cucina semplice e vera e scoprire la grandezza di un vino che si abbina sempre con grande rispetto anche ai piatti più delicati.

Andrea Sinigaglia - Direttore

ALMA, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana



Ricette

LOCANDA DA CONDO

Pesche all'Amaretto**Ingredienti per 4 persone:**

<i>4 pesche di tipo comune a pasta gialla</i>	<i>1 tuorlo d'uovo</i>
<i>1 hg di amaretti del negozio di fiducia</i>	<i>30 gr di olio di semi di vinaccioli</i>
<i>1 hg di zucchero semolato</i>	<i>4 biscotti secchi</i>
<i>50 gr di farina 00</i>	<i>40 gr di zucchero semolato</i>
<i>50 cl di Valdobbiadene Superiore di Cartizze</i>	

Procedimento. Tagliare a metà le pesche e togliervi i noccioli, estrarre le mandorle, spellarle e tritarle insieme agli amaretti. Impastare il tutto in una ciotola unendovi un rosso d'uovo, la farina, il Valdobbiadene Superiore di Cartizze e lo zucchero. Farcire con questo composto le cavità delle meze pesche, cospargerle di biscotto sbriciolato e di zucchero. Allineare le pesche in una teglia leggermente unta d'olio di semi di vinaccioli e cuocere a 130 °C per 30 minuti. Servirle sia calde che fredde.

LOCANDA DA LINO

Baccalà al vapore su crema di patate e basilico**Ingredienti per 4/6 persone:**

<i>900 gr di baccalà dissalato</i>	<i>5 patate medie</i>
<i>diviso in 6 tranci</i>	<i>sale, pepe, rosmarino</i>
<i>2 cipolle di media grandezza</i>	<i>olio di oliva e burro</i>

Procedimento. Mettete in un sacchetto sottovuoto il baccalà in tranci con un rametto di rosmarino e dell'olio di oliva, sigillate e cuocete per 8 minuti al vapore. In una pentola stufate la cipolla tritata con del burro e dell'olio di oliva, bagnate con Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e fate ridurre. Aggiungete le patate a pezzetti, copritele di brodo vegetale e fate bollire. Quando le patate saranno ben cotte, riducete il tutto a crema con il frullatore aggiungendo delle noci di burro freddo.

Composizione del piatto per una porzione. Disponete sulla base di una fondina la crema di patate, adagiatevi sopra il trancio di baccalà decorato con foglioline di basilico, un filo di olio di oliva e servite.

OSTERIA DAI MAZZERI

Tortelli verdi con asparagi bianchi
di Cimadolmo

Ingredienti per 4/6 persone:

200 gr di ricotta fresca	Parmigiano q.b.
300 gr di spinacine fresche	un pizzico di noce moscata
100 gr di prosciutto cotto	1 noce di burro
50 gr di scalogno	2 uova

Procedimento. Preparare la pasta fresca secondo tradizione. Aggiungere nell'impasto 50 gr. di spinaci tritati. Per il ripieno, soffriggere dello scalogno con olio d'oliva per 5 minuti. Aggiungere gli spinaci, facendoli asciugare bene, dopodiché tritarli finemente. Aggiungere la ricotta e il prosciutto cotto passato al setaccio. Condire il tutto con parmigiano e un pizzico di noce moscata. Tirare la sfoglia di pasta finemente e creare i tortelli utilizzando il ripieno appena ottenuto. In una padella cuocere le punte di asparago tagliate a julienne, aggiustare il sapore con un pizzico di sale. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli e saltarli insieme agli asparagi aggiungendo una piccola noce di burro.

Composizione del piatto per una porzione. Impiattare i tortelli decorando il piatto con il rosso dell'uovo lesso setacciato (mimosa).

RISTORANTE AL BARCO

Ravioli di patate farciti di Casatella Trevigiana
Dop agli asparagi di Cimadolmo

Ingredienti per 4 persone:

Per i ravioli:	Per il ripieno:
500 gr di patate	250 gr di asparagi verdi
30 gr di farina	250 gr di asparagi bianchi
30 gr di farina maizena	100 gr di Parmigiano
3 tuorli d'uovo	20 gr di scalogno
	olio d'oliva
	sale e pepe

Procedimento. Schiacciare le patate precedentemente lessate e impastare tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto con il mattarello e ricavare dei dischi del diametro di 6 cm. Porre al centro la Casatella Trevigiana Dop, bagnare la pasta e chiudere i ravioli a mezza luna. Per la salsa, saltare gli asparagi verdi con lo scalogno, frullare il tutto e disporlo sul fondo dei piatti. Saltare gli gnocchi con gli asparagi bianchi tagliati a julienne.

RISTORANTE AL CAPITELLO

Tortino ai germogli di primavera al cuore morbido di Casatella Trevigiana Dop

Ingredienti per 4/6 persone:

200 gr di pasta sfoglia	20 gr di Grana Padano
300 gr di erbe spontanee: luppolo selvatico, carletti, puntine di ortiche ecc...	200 gr di Casatella Trevigiana Dop
3 uova	1 bicchiere di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
50 gr di crema di latte	

Procedimento. Con la sfoglia foderare degli stampini monoporzione e cuocere in forno. Nel frattempo spadellare le erbe in padella, sfumando con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Riempire per un terzo i tortini con le erbe e aggiungere una noce di Casatella. Coprire il formaggio con altre erbe e l'uovo precedentemente sbattuto con la crema di latte, il grana, sale e pepe. Infornare a 200 °C fino a completa rosolatura.

Composizione del piatto per una porzione. Mettere il tortino su un piatto accompagnato da un po' di fonduta di Casatella, irrorata con un filo di olio extra vergine di oliva. Spargere nel piatto dei petali di fiori essiccati.

RISTORANTE ALL'EDERA

Piccione all'arancia, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e Grand Marnier

Ingredienti per 4 persone:

4 piccioni (da 400/500 gr)	sedano, carote, cipolla
3 arance	aromi
semi di cumino (una manciata)	sale e pepe
50 cl di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	olio extra vergine d'oliva

Procedimento. Smontare i piccioni ricavando separatamente i due petti, le due cosce e le ali. Fare un ragù con i fegatini dei piccioni usando le verdure e gli aromi. Spremere due arance e aggiungere del Grand Marnier; i semi di cumino e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Preparare quattro tegamini dal bordo basso con una fetta di arancio ciascuno e mettere in ognuno le cosce e le ali condite con olio, sale e pepe. Cuocere in forno a 200 °C per dieci minuti dopodichè unire ad ogni piccione il proprio petto (salato e pepato), aggiungere anche il succo d'arancio e ultimare la cottura per altri 7/8 minuti.

Composizione del piatto per una porzione. Disporre le parti del piccione sul piatto con la fetta di arancio, il petto scaloppato, il ragù di fegatini e il fondo di cottura.

RISTORANTE BELVEDERE DA TULLIO

Spuma all'arancio con riduzione di
vino bianco passito

Ingredienti per 4/6 persone:

150 ml di latte	2 arance (buccia)
50 gr di zucchero	cioccolato per decorare
3 tuorli d'uovo	¼ di vino bianco passito
150 ml di panna	vaniglia
60 gr di colla di pesce	

Procedimento. Montare i tuorli con lo zucchero. Aggiungere il latte tiepido, precedentemente bollito con buccia d'arancio e vaniglia. Rimettere al fuoco per addensare ed aggiungere la colla di pesce ammorbidita. Raffreddare il composto ed aggiungere la panna montata.

Composizione del piatto per una porzione. Impiattare usando il sac à poche. Decorare con fette sottili di arance seccate in forno, zucchero a velo e stecche di cioccolato. Infine versare il composto di vino bianco passito ristretto di 1/3.

RISTORANTE DA ANDRETTA

Tortino di Tarassaco con vellutata leggera di
Soligo Barricato al pepe, cipolla caramellata e
miele di acacia

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di ricotta fresca	sale e pepe q.b.
200 gr di Tarassaco precedentemente lessato in acqua	miele di acacia per guarnire il piatto
2 uova intere	Per la vellutata:
2 cipolle rosse di Tropea	30 gr di burro
2 cucchiaini di zucchero di canna	30 gr di farina "00"
il succo di una arancia	400 gr di brodo vegetale
1 noce di burro	150 gr di Soligo Barricato al pepe
	sale q. b.

Procedimento. Mescolare la ricotta con le uova, aggiungervi il Tarassaco ben strizzato, regolare di sale e pepe e disporre il composto in sei stampini monoporzionati ben imburrati. Cucinare in forno a bagnomaria a 180 °C per 30 minuti. Nel frattempo tagliare a julienne le cipolle e farle appassire molto lentamente con la noce di burro. Coprirle con lo zucchero, aggiungere il succo d'arancia e farle caramellare. Preparare la vellutata con burro, farina e brodo vegetale come per una besciamella, ridurre in scaglie il formaggio e amalgamarlo bene alla vellutata.

Composizione del piatto per una porzione. Servire il tortino caldo con la vellutata che lo copre a metà, un ciuffetto di cipolla caramellata e striscioline di miele di acacia come decorazione.

RISTORANTE DA GIGETTO

Tortino di melanzane con cuore di Casatella su dadolata di pomodori scottati al profumo di basilico

Ingredienti per 4 persone:

5 melanzane	sale e pepe q.b.
80 gr di scalogno tritato	100 gr di olio extravergine d'oliva
300 gr di pomodori San Marzano	100 gr di panna 32% m.g.
4 uova	80 gr di Casatella Trevigiana Dop

Procedimento. Sbucciare le melanzane e tagliarne una in fette dello spessore di circa 5 mm. Dopo averle salate e leggermente unte, dorarle in una padella o in piastra. Tagliare le altre melanzane in una dadolata non eccessivamente grande e cucinarle in olio e scalogno precedentemente imbondito. A cottura ultimata frullare le melanzane, fino ad ottenere una crema omogenea, regolare di sale, abbattere il composto in positivo. Per mezzo chilo di composto incorporare due tuorli, due uova intere e 100 gr di panna. Foderare con le fette di melanzane precedentemente scottate degli stampini da forno in alluminio, inserire il composto per 4/5 dello stampino ed inserire al centro 200 gr di Casatella. Cuocere in forno a bagnomaria per 45 minuti a 140 °C. Le bucce delle melanzane verranno tagliate a julienne finissime, lavate in acqua fredda e fritte a 160 °C per pochi istanti fino a renderle croccanti. Lavare e svuotare i pomodori, tagliarli in una regolare dadolata e appena cotti i tortini di melanzane, scottare i pomodori in olio d'oliva regolando di sale e pepe. Togliere dal fuoco e unire basilico tritato.

Composizione del piatto per una porzione. Con l'aiuto di un copapasta grande, posizionare il pomodoro scottato nel piatto in modo ordinato, adagiarvi sopra il tortino di melanzane e guarnire il tutto con le bucce di melanzana fritte. Decorare con una foglia di basilico.

RISTORANTE DOLADA

Cagliata vaccina bio, trota dell'Alpago affumicata e misticanza all'olio di lavanda

Ingredienti per 4/6 persone:

Per la cagliata:	sale, zucchero, spezie per la marinatura
1 litro di latte intero da agricoltura biologica	legno di nocciolo e ginepro per affumicare
2 gr di caglio liquido	misticanza di insalate ed erbe spontanee
10 gr di sale	di stagione e fiori di campo (non trattati)
5 gr di zucchero	q.b. per decorazioni edibili
1 buccia d'agrume	lavanda q.b.
Per la trota:	olio extra vergine di oliva (olio dal gusto
1 trota da 1 kg	garbato ad es. Garda) q.b.

Procedimento cagliata. Portare il latte, sale, zucchero e buccia a 37 °C, aggiungervi il caglio senza mescolare, in maniera delicata. Porre in ambiente a 22 °C e lasciar "cagliare" per delle ore. Rompere la cagliata raccogliendola negli appositi cestini e lasciar sgocciolare una notte a 3°C, dopodiché salare.

Procedimento trota. Eviscerare e sfilettare la trota; marinare i due filetti con la vostra miscela di sale, zucchero e spezie, per dieci ore sottovuoto. Bruciare il nocciolo ed il ginepro, porre le braci nella parte più bassa del forno. A metà forno porre una placca piena di ghiaccio, nella parte più alta del forno porre i filetti su una placca forata ed affumicare per 20-30 minuti.

Composizione del piatto per una porzione. Lavare la misticanza e condirla con olio di lavanda (ottenuto sottovuoto per 20 minuti a 68 °C a vapore). Adagiare al centro del piatto l'insalatina ed i fiori, su un lato appoggiarvi la cagliata spruzzata di alcuni grani di fior di sale grezzo e completare con delle fettine di trota affumicata.

RISTORANTE HOTEL TERME

Faraona farcita alla trevigiana con contorno di Castradure al prezzemolo

Ingredienti per 6 persone:

<i>1 faraona</i>	<i>18 Castradure</i>
<i>8 asparagi bianchi Cimadolmo</i>	<i>Conegliano Valdobbiadene Prosecco</i>
<i>300 gr di Pastin trevigiano</i>	<i>Superiore Docg</i>
<i>6 fette sottili di pancetta</i>	<i>rosmarino, salvia</i>
<i>50 gr di pane raffermo inzuppato nel latte</i>	<i>sale e pepe q.b.</i>
<i>3 costicine di maiale</i>	<i>1 ceppo di radicchio Rosacastello</i>
	<i>aglio e prezzemolo</i>

Procedimento. Dissosare la faraona e le costicine di maiale. Preparare un macinato fino con il pastin, le costicine, il pane raffermo inzuppato, 4/5 foglie di salvia ed un rametto di rosmarino. Pelare e lavare gli asparagi e passarli per 16 minuti al vapore. Stendere su un tagliere la faraona con la pelle verso il basso, salare, pepare e spolverare con un trito fino di salvia e rosmarino. Disporre sopra la faraona le fette di pancetta e ricoprire con un cuore di asparagi e il macinato al pastin. Arrotolare dal petto verso la coscia e legare bene. Cuocere in forno per circa un'ora cospargendo l'arrostitino con un filo d'olio e degli asparagi a pezzettini, quindi bagnare con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. A cottura ultimata, tagliare a fette e irrorare con il fondo di cottura tirato e passato al colino. **Contorno.** Ritagliare le castradure e mondarle. Scottarle velocemente con olio ben caldo, profumare con aglio e sfumare al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Coprirle con carta stagnola e cuocerle per 15 minuti a 180 °C. Prima di servire prezzemolarle bene.

Composizione del piatto per una porzione. Servire su un letto di radicchietto Rosacastello finemente tritato. Disporre 2 fette di faraona e glassare il tutto con un cucchiaino di salsa e accompagnare con castradure.

RISTORANTE INCONTRADA

Noce di cappasanta scottata con mattonella di sciopet e punte d'asparagi bianchi

Ingredienti per 4 persone:

<i>8 cappesante</i>	<i>2 uova</i>
<i>8 fette di pancetta affumicata</i>	<i>30 gr di panna fresca</i>
<i>tagliata sottile</i>	<i>20 gr di Grana Padano stagionato</i>
<i>250 gr di sciopet</i>	<i>sale, pepe e noce moscata</i>
<i>50 gr di ricotta di capra fresca</i>	<i>8 punte d'asparagi bianchi</i>

Procedimento. Per la mattonella: lavare e cucinare gli sciopet con un cucchiaino di cipolla tritata e una noce di burro. Una volta cotti, metterli insieme alla ricotta, all'uovo e alla panna nel mixer fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dopodichè stendere in una placca foderata e cucinare in forno a bagnomaria per 18/20 minuti a 160 °C. Sbollentare in acqua salata le punte di asparagi. Una volta cotte, gratinare in forno alto con una spolverata di Grana Padano. Pulire le cappesante, tenere solo la noce, bardare con la pancetta affumicata e scottare in padella antiaderente 2 minuti per lato.

Composizione del piatto per una porzione. Adagiate sul piatto due dischi di mattonella, mettere sopra la cappasanta scottata e infine le punte di asparagi.

RISTORANTE LA CORTE

Uova e asparagi con senape e cialda croccante al Parmigiano

Ingredienti per 4 persone:

30 gr di panna fresca da cucina	4 fogli di colla di pesce
1 cipolla	50 gr di panna
4 uova	100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato
500 gr di asparago bianco Cimadolmo	50 gr di maionese alla senape
1 cavolfiore	sale, olio, aceto, pepe q.b.

Procedimento. Informare le uova per 24 minuti a 64 °C e preparare 4 cialde di Parmigiano al microonde. Sbollentare gli asparagi in acqua salata per 15 minuti, fare una maionese ed assemblare con senape di Digione. Tagliare il cavolfiore e lessarlo per 20 minuti con un trito di cipolla, omogeneizzare il cavolfiore con panna e la colla di pesce. Ripassare il composto nel sifone.

Composizione del piatto per una porzione. Coppare gli asparagi tagliati, mettere l'uovo aperto sopra. Riporre in forno le cialde di Parmigiano, aggiustare di sale, olio e aceto. Sfnare il cestino di Parmigiano e guarnire con salsa alla senape.

RISTORANTE LA TARTARE

Risotto con asparagi e seppie saltate

Ingredienti per 4 persone:

280 gr di riso	nero di seppia per decorare
150 gr di seppie pulite	sale e pepe q.b.
500 gr d'asparagi	Parmigiano Reggiano grattugiato

Procedimento. Pelare 400 gr di asparagi, una volta sbollentati in acqua, frullarli con un goccio di brodo, un filo d'olio extravergine di oliva, sale e pepe q.b. Tostare per bene il riso e iniziare la cottura bagnandolo con del Conegliano Valdobbiade Procecco Superiore Docg e continuare con un buon brodo di verdure. Nel frattempo pelare, tagliare a rondelle e sbollentare i 100 gr di asparagi che rimangono. Tagliare a julienne le seppie e condire con un pizzico di sale, pepe e olio. A 3/4 di cottura del riso aggiungere gli asparagi sbollentati. A cottura ultimata, mantecare il risotto con la crema di asparagi, del buon olio extravergine d'oliva e poco Parmigiano. Saltare in una padella molto calda la julienne di seppie.

Composizione del piatto per una porzione. Decorare il risotto con qualche punta d'asparago, le seppie e qualche goccia di nero di seppia.

RISTORANTE SALIS CIBO & VINO

Millefoglie alle verdure con fonduta di Taleggio

Ingredienti per 4/6 persone:

200 gr di pasta sfoglia	1 melanzana
100 gr di Taleggio	1 peperone (mezzo giallo e mezzo rosso)
1 zucchina	

Procedimento. Formare 3 quadrati regolari con la pasta sfoglia in modo che ognuno di essi misuri circa 7/8 cm per lato. Inciderli con l'aiuto di un coltellino e cuocerli in forno a 190 °C per circa dieci minuti. Nel frattempo mettere a bagnomaria il Taleggio e farlo sciogliere sino ad ottenere una crema. A questo punto, grigliare le melanzane tagliate a rondelle, le zucchine tagliate a fettine (della stessa dimensione della pasta sfoglia) e i peperoni.

Composizione del piatto per una porzione. Mettere sulla base del piatto un cucchiaino di fonduta di Taleggio e riporvi sopra una sfogliatina, aggiungere la fettina di melanzana e ancora un cucchiaino di fonduta. Proseguire in ugual modo con le zucchine e infine con i peperoni, cospargendo ancora di fonduta che servirà anche a decorare il piatto. (La funzione del Taleggio, oltre che a dare sapore al piatto, è anche quella di tenere "incollati" i vari strati che formano la millefoglie).

RISTORANTE VERDEGAIO

Animelle di vitello marinate al cedro e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di animelle di vitello	1 cucchiaino di pepe di Sichuan
2 cedri	burro di cacao
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg	sale
1 cipolla, 1 carota	500 gr di topinambur
1 costa di sedano	50 gr di scalogno
	fave di cacao q.b.

Procedimento. Far bollire il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il pepe, lo zest del cedro e le verdure. Raffreddare ed aggiungere il succo dei cedri. Dopo aver pulito le animelle, coprirle con la marinata precedentemente ottenuta e far riposare per 12 ore. Scolare e cuocere a bassa temperatura a 68 °C per 30/40 minuti (dipendendo dalla pezzatura). Abbatte a 3 °C. Preparare a parte una vellutata di topinambur. Dorare le animelle con il burro di cacao e regolare di sale e pepe.

Composizione del piatto per una porzione. Stendere la vellutata di topinambur sul fondo del piatto. Adagiarvi le animelle nel centro con zest di cedro e topinambur fritto.

TRATTORIA ALLA CERVA

Trotta in conza

Ingredienti per 6 persone:

<i>6 trote di 350 gr ciascuna</i>	<i>1 carota</i>
<i>olio di semi di arachide</i>	<i>2 foglie d'alloro</i>
<i>olio extra vergine d'oliva</i>	<i>1 bicchiere di Conegliano Valdobbiadene</i>
<i>1 spicchio d'aglio</i>	<i>Prosecco Docg tranquillo</i>
<i>1 pugno di prezzemolo</i>	<i>1/2 cipolla</i>
<i>1 limone</i>	<i>1 cucchiaio d'aceto e sale</i>
<i>1 gambo di sedano</i>	<i>1/2 litro di latte</i>

Procedimento. Eviscerare e lavare le trote, preparare un brodo con acqua, il vino, la carota, il sedano, i gambi del prezzemolo, un cucchiaino d'aceto, il sale e il limone, l'alloro e mezza cipolla. Cuocere mezz'ora, filtrarlo, aggiungere il latte e far riprendere il bollore, quindi immergervi le trote e cuocerle per dieci minuti. Togliere le trote dal brodo, lasciarle intiepidire, ricavarne i filetti e riporli in una bacinella con le foglie del prezzemolo tritato, lo spicchio d'aglio intero, coprire con olio di semi e due cucchiai d'olio extra vergine d'oliva. Far macerare per 24 ore.

Composizione del piatto per una porzione. Servire a temperatura ambiente con polenta fresca o abbrustolita con un filo dell'olio della macera. Alternativa è servirla su un crostino di pane caldo come cicchetto.

A Serravalle i filetti della trota bolliti venivano anche ripassati a fuoco bassissimo in una teglia con olio e burro a cui veniva aggiunto succo di limone, anche questi serviti caldi con la polenta o freddi su un crostino di pane.

TRATTORIA ALLA CIMA

Bicchiere Trevigiano

Ingredienti per 4 persone:

<i>1/2 zucca gialla</i>	<i>scalogno</i>
<i>150 gr di Casatella Trevigiana Dop</i>	<i>cannella</i>
<i>1 cespo di Radicchio di Treviso Dop</i>	<i>sale</i>
<i>6 noci fresche</i>	<i>pepe</i>
<i>rosmarino</i>	<i>olio d'oliva</i>

Procedimento. Sbucciare e tagliare la zucca a tocchetti. Soffriggere lo scalogno fino a farlo imbiondire, aggiungere la zucca, sale e pepe. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Porre molta attenzione alla tempistica di cottura della zucca perché mantenga ben vivo il colore giallo. Saltare in padella il radicchio tagliato a dadini con sale e pepe. Mettere in un pentolino l'olio con il rosmarino tritato e farlo scaldare senza che frigga. Quando sarà caldo aggiungere la cannella, spegnere il fuoco e filtrare. Aggiungere l'olio aromatizzato alla zucca cotta. Quando la zucca sarà fredda lavorarla col frullatore a immersione.

Composizione del bicchiere. Porre sul fondo del bicchiere la Casatella a temperatura del frigorifero. Fare un secondo strato con il radicchio ripassato e ricoprire il tutto con la crema di zucca. Spolverare la superficie con le noci tritate e servire abbinandolo al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut.

TRATTORIA DALLA LIBERA

Panzerotto di pane ai ferri, pomodoro e basilico

Ingredienti per 4/6 persone:

Per la pasta:

400 gr di farina "00"
6 uova intere
olio extra vergine d'oliva

Per il ripieno:

500 gr di pomodori pachino

250/300 gr di pane raffermo ai ferri
basilico q.b.

1 spicchio di aglio rosso
sale q.b.
olio extra vergine d'oliva q.b.

Procedimento. Mettere a soffriggere in un tegame olio e aglio. Aggiungere i pomodori lavati e spezzettati finemente. Bollire il tutto per 5/10 minuti. Togliere l'aglio. In seguito grattugiare il pane, precedentemente passato ai ferri e aggiungerlo al composto di pomodori insieme al basilico. Aggiustare di sale e amalgamare il tutto. Dopo averla preparata, tirare la pasta e ricavarne dei cerchi. Mettere al centro il ripieno e chiudere con un altro cerchio di pasta. Tuffare i panzerotti in acqua bollente salata per 2 minuti.

Composizione del piatto per una porzione. Servire in un piatto piano con un filo d'olio extra vergine d'oliva e i fiori del basilico.





“La Casa dei Cuochi”



ALMA è la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, vera casa dei cuochi, il luogo privilegiato di incontro tra addetti ai lavori del settore della ristorazione e dell'ospitalità. Rettore è Gualtiero Marchesi, certamente il cuoco italiano più famoso nel mondo. La sede, la splendida Reggia di Colorno, è ogni giorno teatro di lezioni magistrali, convegni, attività di team building. I corsi professionali, la biblioteca, la rete internazionale delle scuole partner e l'associazione dei diplomati ALMA Alumni rendono la scuola un vivace centro di ricerca e confronto per chi desidera fare della ristorazione la propria professione. ALMA è anche un centro di eccellenza dove i cuochi professionisti trovano idee, esperienze, stimoli per il miglioramento continuo del proprio livello professionale. Realizza infatti corsi studiati su misura per le esigenze di Catene Alberghiere, Aziende di Ristorazione, Grandi Alberghi, Scuole di Cucina ed Istituzioni. Sin dalla sua fondazione Alma collabora con VINO IN VILLA, Festival Internazionale del Conegliano Valdobbiadene, esplorando di anno in anno nuovi legami tra questo spumante e la cucina d'autore.



CONSORZIO DI TUTELA
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

Piazza Libertà, 7 - Villa Brandolini
Solighetto, 31053 Pieve di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 83028 Fax +39 0438 842700
info@prosecco.it www.prosecco.it



RIPRESA ITALIA. SEMPRE A FIANCO DELLE IMPRESE.

Continua l'impegno di UniCredit, insieme con le Associazioni e i Confidi, per **supportare concretamente le Piccole e Medie Imprese** anche nella fase di rilancio dell'economia. Ripresa Italia prevede un nuovo plafond di un miliardo di euro e nuovi strumenti dedicati per soddisfare le esigenze aziendali connesse alla ripresa economica.

Per maggiori informazioni rivolgersi in Agenzia. www.unicredit.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fogli informativi disponibili nelle Agenzie e sul sito www.usicredit.it. La Banca si riserva la valutazione dei requisiti necessari per la concessione dei finanziamenti.



 **UniCredit**



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876