

*Appuntamenti
gastronomici*

A Cena di Note

Giobedì a villa Marcello Giustinian a Marocco secondo appuntamento per la rassegna «A Cena di Note»: un omaggio a Toti Dal Monte con la cucina di Giuseppe Bepi Maffioli.

Valdobbiadene cresce

Fatturato in crescita da 21,5 a 24 milioni di euro, 8 milioni di bottiglie prodotte di cui 2 milioni vendute all'estero. Questi in breve i numeri che stanno decretando il successo della Cantina Produttori di Valdobbiadene, che si conferma una delle prime cinque realtà del comparto del Prosecco. Da ricordare inoltre che Wine Spectator, la prestigiosa rivista enologica americana, ha assegnato la bellezza di 85 punti al Prosecco Brut Val d'Oca della Cantina Produttori di Valdobbiadene.

A tavola nel Decumano

Prossimo appuntamento al ristorante La Cicala di Cappelletta di Noale il 7 maggio a partire dalle 20. Vini delle Cantine Paladin Bosco del Merlo. 35 euro a persona. Info: 041.5801111.

Tappi mondiali

La Corticeria Amorim, portoghese e leader mondiale per la produzione di tappi di sughero, è stata insignita del premio Corporate Register Reporting Awards 2008 che la classifica fra le 10 migliori al mondo per sostenibilità del prodotto.

Spiedo gigante

Spiedo gigante in giardino il 2 maggio al Castello di Stigliano a Santa Maria di Sala. 27 euro a persona. Info e prenotazioni: 041.5780666.

Riapre Godenda Club

Spazi verdi ed estivi a bordo piscina, ottimo vino, cocktail e piatti allestiti da Stefano Agostini: il primo maggio dalle 9 apre il Godenda Club, «dependance» estiva del Godenda Wine bar al centro di Padova, e dalle 17 aperitivo a bordo piscina. Il Godenda Club è in via Monte Pertica a Padova. Info: 393.9129213.

Asparagi ed erbe

Domani e mercoledì prima tappa delle Superbe a Le Calandrine di Cimadolmo (Tv) con alta cucina e spettacolo. Menu a base di asparagi bianchi di Cimadolmo Igp e di erbe spontanee e l'esibizione della coppia di ballerini di danza sportiva Nicoletta Pregnolato e Alberto Bersini ai quali sarà dedicato il piatto: insalata tiepida d'astice e misticanza di verdure in letto di gazpacho andaluso. Si comincia alle ore 20. Info: 0422.748010.