

APPUNTAMENTI GOLOSI

A San Polo una domenica buona, pulita e solidale

❑ **GELATO PROTAGONISTA ALL'“ERA ORA”** - QUESTA SERA, dalle 20.30, al ristorante “Era Ora” di Campo San Martino (Pd), la gelateria Golosi di Natura propone una serata all'insegna della cucina tradizionale rivisitata in forma di gelato. 15 fantasiose portate con accostamenti inediti e innovativi. Info: 049/9426264.

❑ **MARTINO SCARPA AL MOLOCINQUE** - QUESTA SERA, alle 21, al Molocinque di Marghera (Ve), direttamente da “La prova del cuoco” di Raiuno, lo chef Martino Scarpa preparerà succulenti piatti alla scoperta dei sapori veneti. Cenare in zona “Arena” costa 30 euro, nell'esclusività del privé 50 euro con menù speciale. Il 3 luglio toccherà allo chef del 'Gambero Rosso Channel' Simone Rugiati. Info: 041/928538.

❑ **ALL'EAT'S CON MONTAGNER** - All'Eat's Store di Conegliano, DOMANI, c'è Remo Montagner, chef di Castelfranco Veneto, noto per la passione e l'amore per la sua terra, capace di trasformare prodotti quasi scomparsi (l'Anguria Tardiya, il Torchiaio di Fregona, il Raboso, le Mele Detio, il Refrontolo, il Melograno ed i Marroni di Conbai) in gustose marmellate, da abbinare a formaggi e foie gras o gustare al cucchiaino.

❑ **MIRA, SPUMEGGIANTI SEDUZIONI** - Terza tappa della rassegna 'Spumeggianti Seduzioni'. L'appuntamento è per DOMANI, Alla Vida, in via Don Minzoni, 31 a Mira (Ve). Tel. 041/422143.

❑ **CASA ROMA & SLOW FOOD** - DOMENICA 21, alle 12, alla Cantina Casa Roma a San Polo di Piave (TV) primo appuntamento enogastronomico sostenibile a cura di Slow Food Conegliano, voluto dalla famiglia Peruzzetto, proprietaria della cantina. Si sfrutterà l'energia pulita tramite parabole solari per cucinare. Menu: Sopressa vicentina, Risotto di Grumolo delle Abbadesse alle erbe, Carciofo violetto di Sant'Erasmo e uova, Formaggi tipici e mostarde Lazzaris, gelato. Abbinamenti curati dalla Cantina. Il contributo è di 20 euro, il ricavato andrà a progetti a favore della Romania e dell'Etiopia. Se piovesse, l'evento si terrà al coperto, utilizzando però metodi di cottura tradizionali. Prenotare al 346/0101737.

❑ **BELLUNO, GRIGLIE ROVENTI** - DOMENICA 21 giugno, parte da Piazza Martiri di Belluno la quarta edizione di Griglie Roventi, Campionato del Mondo di Barbecue: 50 coppie di cuochi non professionisti si sfideranno a colpi di grigliata: unica regola, usare solo carne bovina veneta e vini veneti doc, forniti dall'organizzazione. Una giuria specializzata valuterà i piatti sulla base di quattro criteri: cottura, gusto, presentazione del piatto, estrosità dei concorrenti. I primi tre classificati avranno di diritto a partecipare alla finalissima del 23 luglio a Caorle. Per informazioni e iscrizioni: www.griglieroventi.it