

Cena vegetale a La Tana

Terzo appuntamento all'Osteria della Tana di Asiago dedicato al mondo vegetale domani alle 20.30. Appetitoso il menù con chips croccanti di tapioca al curry con "insalata russa", cardoncelli e cipollotto piccanti alla soia, zucchina schiacciata, maionese di foglie di fico.



curry di rose e ossalide, bietola all'arancio e vaniglia, salsa di radici di prezzemolo, creme di erbe di campo con piselli al limone, bucce fritte di carota, tortelli di melanzana al limone, salsiccia di tarassaco. Costo 50 euro, tel. 344.1780004. S.C.I.

Chef Pannozzo a Malga Serona

Imperdibili appuntamenti estivi al fresco di Malga Serona a Caltrano. Sabato 13 camminata, rappresentazione teatrale di "Un anno sull'Altopiano" di Emilio Lussu e cena in molga. Lunedì 15 serata tutta al femminile con la cena "Bue Nero e San Dionigi" ideata e da Chiara



Pannozzo, giovane e talentuosa chef del Bue Nero di Verona e Elettra Gugole della cantina San Dionigi con i suoi vini Kardia 2022 e 2023. Dika 2023 e Parcela 341 del 2023. Prenotazioni (posti limitati) contattare il numero 340.787186. S.C.I.

LA TRATTORIA Cucina schietta e ben eseguita e un fresco dehor Tradizione top a casa Pavone



Trattoria Il Pavone
La sala interna principale dall'arredo caldo e accogliente

IL PAVONE Via Nardi 85, ROMANO D'EZZELINO
TELEFONO 0424.382721
PIATTO Bigoli al sugo d'Anitra
CHIUSO Domenica sera e lunedì
COSTO 40 - 50 euro

All'interno di quella che fu l'abitazione del poeta e scrittore bassanese Jacopo Vittorelli, trova alloggio dal 1941 una deliziosa trattoria, dall'arredo caldo e accogliente, caratterizzata da una cucina di materia prima ottima e attenta esecuzione in cucina. Da allora "Il Pavone" è divenuto il santuario degli asparagi bianchi doc di Bassano, ma non solo, anche bacalà alla vicentina, il radicchio di Treviso e l'ottima carne alla brace.

Il ristorante dispone di due sale: una d'ingresso dove possono stare comodamente 10/15 persone e una sala maggiore dove trovano posto circa 70 clienti. All'esterno, attiguo al fabbricato, un fresco plateatico coperto dove godersi le belle serate estive, anche in caso di un acquazzone improvviso. Buoni i dolci della cucina. Il servizio è attento e cordiale, carta vini di respiro veneto, tra le bollicine suggeriamo di inserire un Lessini Durello. **Dario Antoniazzi**

Liquori Carlotto amati da Regina e presidenti Usa

L'ANNIVERSARIO La storica liquoreria di Valdagno festeggia i 105 anni di vita: «Tutto iniziò con il rosolio - spiega Daniela - mai seguite le mode, solo la qualità»

MATTEO CAROLLO

I suoi prodotti sono stati serviti a Buckingham Palace, alla presenza della Regina, mentre ben due presidenti Usa, Reagan e Clinton, si sono prodigati per accaparrarsi una bottiglia. A Valdagno, la liquoreria Carlotto festeggia 105 anni, con i piedi ben piantati in una tradizione importante, ma con lo sguardo rivolto verso il futuro.

«Qualità», è la parola che risuona più spesso, in una conversazione con Daniela Carlotto, esponente della quinta generazione dei maestri del liquore valdagnessi; è questo, il segreto di un marchio di successo nella storia dell'enogastronomia italiana ma non solo. Rosolio, Amaro 900, Zabaione sono i capisaldi ancor oggi di una tradizione radicata in Italia ma che si ramifica anche all'estero, senza contare il mitico aperitivo Biancorosso.

«Abbiamo mantenuto la nostra linea dall'inizio fino

ad ora, con una produzione che non ha mai seguito le mode del momento», spiega Daniela Carlotto. «Liquori solo nostri, alcuni dei quali hanno fatto la storia del settore. Nessuno ha dubbi sulla qualità dei nostri prodotti, essa è continuamente confermata dai palati più ferrati e anche questa è una tradizione che si rinnova». Tutto nasce nell'Ottocento con il Rosolio, realizzato a partire dall'essenza dell'olio di rosa bulgara dall'ungherese Anton Potepan, il quale viene inviato nel

nelle fila dell'esercito austro-ungarico. Ai tempi, l'intera aristocrazia asburgica viene stregata dal celebre liquore rosa. Potepan decide di stabilirsi a Valdagno, aprendo un'offelleria; e la nipote Teresa, con il marito Girolamo Carlotto, già proprietario di una liquoreria nella città laniera, inaugura la nuova attività e il locale storico ancor oggi frequentatissimo in via Garibaldi. Gli anni passano, la produzione si amplia, le redini dell'azienda vengono prese da Giuseppe Carlotto, enologo preparato, che nel 1980



Liquoreria Carlotto
In alto l'ingresso dello storico locale di Valdagno. Qui a destra la titolare Daniela Carlotto



CAMPIGLIO/M.CAVALLO
La cena in cabinovia in luglio



La cena in cabinovia, proposta da alcune valli pioniere, oggi viene organizzata in più luoghi delle Dolomiti e delle Alpi. In val d'Ultimo si usa anche su prenotazione la cabinovia Schwenmalm; il 13 luglio tocca alla cabinovia di Monte Cavallo con aperitivo alle 18 a valle e ricco menu a partire dal primo giro. Anche la Pro Loco di Madonna di Campiglio organizza la quinta cena panoramica sulla telecabina Pinzolo-Campiglio Express: sarà il 20 luglio con speciale menù di piatti stellati, aperitivo alle 18. Funziona così: dentro la cabina un tavolo elegantemente preparato da 4 o 6 posti, si parte col primo calice e il primo piatto, e ad ogni rientro alla stazione base la cabinovia rallenta per consentire il cambio di piatto e di vino. Una bellissima esperienza.

incontra Gualtiero Marchesi: sarà proprio il padre della nouvelle cuisine a far realizzare a Carlotto, con il suo marchio, il Cordiale, la China di Carlotto, e a rilanciare il rosolio, facendo conoscere i prodotti valdagnessi nei nuovi ristoranti di tutta Italia.

Anche successivamente, la liquoreria dimostra di essere sempre al passo coi tempi. «Negli anni '90 nasce la moda degli aperitivi, si riscopre lo spritz», racconta Daniela Carlotto. «Noi ci siamo fatti trovare preparati perché avevamo un aperitivo creato nei primi anni '20, l'Americano Carlotto, rinominato in seguito Bianco-rosso. Siamo così entrati nell'era degli spritz con un aperitivo complesso, ricco, preparato con ingredienti importanti».

Il Biancorosso viene accolto con grande favore dal pubblico giovanile che ancor oggi si ritrova a sorbirlo nella "bottega da vino" di via Garibaldi. Il locale storico, assieme al negozio "Carlotto 2. Le bontà", rappresenta un'altra delle gemme nella storia dell'azienda: qui sono nate amicizie, coppie, si sono fatti affari. Oggi, dopo il ricco calendario di eventi del centenario del 2019, la liquoreria Carlotto è entrata da protagonista nel mondo della mixology, con i suoi prodotti utilizzati dai bar tender per la preparazione di cocktail gustosi e raffinati. Una storia di successo che si proietta direttamente nel futuro.

IL LIBRO In cantina Ongaresca presentato "Wine Hospitality" L'ospitalità nel mondo del vino

L'interesse per l'enoturismo è in costante crescita, lo dicono i numeri e l'attenzione dedicata dalla stampa che racconta di milioni di turisti da tutto il mondo che arrivano in Italia per assaggiare i vini, meglio se autocritici e portatori di una storia legata al territorio. «Da decenni le visite in cantina e la partecipazione agli eventi promossi dai produttori più oculati sono diventate un fenomeno di grande espressione turistica ed economica - ha spiegato Cristina Mascanzoni Kaiser docente universitaria specializzata in formazione e marketing legato all'ospitalità del vino - ma ciò che conta è la valorizzazione culturale dei territori dove vengono realizzati prodotti di qualità».

L'interlocutrice, altoatesina, residente sulla sponda veronese del Garda, già insegnante al Cuoa di Altavilla e ora all'università di Orvieto, lo ha sottolineato presentando alla cantina Ongaresca di Costabissara il suo libro "Wine Hospitality. Quando fattore umano e genialità italiana cambiano il marketing».

Il volume oltre ad aprire le porte della cultura enoturistica italiana è un vero e proprio manuale sullo sviluppo dell'ospitalità del settore. «Ai miei studenti - ha concluso l'autrice - ricordo che la strada che hanno scelto dev'essere lastricata di passione tenendo presente che al centro c'è l'uomo».

Vincenzo Beni

Rossi

catering

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE

Ogni giorno consegniamo sul territorio più di 10.000 prodotti, garantendo la massima freschezza e la piena soddisfazione del cliente. Selezioniamo i migliori prodotti food e non food cercando il giusto equilibrio tra prezzo, qualità e servizio per tutto il settore Horeca.



rossicatering.it | info@rossicatering.it | Tel. +39 0444 573025



SCARICA L'APP O VISITA IL SITO

Scegli il tuo ristorante tra 700 locali di Vicenza e provincia.

"L'ECCELLENZA IN TAVOLA"

www.ristoratoridivicenza.it



garbin
FORNITURE PER HO.RE.CA.

IL TUO PARTNER
PER LE FORNITURE
HO.RE.CA. A VICENZA!

I NOSTRI PRODOTTI HO.RE.CA.

COTTURE PROFESSIONALI
REFRIGERAZIONE
FORNI E ACCESSORI PIZZA
LAVAGGIO
ASPIRAZIONE
NEUTRO INOX
ATTREZZATURE DA BANCO
ABBIGLIAMENTO E TOVAGLIATO

PER MAGGIORI INFO
0444 952619

GARBIN INDUSTRIES SRL
Showroom Viale San Lazzaro, 233
36100 - Vicenza (VI)
@GARBIN_INDUSTRIES