

la tribuna di Treviso

TREVISO CORSO DEL POPOLO 42 - TELEFONO 0422/41.76.11 - FAX 0422/57.92.12
SPED. IN ABB. POSTALE -45% ART. 2 COMMA 20/B LEGGE 662/96 TREVISO

FARE & RACCONTARE
Rassegna Stampa

ARTICOLI



Caviale e Franciacorta, Brescia «conquista» Asolo *Due eccellenze per la serata con Vanzetto, Majolini e Calvisius*



CHEF. Leopoldo Vanzetto



BRESCIA. Il pregiato Calvisius

La famiglia Majolini, viticoltori in Franciacorta dal 1981, si «incontra» nella terra del Prosecco e lo fa affidandosi alla guida di uno chef di grande talento, Leopoldo Vanzetto del Vecchio Mulino di Onè di Fonte, e di una raffinata esteta del cibo, Maddalena Caruso, creatrice di atmosfere e «mise en place» d'effetto, che esaltano le cene di cui è protagonista. Bolicine bresciane, dunque, prodotte da vigneti sull'alta collina di Ome, sede della canti-

na, sono quelle a cui Leopoldo Vanzetto abbinerà i piatti creati con un'altra eccellenza che arriva da Brescia: il caviale Calvisius della Agroittica Lombarda. L'azienda di Calvisano (che adotta un sistema di acquacoltura moderna, modello di ecologia all'avanguardia) si sviluppa su 60 ettari ed è il primo produttore al mondo di caviale da storione bianco, con le sue 24 tonnellate annue. Le pregiate uova nella versione «Il de Venise», «Il

COCORADICCHIO E SPEZIE

Gigetto lancia il coriandolo

Il coriandolo protagonista da Gigetto di Miane per un'altra tappa del giro del mondo alla scoperta delle spezie, tema della 23ª rassegna enogastronomica CocoRadichio. Il Radichio Rosso di Treviso e Varietato di Castelfranco IGP (venerdì 18 febbraio, ore 20.30) va in tavola preparato da Marco Bortolin in abbinamento con il coriandolo, originario dell'Andalusia, che esalterà il filetto di vitello al pane con spade trevigiane e profumo di mele.



RASSEGNA
Il logo

Major» e l'«Oscetra», insieme a quattro etichette di Franciacorta Majolini, elaborate nei piatti dello chef di Onè saranno al centro di una serata per veri gourmet, venerdì 25 febbraio, allestita a Villa Antonello di Asolo, con la partecipazione del Club Magnar Ben (editore della Guida ristoranti dell'Alpe Adria). La padrona di casa Maddalena Caruso affiancherà Vanzetto nella creazione dei piatti. Leopoldo promette faville per il palato, da

par suo, accostando il caviale a sapori molto diversi: uovo, tartufo, scampi, carne di cervo e rombo, oltre al cioccolatino a base delle nere uova e Franciacorta. La cena (posti limitatissimi, tutto esaurito) ha tra i promotori Simone Majolini, dell'omonima famiglia di viticoltori nonché presidente dell'Accademia del Gusto di Brescia. Sarà lui ad illustrare i vini di casa, mentre Stefano Bottoli guiderà i commensali alla scoperta del Calvisius.

LA TRIBUNA
DI TREVISO

Quotidiano
15 Febbraio 2011