



CONSORZIO
VINI
VENEZIA

Ombre veneziane al Salone internazionale del Gusto di Torino

Venezia, 23 ottobre 2012 – Profumi e sapori dei vini dell'entroterra veneziano e delle terre del Piave accompagneranno la gastronomia tipica del Veneto al Salone del Gusto di Torino da giovedì 25 a lunedì 29 ottobre 2012.

Nelle piazze delle eccellenze venete, dove la Regione Veneto offrirà l'occasione di degustare prodotti e piatti tipici del territorio, il Consorzio Vini Venezia proporrà in degustazione i Serenissimi Vini. Così, nella cucina veneta tra mare e montagna, le raffinate armonie del Lison Docg accompagneranno sarde impanate e moeca (presidio Slow Food) fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla (presidio Slow Food) e misticanza di radicchio rosso di Asigliano. Mentre la vellutata potenza del Malanotte del Piave Docg celebrerà la Gallina di rustichello in umido con polenta di mais Sponcio.

Tutti gli appuntamenti:

Giovedì 25 ottobre

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura di Pensione Wildner e Ristorante al Covo (Venezia), in collaborazione con Slow Food Veneto

Prosecco Superiore DOCG

Pasticcio di fasolari, Gambellara DOC

Sarde impanate e moeca* fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla* e misticanza di radicchio rosso di Asigliano e Olio Garda DOP, **Lison DOCG**

Si replica alle ore 14, 19 e 20.30.

Sabato 27 ottobre

15:00 La Strada dei formaggi delle Dolomiti Bellunesi e i vini del Piave

Piave DOP e altri formaggi di montagna, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP; **Incrocio Manzoni Bianco e Raboso Piave DOC**, pan biscotto e altri prodotti da forno.

Lunedì 29 ottobre

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Agriturismo Da Genoveffa (Pederobba - Treviso) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Pasta e fagioli (borlotti nani di Levada) con radicchio rosso di Treviso, Rosso Montello e Colli Asolani DOC

Polpettine di pastin

Gallina di rustichello in umido con polenta mais Sponcio, **Piave Malanotte DOCG**

Si replica alle ore 14.

Il rispetto per l'ambiente, per quel *terroir* che rende unici i Vini Venezia, per la biodiversità e le varietà autoctone sono da sempre nel cuore dei vignaioli delle terre della Serenissima. Non è un caso infatti che nel territorio del Consorzio Vini Venezia si estenda l'area di viticoltura biologica più grande d'Europa con circa 400 ettari coltivati con bio-sistemi. Anche per questo i vini tutelati dal Consorzio Vini Venezia non potevano mancare all'appuntamento con il Salone del Gusto di Slow Food.