

Nel prossimo fine settimana, a Santa Maria di Sala, due giorni dedicati al meglio della produzione di settore, con Italia e Francia su tutti

L'EVENTO

Si chiama "Bollicine in Villa", si svolge nel prossimo fine settimana (sabato e domenica) a villa Farsetti a Santa Maria di Sala (Ve), dalle 10 alle 20. È una due giorni giunta alla sesta edizione e dedicata ai "wine lover", agli appassionati, ma anche agli "addetti ai lavori", fra business e divulgazione, fra piacere e didattica, ed è un vero e proprio festival della spumantistica, rassegna del meglio della produzione italiana ed europea, una lunga e affascinante passeggiata attraverso i terroir più importanti, Francia e Italia su tutti, ovviamente, ma anche Spagna, Slovenia e Austria.

Ci sarà di tutto, in mostra ed in assaggio (e, volendo, anche in vendita prezzi promozionali), vitigni autoctoni e alloctoni, internazionali, vini biologici e biodinamici, naturali e convenzionali, di pianura, di collina e di montagna, da viticoltura eroica, di mare, di vignaioli indipendenti e piccole realtà emergenti o già affermate, in una edizione che stabilirà il record di adesioni, con la bellezza di 100 aziende presenti e duemila vini in assaggio, per tutti i gusti e tutte le filosofie, per amanti del naturale e del convenzionale, dei vini di una volta e di quelli contemporanei. Per conoscere o approfondire le differenze tra frizzanti e spumanti, Metodo Classico e Ancestrale o Martinotti, con attenzione alla nobiltà del vino, alle new entry e alle tendenze più attuali.

ITALIANI & STRANIERI

Tanta Italia, naturalmente: dalle zone da sempre vocate (Trentino, Oltrepò Pavese, Franciacorta, Piemonte e Valdobbiadene), a quelle che più di recente hanno scoperto il fascino della spumantizzazione: Sicilia, Sardegna, Abruzzo, Toscana, Marche, Emilia Romagna.

E poi, e non potrebbe essere diversamente, tanta Francia e tanta champagne, fra colossi come

**A VILLA FARSETTI
LA SESTA EDIZIONE
DI UNA KERMESSE
APERTA A TUTTI
CON 2000 VINI
IN DEGUSTAZIONE**

LA STORIA

Uno sta in provincia, a Trebaseleghe là dove si intersecano tre realtà venete: Padova, Treviso e Venezia; l'altro nel cuore della città, il Prato della Valle. Li accomunano la giovane età e il talento, ma anche una cucina che incuriosisce, fuori dagli schemi, di personalità, ricerca, inventiva che si inoltra in territori a volte impervi, fra fermentazioni e grande attenzione al vegetale. Un altro aspetto che li accomuna è il carattere: pur sapendo il fatto loro e percorrendo strada poco ruffiane, non se la tirano da fenomeni, il che di questi tempi è un valore aggiunto. Ciò non vuol dire che non abbiano la loro bella personalità in cucina, anzi. Sbirciare il menu (e magari assaggiare) per credere.

IL RITRATTO

Di Osteria Vè di Andrea Rossetti ha scritto in questa pagina la settimana scorsa Giancarlo Saran (non c'era la sua firma, saltata per una svista, della quale ci scusiamo con i lettori e l'interessato). Qui ci con-

IL LUOGO
Foto delle precedenti edizioni di Bollicine in Villa, la manifestazione in programma nel weekend, a Santa Maria di Sala. Quest'anno siamo giunti alla sesta edizione



Palazzina Grassi, domenica è brunch

L'INIZIATIVA

Un'inedita occasione per vivere Palazzina Grassi e celebrare il ritorno del pranzo della domenica nel migliore dei modi. Palazzina Grassi, il celebre design hotel cinque stelle nel cuore di Venezia (a pochi passi da Palazzo Grassi), progettato dall'archistar francese Philippe Starck, dopo la pausa invernale rinnova l'appuntamento domenicale di "Palazzina The Brunch". Nell'atmosfera inconfondibile del suo ristorante, al centro di una sala di grande eleganza e superbo design, con i cuochi che lavorano a vista al bancone della cucina e, dalla parte opposta, i barman che preparano cocktail, spremute e drink, ogni domenica alle 12 sarà servito un brunch in grande stile. Musica (ben selezionata) di sottofondo ad accompagnare l'esperienza, la nuova formula unisce i classici del brunch anglosassone rivisitati "all'italiana" dallo chef Fabio Manni.

Le quattro portate, ad un costo di 60 euro, prevedono un piatto a scelta per ogni sezione (l'Uovo, Piccoli Sfizi, I Classici e Dolci) e spaziano tra 18 proposte, tra cui il Mezzo Pacchero cacio e pepe oppure la Parmigiana tarufata, il Burger di tonno rosso o l'Hamburger di manzo. Tra i dolci spicca la Teneri-



na al cioccolato, accompagnata da un fiocco di panna. Inclusi nel prezzo anche un calice di champagne (eventuali bottiglie di vino si pagano a parte), spremuta di agrumi, caffè e deliziosi croissant fatti in casa e serviti con varie farciture. Il brunch si può personalizzare con una selezione di cocktail e centrifughe di frutta e verdura a richiesta (dalle 12 alle 15 ogni domenica, su prenotazione: 041/5284644).

SCORZÈ

Nuovo appuntamento con i venerdì dell'Instabile, le serate a tema organizzate dalla omonima pizzeria ristorante di Scorzè (Ve). Questo mese l'appuntamento è in programma venerdì prossimo, 31 marzo, e sarà dedicato alla cucina del centro Italia. Il menu della serata (che avrà inizio alle 20.45) si aprirà con un omaggio alle Marche (la bruschetta con mousse di ricotta e acciuga), a seguire toccherà all'Abruzzo (Pallotte cacio e uova fritte su salsa di pomodoro), al Lazio (Coda alla vaccinara con carciofo alla romana), all'Umbria (Strascinati alla Norcina e Pollo in porchetta con smullicata) e, per finire, alla Toscana con il dessert Zuccotto toscano. In abbinamento i vini della selezione Instabile. Costo, 40 euro (info e prenotazioni: 041/446449).

Spumanti d'Europa Bollicine d'autore con 100 produttori

Altri appuntamenti

C'era una volta a Vicenza e pure l'Umbria a Padova

Si chiama "C'era una volta. Racconti di vino che si beve" e nasce cinque anni fa. L'obiettivo del progetto è quello di radunare in un unico luogo produttori stranieri e italiani, per raccontare il mondo dei vini, che sono l'espressione del territorio dal quale provengono. A fare la parte del leone sarà la Francia con ben 16 aziende dalla champagne, dall'Alsazia, dal Roussillon, dall'Alvergne, dalla Borgogna, da Banyuls.



Curiosamente una sola azienda veneta, la Costadilla di San Lorenzo (Tv). L'appuntamento è per il prossimo fine settimana (sabato e domenica 2 aprile) a Villa Traverso Pedrina, in Via Monticello a Barbarano Mossano (Vi). Il costo di accesso alla manifestazione è di 16 euro. Sempre sabato 1 aprile, con inizio alle ore 19, presso la "Pasticceria Piccole Tentazioni" (346/1093139) in via Roma, a Vigodarzere

(Pd) avrà luogo la degustazione "Autenticità dall'Umbria". Accompagnati dalla pasticceria salata, verranno degustati cinque vini dell'azienda umbra Barberani: "Amore", "Luigi e Giovanna", "Foreoso", "Calcaia" ed "Aleatico Passito". La serata sarà condotta da Diego Olivo, sommelier professionista e collaboratore della storica agenzia di Gianni Lazzaretto (nella foto), che rappresenta l'azienda "Barberani" per la Città di Padova e Provincia. Il costo della degustazione è di 20 euro ed è gradita la prenotazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL CONCORSO

All'interno della manifestazione non poteva mancare il Concorso enologico, in questo caso il Venice International Wine Trophy Bubbles by Il Vino Per Tutti, organizzato dal giornale online Egnews.it e dalla guida ilvinooper tutti.it in collaborazione con l'ente locale le cantine dei Dogi, aperto alle aziende italiane e internazionali.

Sabato sera, nel corso della Cena di Gala (all'Antico Veturo di Trebaseleghe, nel Padovano, chef Andrea Rossetti, evento già sold out) saranno premiati i vini che avranno ottenuto i punteggi più alti. Il pubblico (ingresso libero, ma degustazioni a pagamento con il wine card da tre degustazioni o illimitate) sarà anche "giudice" e potrà votare i migliori vini e la migliore cantina. Le Master Class sono a pagamento e la partecipazione è vincolata all'acquisto della wine card valida per il giorno in cui si tiene la degustazione prescelta (accesso solo con prenotazione online).

Tutte le info e i dettagli su www.bollicineinvilla.it.

C.D.M.

demin.claudio@libero.it

Padova, giovani chef crescono L'energia di Fuel con vista sul Pra'

centriamo su Edoardo Caldon e su Fuel (Forza, Umiltà, Energia, Libertà) che, guarda caso, è però anche la traduzione inglese di benzina, carburante, ovvero il core business, da sempre, del patron, Antonio Greggio, grande raccontatore e affabulatore, non solo di cibo e vino ma anche di vita.

Infatti bisogna partire da qui, dal progetto, nato una quindicina di anni fa a Villaguttera, sempre nel Padovano, negli spazi di una stazione di servizio e poi trasferito, da sette stagioni, sulla immensa piazza, a due passi dalla Basilica del Santo e a qualche minuto di passeggiata dal centro storico. Da sempre appassionato e goloso, Greggio (imprenditore nel campo dei combustibili) si è rivelato negli anni non solo eccellente padrone di casa (nei suoi ristoranti storicamente si mangia e si beve sempre bene) ma anche ta-



PADOVA Edoardo Caldon, chef di Fuel in Prato della Valle

lent scout di fiuto.

L'ultima scoperta è, appunto, Edoardo Caldon, 30 anni appena compiuti, padovano di Caselle di Selvazzano, che propone una cucina originale: Foie gras, frutta esotica e noce Pecan; Dentice, cavolfiore, topinambur e caffè; Insalata grigliata, mandorla acida, limone e miso; Brasato di tuber. Per i dessert, invece, bisogna ringraziare un'altra giovane (giovannissima) di belle speranze, Anna Giulia Chiarin, veneziana di Mira, 21 anni. La nostra scelta (ottima) è caduta su una rivisitazione di una pietanza che le preparava la mamma, l'insalata di finocchi e arance, qui ovviamente interpretata in chiave dolce, con crema catalana ai semi di finocchio, arancia candita, marmellata di arance, vaniglia, finocchio grigliato e insalata al Grand Marnier, aria di arancia e olio al finocchio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA