

CASA TREVISO

A TAVOLA TUTTO L'ANNO

Vinitaly 45^a edizione

Cittadella della Gastronomia - Zona H Pad. 6 e 7

Verona 7-11 aprile 2011

DUE STAND, RISTORANTE E OSTERIA,
TRA "SLOW & FAST" E, VERSO SERA,
SPAZIO LOUNGE PER UN RELAX.

Riconvertendo ed unendo in un unico progetto, ed in un'unica grande **Brigata di Cucina**, i due ristoranti tradizionalmente gestiti dal **Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana** e dall'Associazione di promozione territoriale **Altamarca**, quest'anno Treviso si presenta con un'immagine completa: i suoi vini, i suoi piatti e prodotti gastronomici tipici, il suo territorio, il suo turismo.

RISTORANTE

Nel Ristorante (dalle 12.00 alle 15.30) troveranno spazio le proposte dei migliori chef del territorio secondo 4 temi: **cucina rinascimentale, cucina povera del '900, cucina salutistica e cucina creativa**. Negli altri momenti della giornata (dalle 10.00 alle 11.30 e dalle 16.00 alle 17.30) l'area sarà dedicata ad **incontri e tavole rotonde di approfondimento** sempre accompagnate da **degustazioni guidate per il pubblico**.

OSTERIA

Nell'Osteria, chi ha tempo solo per una sosta veloce tra i mille impegni della fiera potrà seguire i **cooking show** ed i **wine tasting** degustando i migliori vini trevigiani abbinati alla cicchetteria ed ai piatti a Km0. Nel tardo pomeriggio, l'Osteria si trasforma in **Spazio Lounge**, dove sedersi a riposare con un buon cicchetto, mentre la musica aiuta lentamente a "decomprimersi" dal frastuono della fiera (fasce orarie dalle 10.00 alle 17.30).



con il contributo



in collaborazione con



e con



LA VIA DELLA SETA E LA CIVILTÀ CINESE: MANCIÙ L'ULTIMO IMPERATORE Treviso - Casa dei Carraresi (29.10.2011 > 13.5.2012)

Primo giorno

In mattinata ritrovo dei partecipanti e visita guidata alla città di Treviso, pranzo in ristorante locale.

Ingresso alla mostra di Casa dei Carraresi – MANCIÙ E L'ULTIMO IMPERATORE – visita con guida del museo. Cena e pernottamento in hotel *** a Treviso.

Secondo giorno

Dopo la prima colazione partenza con bus privato e visita guidata di Castelfranco Veneto, patria del Giorgione. Trasferimento a Fanzolo per conoscere Villa Emo. Pranzo sui colli di Asolo e nel pomeriggio passeggiata nella cittadina. Fine dei servizi.

Organizzazione tecnica: Baldoin Viaggi - Quota a persona: Euro 165,00

PORTOBUFFOLÈ - ODERZO - IL SILE

Primo giorno

Partenza con minibus per Portobuffolè e visita guidata all'antica cittadina di Gaia da Camino. Pranzo libero.

Di seguito si arriva ad Oderzo, città archeologica. Rientro a Treviso con tappa ad una cantina lungo la Strada dei Vini del Piave DOC: degustazioni e visita ai vigneti. Rientro in hotel **** per la cena e pernottamento.

Secondo giorno

Dopo la prima colazione partenza per Casier e minitour facoltativo in Houseboat lungo il fiume Sile. Si prosegue per Roncade. Visita al Castello e degustazione dei vini DOC nella cantina del Castello. Pranzo in ristorante locale. Nel primo pomeriggio rientro a Treviso per una passeggiata libera.

Organizzazione tecnica: Baldoin Viaggi - Quota a persona: Euro 170,00 (minimo 15 partecipanti)

PRIMAVERA DEL PROSECCO E LE VILLE PALLADIANE

L'emozione di scoprire l'arte e le ville venete, i capolavori del genio architettonico del Palladio, abbinati alla gioia ed alla freschezza dei luoghi dove nasce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. per una giornata dedicata al relax ed al colto stare assieme. Il pacchetto comprende un pernottamento in camera matrimoniale con prima colazione, buono degustazione presso una delle Mostre della Primavera del Prosecco, la guida e bottiglia omaggio in camera, l'ingresso in una delle Ville Palladiane.

Organizzazione tecnica: Onda Verde Viaggi - Quota a persona: Euro 110,00

WEEKEND ARTE & VINO - GOLD

Primo Giorno

Arrivo in aeroporto e benvenuto del ns. Staff. Trasferimento in minibus per il pranzo in locale tipico a Castelfranco Veneto. Proseguimento del tour verso Bassano del Grappa ed incontro con guida locale. Visita della cittadina, del museo della Ceramica e della Grappa con degustazione. Sulla via del rientro, aperitivo e degustazione presso una cantina lungo la Strada del Vino del Montello e Colli Asolani per gustare il Prosecco Asolo D.O.C.G.

Secondo Giorno

Dopo la prima colazione trasferimento in minibus per escursione giornaliera lungo la prima strada del vino d'Italia, la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene. Visita e degustazione in cantina lungo la strada, arrivo a Follina e visita della sua splendida ed antica Abbazia. Pranzo in locale tipico. Nel pomeriggio visita del Molinetto della Croda e proseguimento dell'itinerario con visita e degustazione in cantina a Rolle. Rientro in hotel. Serata "Alla tenue luce di Psiche" alla Gipsoteca e Casa natale dello scultore Antonio Canova a Possagno per una visita al museo con lanterne e buffet a seguire. Rientro in hotel.

Terzo Giorno

Dopo la prima colazione trasferimento in minibus e visita guidata di Villa di Maser, capolavoro del Palladio. Aperitivo e degustazione di vino nelle loro cantine. Trasferimento in aeroporto.

Organizzazione tecnica: Golf & Leisure Experience by Discovering Veneto - Quota a persona: Euro 430,00

Turismo di Marca



CASA TREVISO

A TAVOLA TUTTO L'ANNO

La nostra ristorazione, dalla tradizionale osteria al ristorante più sofisticato, trova in CasaTreviso la perfetta prosecuzione del percorso cominciato da Bepi Maffioli e Giuseppe Mazzotti ed è in onore di quest'ultimo, nel trentennale della sua morte, che vogliamo dedicare le ricette create per il Vinitaly 2011 al **Festival della Cucina Trevigiana**, prima grande rassegna trevigiana nata nel 1959.

Nel rispetto di territorialità e stagionalità, 5 temi si alterneranno, giorno dopo giorno, all'interno dei menu proposti dagli chef di CasaTreviso, creando un mix di gusto, cultura e colore di grande originalità:

Tema 1: Leggerezza	ricette Km0 ispirate ad una cucina leggera e moderna
Tema 2: Rinascimento	ricette Km0 ispirate alla ricchezza delle ville venete
Tema 3: Tradizione	ricette Km0 ispirate alla cucina povera del primo '900
Tema 4: Creatività	ricette Km0 ispirate alla creatività e alla sperimentazione
Tema 5: Fusion	prodotti a Km0 interpretati ed abbinati alla cultura del Québec (Canada)

Dall'antipasto al dolce, 20 nuove ricette, appositamente create per raccontare storie, contaminazioni, ricerche ed evoluzioni di una terra che sarà bello visitare e... degustare!

Domenico Camerotto - Presidente Gruppo Ristoratori Marca Trevigiana

Alberto Resera - Presidente Altamarca

RISTORANTE

Ore 12.00 - 15.30 Ristorante a pagamento

Leggerezza **Filetto di Otragan con ristretto di Pomodoro e Bottarga di Trota**
Ristorante Ca' del Poggio

Tradizione **Gnocchi di Pane e Formaggio con Burro del Grappa e bruscandoi**
Ristorante Teatro dei Sapori

Rinascimento **Anatra muta cotta al Lardo con Patate del Piave arroste**
Ristorante Toulà "Da Alfredo"

Creatività **Variazione di Meringa alla Nocciola con spuma alla Ricotta di Capra e Pera decana candita**
Ristoranti Al Capitello e Da Tullio

Ore 16.30 - 17.30 Spazio lounge

Per prenotazioni ed informazioni: +39 335 7084437

Giovedì 07

OSTERIA

Ore 12.00 - 14.30 **Inaugurazione ufficiale di CasaTreviso (solo su invito)**

Partner dell'evento: VenetoBanca

Creatività

Tomino croccante all'Asparago Bianco con riduzione di Raboso e composta di Asparago Verdi

Ristorante Al Sile

Tradizione

Radici e Fasoi

Ristorante La Cucina di Crema

Fusion

Medaglione di Coda di Rospo glassato allo Sciroppo d'Acero, Panaché di verdure e Patate schiacciate all'Olio Extravergine d'Oliva Tapa Olearia

Chef Igor Brotto - Inst. de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal (CAN)

Rinascimento

Pavoncella alla Gambrinus con polentina bianco perla

Ristorante Parco Gambrinus

Leggerezza

Piramide di Robiola di Capra con pistacchi, mandorle e salsa di fragole

Ristorante Da Andretta

Ore 15.00 - 16.15 Degustazioni a pagamento di vini e prodotti tipici

Ore 16.30 - 17.30 Spazio Lounge

Per prenotazioni ed informazioni: +39 333 3567658



RISTORANTE

Ore 10.00 - 11.30 **Incontro con la manifestazione Primavera del Prosecco**
Presentazione del programma della manifestazione itinerante e degustazione aperta al pubblico di prodotti tipici e del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Ore 12.00 - 15.30 Ristorante a pagamento

Creatività **Insalata di Seppia nostrana confit su Crema soffice di Fagiolo Borlotto Nano di Levada IGP e *Bruscandoi* marinati**
Ristorante Da Ugo

Leggerezza **Ravioli ripieni di Bastardo del Grappa e Pere Abate con erbe aromatiche e pinoli**
Ristorante Alla Pasina

Tradizione **Moeche fritte con Polentina bianca al cucchiaino**
Ristorante Al Bacareto

Fusion **Cheesecake alla Ricotta con Cranberries su Crumble di Fregolotta**
Chef ospite dal Canada: Igor Brotto

Ore 16.00 - 17.30 **Incontro con Coldiretti e la Vendita Diretta Organizzata**
Degustazioni aperte al pubblico con i vini delle aziende
Az. Agr. Casa Angelo
Az. Agr. F.lli Corvezzo
Az. Agr. Valerio Nadal

Per prenotazioni ed informazioni: +39 335 7084437

Venerdì 08

OSTERIA

Incontri e tasting a pagamento

- Ore 10.00 - 10.50** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** e Cooking Show con il Ristorante La Cucina di Crema
- Ore 11.05 - 11.55** I Cooking Show di CasaTreviso: **Latteria Perenzin** presenta i suoi Formaggi e la **cantina Perlage** i suoi vini, tutto all'insegna della cultura biologica. Le ricette sono presentate dal Ristorante Teatro dei Sapori, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 12.10 - 13.00** I Cooking Show di CasaTreviso: l'**Associazione Tapa Olearia** presenta il suo **Olio ExtraVergine d'Oliva Veneto DOP delle Colline Trevigiane**. Le ricette sono presentate dal Ristorante Teatro dei Sapori, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 13.15 - 14.05** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio del Fagiolo Borlotto Nano di Levada IGP** presenta la propria produzione. Le ricette sono presentate dal Ristorante Teatro dei Sapori, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 14.20 - 15.10** I Cooking Show di CasaTreviso: la **Troticoltura Santa Cristina** presenta la propria produzione. Le ricette sono presentate dal Ristorante Teatro dei Sapori, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 15.30 - 16.30** CasaTreviso Incontri: gli studenti del **Master in Cultura del Cibo e del Vino - Università Ca' Foscari Venezia** – incontrano **Lidia Bastianich** – incontro aperto al pubblico
- Ore 16.45 - 17.30** Spazio Lounge

Per prenotazioni ed informazioni: +39 333 3567658

RISTORANTE

Ore 10.00 - 11.30 **Tavola Rotonda con il Consorzio dei Vini del Piave DOC** dal titolo "Manzoni Bianco e Raboso: i due volti della DOC Piave" - seguirà degustazione aperta al pubblico di prodotti tipici e dei vini del Piave fra cui il Malanotte, prossimo DOCG

Ore 12.00 - 15.30 Ristorante a pagamento

Tradizione

Zottoi (seppioline) con Polenta bianca filane

Ristorante Villa Revedin

Fusion

Soupe aux pois al Borlotto Nano di Levada IGP e Kamut

Chef ospite dal Canada Igor Brotto

Rinascimento

Coniglio alla Dogaressa (rotolo di coniglio con cipolla, pinoli e uva passa)

Ristorante Da Andreetta

Creatività

Gelato alla Casatella Trevigiana DOP su insalatina di fragole, cialde di mais biancoverla e fiorellini di bosco

Ristorante La Cucina di Crema

Ore 16.00 - 17.30 **Incontro con Coldiretti e il Km0**

Degustazioni aperte al pubblico di prodotti tipici dedicati all'arte della panificazione

Farine Molino Rachello

Pasta Jolly Sgambaro

Pane Bosco Tiziano

Per prenotazioni ed informazioni: +39 335 7084437

Sabato 09

OSTERIA

Incontri e tasting a pagamento

- Ore 10.00 - 10.50** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** e Cooking Show con il Ristorante La Cucina di Crema
- Ore 11.05 - 11.55** I Wine Tasting di CasaTreviso: la **cantina Faotto-Bottignolo** presenta i suoi vini, tutto all'insegna del grande Terroir. Le ricette sono presentate dal Ristorante Enoteca Al Brolo, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 12.10 - 13.00** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio della Casatella Trevigiana DOP** e **Latteria di Soligo** presentano i loro formaggi. Le ricette sono presentate dal Ristorante Enoteca Al Brolo, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 13.15 - 14.05** I Cooking Show di CasaTreviso: la **Lazzaris "dal 1901"** presenta le proprie mostarde. Le ricette sono presentate dal Ristorante Enoteca Al Brolo, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 14.20 - 15.10** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio Marroni di Combai IGP** presenta la propria produzione. Le ricette sono presentate dal Ristorante Enoteca Al Brolo, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 15.25 - 16.15** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** con assaggi di prodotti tipici
- Ore 16.30 - 17.30** Spazio Lounge



Per prenotazioni ed informazioni: +39 333 3567658

RISTORANTE

Ore 10.00 - 11.30 **Incontro con Coldiretti e le Fattorie Didattiche**
Cantine ed aziende agricole aprono le loro porte al pubblico con percorsi e degustazioni guidate
Breitenberger F.Ili (kiwi)
Jolly Sgamaro (pasta)
Graziotto Ornella (radicchio ed asparagi sott'olio)
De Marchi (vini)

Ore 12.00 - 15.30 Ristorante a pagamento

Leggerezza **Filetto di Maialino da latte leggermente affumicato con Asparagi bianchi marinati e rustegot**
Ristorante Villa Castagna

Tradizione **Sformato di Piccione ed Erbette di campo**
Ristorante Da Celeste

Rinascimento **Coscetta di Faraona con Prugne e Cipolline al profumo di Cannella su polentina**
Ristorante Da Jodo

Creatività **Tiramisù con crema al Mascarpone, Mela di Monfumo e riduzione al Passito di Prosecco Colli Asolani D.O.C.G.**
Ristorante Villa Razzolini Loredan

Ore 16.00 - 17.30 **Tavola Rotonda con il Consorzio degli Istituti Alberghieri del Veneto e Igor Brotto**, docente dell'Institute de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Montréal, seguirà degustazione aperta al pubblico di prodotti tipici e cicchetti *fusion*

Per prenotazioni ed informazioni: +39 335 7084437

Domenica 10

OSTERIA

Incontri e tasting a pagamento

- Ore 10.00 - 10.50** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** e Cooking Show con il Ristorante La Cucina di Crema
- Ore 11.05 - 11.55** I Wine Tasting di CasaTreviso: la **Strada del Prosecco DOCG e dei vini di Conegliano Valdobbiadene** presenta il suo programma di attività ed i suoi vini, tutto all'insegna del grande Terroir. Le ricette sono presentate dal Ristorante Al Migò, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 12.10 - 13.00** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio del Grappa** presenta il **Bastardo del Grappa**, formaggio di antica tradizione. Le ricette sono presentate dal Ristorante Al Migò, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 13.15 - 14.05** I Cooking Show di CasaTreviso: la **Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP** con il **Consorzio di Tutela** presentano il loro territorio ed il famoso "spadone rosso tardivo". Le ricette sono presentate dal Ristorante Al Migò, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 14.20 - 15.10** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio Marroni di Monfenera IGP** presenta la propria produzione. Le ricette sono presentate dal Ristorante Al Migò, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 15.25 - 16.15** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** con assaggi di prodotti tipici
- Ore 16.30 - 17.30** Spazio Lounge

Per prenotazioni ed informazioni: +39 333 3567658

RISTORANTE

Ore 10.00 - 11.30 **Incontro con il Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso** che presenta le nuove proposte per il Turismo enogastronomico e di nicchia culturale, seguirà degustazione aperta al pubblico di vini e prodotti tipici

Ore 12.00 - 15.30 Ristorante a pagamento

Rinascimento

Tortino di Erbe primaverili (*sciopet, rosoline e bruscando*) con Asparagi verdi su crema di Casatella Trevigiana DOP

Ristorante Le Calandrine

Tradizione

Minestra del Contadino con farina di Polenta cotta in latte e brodo, Salsiccia spezzettata e *Sciopetin*

Ristorante Da Condo

Leggerezza

Cordoncino di Maialino da latte ai Frutti di bosco e Nettare d'ape con sferza di Spinacelli gratinati

Ristoranti Ai Sette Nani e Al Ronchetto

Creatività

Millefoglie di Ricotta del Consiglio con piccole vele di Raboso cotto al forno e zuppeta di Fragole

Ristorante Casa Balbi Il Barco

Ore 16.00 - 17.30 **La Pastasciuttata** - Festa di Fine Vinitaly ad invito per gli operatori trevigiani al Vinitaly. Partner dell'evento Pasta Jolly Sgamaro

Per prenotazioni ed informazioni: +39 335 7084437

OSTERIA

Incontri e tasting a pagamento

- Ore 10.00 - 10.50** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** e Cooking Show con il Ristorante La Cucina di Crema
- Ore 11.05 - 11.55** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio del Grappa** presenta l'originalità e la tipicità del **Morlacco del Grappa**. Le ricette sono presentate dal Ristorante La Cucina di Crema, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 12.10 - 13.00** I Cooking Show di CasaTreviso: il **Consorzio Funghi di Treviso** presenta la propria produzione. Le ricette sono presentate dal Ristorante La Cucina di Crema, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 13.15 - 14.05** I Cooking Show di CasaTreviso: la **Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP** e il **Consorzio di Tutela** presentano il territorio e la produzione all'insegna della perfetta stagionalità. Le ricette sono presentate dal Ristorante La Cucina di Crema, le degustazioni sono guidate da AIS del Veneto
- Ore 14.20 - 16.15** I Wine Tasting di CasaTreviso: degustazioni guidate a cura di **AIS del Veneto** con assaggi di prodotti tipici
- Ore 16.30 - 17.30** Spazio Lounge



Per prenotazioni ed informazioni: +39 333 3567658

A CasaTreviso, per il Vinitaly 2011 hanno cucinato per voi:

Ai Sette Nani (Negrizia di Ponte di Piave)	Osteria alla Pasina (Dosson di Casier)
Al Bacareto (Mogliano Veneto)	Enoteca Il Brolo (Valdobbiadene)
Al Capitello (Corbanese)	Igor Brotto - Chef Ospite dal Canada (Montréal)
Al Migò (Treviso)	La Cucina di Crema (Gavera del Montello)
Al Ronchetto (Salgareda)	La Panoramica (Nervesa della Battaglia)
Al Sile (Casier)	Le Calandrine (Cimadolmo)
Al Teatro dei Sapori (Castelfranco Veneto)	Locanda Da Condo (Col san Martino)
Belvedere Da Tullio (Arfanta di Tarzo)	Parco da Domenico (Spresiano)
Ca' Del Poggio (San Pietro di Feletto)	Parco Gambirinus (San Polo di Piave)
Casa Balbi Il Barco (Pieve di Soligo)	Toulà "Da Alfredo" (Treviso)
Da Adreetta (Rolle di Cison di Valmarino)	Villa Castagna (Crocetta del Montello)
Da Celeste (Venegazzù)	Villa Razzolini-Loredan (Asolo)
Da Jodo (Maser)	Villa Revedin (Gorgo al Monticano)
Da Ugo (Bigolino di Valdobbiadene)	

Per conferire alle proprie ricette tutta l'importanza di una lunga storia, gli chef di CasaTreviso hanno accuratamente selezionato i propri partner:

A.I.S. Veneto	Consorzio Torchiato di Fregona DOC
A.P.O.V.F.	Consorzio Vini del Piave DOC
A.Pro.La.V.	Crusketti
Asolo dolce	Figuli
Ass. Strada del Prosecco e Colli di Conegliano-Valdobbiadene	F.I.S.A.R.
Bosco Tiziano (Gruppo Panificatori di Treviso)	Goppion Caffè
Bragagnolo Argenti	Graziotto Ornella
Breitenberger F.lli	Latteria Perenzin
Caseus Veneti	Latteria Soligo
Coldiretti Treviso	Lazzaris
Consorzio Asparago Bianco di Cimadolmo IGP	Molino Rachelo
Consorzio Casatella Trevigiana DOP	Padoan
Consorzio Colli di Conegliano DOC	Pastificio Jolly Sgarbaro
Consorzio ConeglianoValdobbiadene Prosecco Superiore DOCG	Presto e Bene
Consorzio Del Grappa	Primavera del Prosecco DOCG
Consorzio Fagiolo Borlotto Nano di Levada IGP	Rizzotto TecnoServices (Lainox - Sirman)
Consorzio Funghi di Treviso	San Benedetto
Consorzio Marrone di Combai IGP	Strada del Radicchio Rosso di Treviso IGP
Consorzio Marrone di Monfenera IGP	Tapa Olearia
Consorzio Montello e Colli Asolani DOC-DOCG	TeleSystem
Consorzio Prosecco DOC	Troticoltura Santa Cristina
Cons. Radicchio Rosso di TV e Variagato di Castelfranco IGP	VenetoBanca

*Consorzio di Promozione Turistica Marca di Treviso
Con i contributi regionali di cui alla legge n. 33/2002 - Regione del Veneto
In collaborazione con C.C.I.A.A. Treviso - Provincia di Treviso - Unascom-Conticommercio Treviso - Club Italia / ENIT*

CasaTreviso è un progetto di Mauro Zardetto per COMUNICARE - Direzione organizzativa VIVE20 - Ufficio Stampa IDEEUROPEE
Fotografie di Francesco Galifi, Cristiano Bulegato (arch. Terraferma Edizioni), Cesare Gerolinetto - Stampa Grafiche Antiga spa

Segui il programma di CasaTreviso su www.casatreviso.tv

Media Partner

TELE System

Sulle tavole di CasaTreviso sono stati serviti vini, distillati e liquori delle Cantine:

Astoria Vini (Crocetta del Montello)
Az. Agr. Andrighetto Luigi (Pederobba)
Az. Agr. Casa Angelo (San Biagio di Callalta)
Az. Agr. Col Parè (Arfanta di Tarzo)
Az. Agr. F.lli Corvezzo (Cessalto di Piave)
Az. Agr. Girardi Spumanti (Farra di Soligo)
Az. Agr. Le Bertole (Valdobbiadene)
Az. Agr. Maccari Graziano (Visnà)
Az. Agr. Malibràn (Susegana)
Az. Agr. Valerio Nadal (Santa Lucia di Piave)
Az. Vin. Salatin (Cordignano)
Barbaran Vigne (Zenson di Piave)

Distilleria Bonaventura Maschio (Gaiarine)
Campion (San Giovanni di Valdobbiadene)
Consorzio Torchiato di Fregona (Fregona)
Faotto-Bottignolo (Valdobbiadene)
Gambrinus cantina e liquorificio (S. Polo di Piave)
Le Manzane (San Pietro di Feletto)
Lunica (Casale sul Sile)
Scuola Enologica di Conegliano (Conegliano)
Soc. Agr. Bisol Desiderio & Figli (Valdobbiadene)
Soc. Agr. Lucchetta Marcello (Conegliano)
Valdo Spumanti (Valdobbiadene)
Villa Castalda (Gorgo al Monticano)

GRUPPO RISTORATORI DELLA MARCA TREVIGIANA, OVVERO IL GUSTO DI UN TERRITORIO DI ANTICHE MEMORIE

Il Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana, nasce alla fine degli anni '70, sicuramente fra i primi in Italia, sotto gli auspici del grande Bepi Maffioli, attore, scrittore ed instancabile sperimentatore della cucina. I Ristoratori Trevigiani, fra i fondatori del progetto Casa Treviso, forti di questa illuminata tradizione di ricerca, ripercorrono oggi il romanzo delle loro tradizioni che, dagli antichi romani dell'area del Piave, alle influenze della Serenissima, dalla cultura rurale del "cortivo" ai castelli ed alle abbazie della pedemontana, esprimono l'immagine architettonico-culturale di un territorio da sempre vocato alla produzione agroalimentare, per riunirsi oggi, stagione dopo stagione, e con le famose rassegne tematiche Superbe, CocoFungo, Ristoranti del Radicchio e CocoRadicchio, in una tavola ricca di gusti e colori, vera delizia per il turismo più attento.



GRUPPO RISTORATORI
DELLA MARCA TREVIGIANA

Per maggiori informazioni: **GRUPPO RISTORATORI DELLA MARCA TREVIGIANA**
Tel. +39 0422 580368 www.ristoratorimarcatrevigiana.it - k.cisolla@unascom.it

ALTAMARCA, PER L'ORGANIZZAZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO DELLE COLLINE TREVIGIANE

Altamarca, area collinare e pedemontana della provincia di Treviso, rappresenta un territorio particolare e omogeneo con un forte sentimento legato al "turismo del buon vivere".

Per un progetto unitario che garantisca uno sviluppo lungimirante e continuativo di una società diventa fondamentale la collaborazione tra amministrazioni pubbliche ed imprenditoria privata; per questo, l'associazione Altamarca, partner del progetto CasaTreviso, propone e sostiene azioni di organizzazione e valorizzazione del territorio: dalla produzione enologica alla gastronomia tipica, dalla cultura dello sport e del "tempo libero", alla conservazione di ogni aspetto storico e culturale. Altamarca è un grande gioco di squadra per generare un servizio globale e di qualità per il turismo moderno.



altamarca
colline di treviso
vini • gastronomia • cultura • turismo

Per maggiori informazioni: **ALTAMARCA**
Tel. +39 0423 972372 - www.altamarca.it - altamarca@altamarca



Guardiamo lontano pensiamo vicino

Siamo cresciuti naturalmente,
prendendoci cura dei nostri territori.

Veneto Banca: il futuro siamo noi.

www.venetobanca.it

Numero Verde
800 373797



VENETO BANCA



Le degustazioni guidate di
a CasaTreviso sono realizzate in collaborazione con



Un semplice gesto quotidiano si trasforma in una fonte di salute, con le innovative, belle e funzionali caraffe della linea "argento è", grazie all'efficace azione depurativa e antibatterica che gli ioni attivi dell'argento svolgono sull'acqua che beviamo ogni giorno.

Una virtù dell'argento conosciuta da tempo immemorabile, proposta oggi dall'esperienza Bragagnolo Argenti nella lavorazione di questa preziosa materia prima.

www.bragagnoloargenti.it

argento è
BragagnoloArgenti