BREDA

Come si crea il formaggio: ragazzi a lezione da Tommasoni

BREDA - Dai libri alla cagliata, dai banchi di scuola ai locali del caseificio. Un'esperienza vera e diretta per conoscere più da vicino i formaggi che ogni giorno imbandiscono le nostre tavole. È questo il progetto messo in campo dal Caseificio Tomasoni, che da marzo aprirà le porte agli studenti di alcune scuole elementari della provincia di Treviso per condurli alla scoperta dell'antica tradizione casearia. Una vera e propria lezione sull'importanza di una corretta alimentazione. Ospiti le classi 4. e 5. degli istituti trevigiani che potranno anche conoscere la storia di un'azienda che da oltre 60 anni produce formaggi di qualità come la crema del Piave e la Casatella Trevigiana dop. Nel laboratorio didattico i bambini diventeranno casari ed assisteranno ad una vera magia: la trasformazione del latte in stracchino.

TREVISO

"Slow Wine" premia 12 prodotti di Marca

TREVISO - (mm) Sono 12 i vini di aziende trevigiane inseriti nella guida Slow Wine 2016 di Slow Food: 6 sono «vino slow» ed altrettanti «vino quotidiano». I "vino slow" sono il Conegliano Valdobbiadene delle aziende Malibran, Silvano Follador, Nino Franco, Coste Piane con il Valdobbiadene Prosecco frizzante Naturalmente, Cà dei Zago con il Prosecco col fondo, Bonotto delle Tezze con il Piave Malanotte. I 6 vino quotidiano sono l'Asolo Prosecco extra brut Bele Casel, Cabernet Case Paolin, Valdobbiadene extra dry Col dell'Orso di Frozza e il Conegliano Valdobbiadene extra dry di Ruggeri, Andreola e Marchiori.

L'AGENDA DI TREVISO

Una storica simbiosi nel libro curato da Carlo Favero

Vigneti di Marca la storia dei Dogi

La Marca e il Veneto con il vino hanno una storica simbiosi che li lega praticamente da sempre. Possiamo, oggi, immaginare Treviso senza il suo prosecco? E nemmeno nei secoli passati era possibile conoscere il nostro territorio senza i suoi bei vigneti e le diverse qualità di uve. Una tradizione che continua imperterrita tanto che Treviso e buon vino vanno sempre a braccetto. Questa osmosi storica ora è stata tradotta e documentata nel bel libro curato da Carlo Favero intitolato "Il vino nella storia di Venezia. Vigneti e cantine nelle terre dei dogi" per i tipi di Biblos con i contributi di importanti studiosi tra cui il noto storico Giuseppe Gullino, l'enogastronomo trevigiano Giampiero Rorato e la prefazione di Alvise Zorzi. La riflessione del giornalista e storico Sante Rossetto.

PROSECCO
Vino nella storia

IL VOLUME
In libreria "Il vino nella storia di Venezia"

TREVISO - I vigneti della Marca erano celebri nel periodo veneziano, soprattutto nella zona di Conegliano dove si coltivavano vitigni celeberrimi come il picolit, il marzemino, il bianchetto, il prosecco destinato a glorie internazionali, il moscatello, il malvasia, il tocai, il raboso. Il malvasia era un vino dolce che aveva origini greche dalla omonima (o Monembavia) località nel Peloponneso.

Nel Novecento arrivano nuovi vitigni che finiranno per limitare la celebrità degli autoctoni; sono il cabernet, il sauvignon, pinot, il merlot, il malbeck che oggi godono di numerosissimi cultori.

Ma la vite ha i suoi nemici che sono fondamentalmente tre, cioè la micidiale filossera, la peronospora e la crittogama che dal primo Ottocento creano non pochi problemi ai viticoltori. Tuttavia il vino è troppo importante perché attorno a questo aspetto dell'economia agricola non si indirizzino gli studi di agraria. Così nel 1868 nasce a Conegliano la Società enologica e nel 1876 la Scuola di viticoltura ed enologia, che è l'attuale istituto Cerletti, divenuto nel corso del tempo il più importante punto di riferimento per il rinnovamento della viticoltura veneta e italiana.

Nel secolo scorso, sempre a Conegliano nel 1923, si istituisce la sezione sperimentale di viticoltura ed enologia. Un cenno meritano i Bellussi, vignaioli di Visnà, che hanno adottato un tipo di potatura che prende il loro nome; sistema che ha goduto per un lungo periodo di grande rinomanza e che ora la meccanizzazione ha mandato in soffitta. Ma il libro non dimentica altre zone della Serenissima vocate al dio Bacco: l'Istria con il noto terrano, il Friuli dove il conte di Fagagna, Fabio Asquini, nel Settecento fece diventare il picolit una perla vinicola commercializzata in tutta Europa in bottiglie mignon. Dal Friuli a Conegliano il passo per il picolit fu relativamente breve e il merito è di Ottavio Cristofori, accademico della città del Cima che lo fece coltivare e conoscere ai suoi conterranei. Della coltivazione del vino si occuparono i massimi agronomi del passato, dal trevigiano di Cimadolmo Giacomo Agostinetti ad Agostino Gallo autore celebratissimo al suo tempo e autore delle "Vinti giornate dell'agricoltura". Di viticoltura si interessavano anche i nobili Zen nella loro famosa villa palladiana di Cessalto dove tra Cinque e Seicento prosperava una azienda specializzata nel vino. Il bel libro, arricchito di godibilissime immagini d'epoca e disegni d'archivio, conclude la gustosa carrellata con uno sguardo al ripristino dei vigneti d'antan in alcune isole della laguna (San Michele, Giudecca, Sant' Erasmo). Una pubblicazione che non mancherà di incontrare notevole favore tra i trevigiani e i veneti amanti del buon vino (cioè più o meno tutti) dove la storia e la tecnica vinicola si sposano con amabilità offrendo una piacevole e utile lettura.

LE INNOVAZIONI

La potatura con i Bellussi

IL CONVEGNO

Michele Miriade
VEDELAGO

Assaggi, degustazioni e novità l'eccellenza "300 x 100" in villa

Bollicine, rosè, bianchi, rossi, passiti sono i vini per la giornata dedicata alle eccellenze enologiche (ma anche gastronomiche) del Veneto, con l'evento "300 X 100 Wine Experience", 300 vini dei 100 migliori produttori vinicoli veneti. L'appuntamento si terrà sabato alla palladiana Villa Emo a Fanzolo di Vedelago, location scelta dai Sommelier veneti dell'Ais per raccontare il mondo del vino in modo semplice ed appassionante. E nel corso della giornata, dalle 10 alle 20, ci sarà un ricco programma di assaggi, degustazioni guidate e momenti di approfondimento. Sarà possibile degustare le 300 etichette regionali, secondo i giudizi dei degustatori che hanno redatto la guida «Vinetia» di Ais Veneto. Tra gli appuntamenti, nel pomeriggio, il salone centrale di Villa Emo sarà il palcoscenico di alcune degustazioni guidate (su prenotazione) che porranno l'accento su realtà produttive e vini unici del panorama enologico. Si inizia alle 14 con «Confine Veneto»: l'esperienza di Masi sbarca oltre oceano, degustazione dell'altro mondo con vini di Masi Tupungato, Argentina; alle 16 «Il Cru secondo Allegrini», il primato del vigneto diventa stile nei Valpolicella di Allegrini; mentre alle 18 con «Maison Laurent Perrier» ci sarà una avvincente serie di bollicine grazie all'esperienza, dal 1812, di un grande autore del panorama Champagne. A fare da cornice non mancheranno gli abbinamenti con le tipicità gastronomiche trevigiane e venete: formaggi, salumi, prodotti da forno, di pasticceria e il pescato della laguna veneta. E con la novità de «I laboratori del cibo», sono previsti 6 appuntamenti con alcune ricercatezze gastronomiche protagoniste di altrettante degustazioni, mentre ad ogni ora (dalle 11 alle 17) la cucina sfornerà un piatto a tema. Il ticket d'ingresso (intera giornata) con degustazioni illimitate e calice in omaggio, è di 25 euro, 20 euro prenotando online su http//we.aisveneto.it.

CONVEGNO - Ad aprire l'evento, alle 10.30 all'auditorium La Filanda, sarà il convegno "Dal calice al telecomando - il vino che si vede" dedicato alla comunicazione televisiva del settore gastronomico. Moderati da Andrea Marcato, i relatori sono Giacomo Zito, attore e doppiatore; Camilla Nata, conduttrice di Rai1; Vincenzo Russo, docente di Psicologia dei Consumi e Neuromarketing Iulm Milano e Giorgio Galante direttore La7Gold.