



TERRAMOSSA
www.terramossa.it



PIATTI *serviti* CERTIFICATI della TERRA dei TIEPOLO

Un viaggio alla scoperta dei saperi e dei sapori del territorio.

Un viaggio che mette in luce un progetto per promuovere "La terra dei Tiepolo", la sua tradizione culinaria e, allo stesso tempo garantire al consumatore qualità e trasparenza.

"PIATTI *serviti* CERTIFICATI" è il punto d'incontro tra i consumatori - sempre più consapevoli, ricercatori del sapere delle nostre tradizioni - e i ristoratori "garanti" non solo, della salubrità, della ricchezza e della genuinità dei piatti, ma anche della loro tipicità e della loro aderenza ai valori e alla cultura gastronomica del territorio.

In quest'ottica i ristoratori che aderiscono al progetto offrono ai consumatori un "viaggio del sapore" nelle diverse culture e tradizioni, dando loro la possibilità di degustare e collezionare alcuni dei "gioielli", della cucina italiana.

"PIATTI *serviti* CERTIFICATI" vuole stabilire un nuovo rapporto di fiducia e trasparenza tra consumatore e ristoratore e diffondere la ricchezza e la storia dei cibi della tradizione. E' un viaggio che, lungo tutta la filiera dal campo alla tavola, conduce alla scoperta dei saperi e dei sapori del territorio.

I Ristoranti dei "PIATTI *serviti* CERTIFICATI":

RISTORANTE ACQUARIO

Via Roma, 41 Martellago (VE) Tel. 041 5403139

RISTORANTE TRATTORIA AL GALLO

Piazza XX Settembre, 43 Noale (VE) Tel. 041 440088

PIZZERIA BARONE ROSSO

Via Martiri della Libertà, 15 Spinea (VE) Tel. 041 990153

HOTEL RISTORANTE PIZZERIA BELFIORE

Via Roma, 234 Salzano (VE) Tel. 041 437010

TRATTORIA CA' NOVE

Via Don L. Sturzo, 1/3 Scorzè (VE) Tel. 041 5840658

PIZZERIA RISTORANTE MERIDIANA

Via Milano, 7 Santa Maria di Sala (VE) Tel. 041 5760084

RISTORANTE OSTARIA NOVA

Via Cavin di Sala, 12 Mirano (VE) Tel. 041 5700761

TRATTORIA PULLIERO

Str. Santa Maria di Sala - Caltana Mirano (VE) Tel. 041 486624

RISTORANTE RENZO E LOLA

Via Olmara, 10 Scorzè (VE) Tel. 041 445686

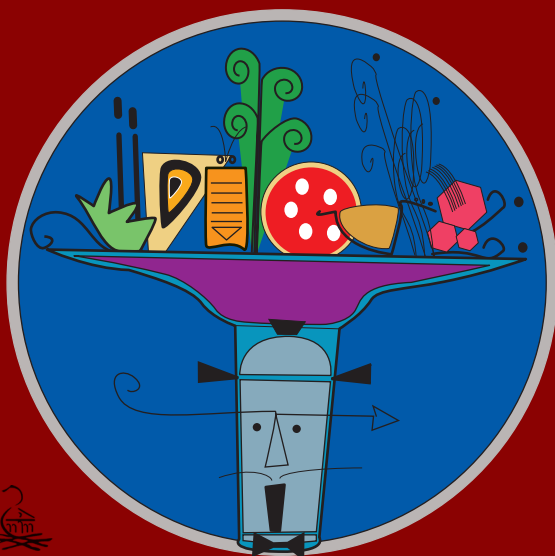
RISTORANTE SHAKE A LEG

Via Miranese, 25 Mirano (VE) Tel. 041 4355801

Posti limitati - È richiesta la prenotazione



Finanziato dal FSE 2007-2013 DGR Veneto 1886 del 08-07-2008 DDR n. 1590 del 06-11-2008
INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO



PIATTI *serviti*
CERTIFICATI

della TERRA dei TIEPOLO

A scuola di ...sensi, attraverso i Profumi e i Gusti

Serviranno tutti i sensi e la guida di esperti, produttori ed enologi per affrontare l'esplorazione proposta dal circuito "Profumi e Gusti".

Un vero e proprio corso per imparare ad affinare i propri sensi.

Un'opportunità per tutte le persone attente e vogliose di approfondire il Mondo dell'Enogastronomia, in collaborazione con A.I.S. Veneto, Consorzio Lison-Pramaggiore e Venezia Wine Forum.

Mercoledì, 5 maggio ore 15,00/18,00

TRATTORIA AL GALLO - Noale (VE)

Lo stile nel servizio del vino:

comportamento a tavola. Le attrezzature La scelta dei vini, le temperature di servizio. La cantina. La carta dei vini.

Lunedì, 10 maggio ore 15,00/18,00

INSTABILE - Scorzè (VE)

I costituenti del vino:

La maturazione ed invecchiamento. Gli spumanti, i vini liquorosi e passiti. Principi di degustazione

Mercoledì, 12 maggio ore 15,00/18,00

TRATTORIA AL GALLO - Noale (VE)

Enografia nazionale e internazionale:

viaggio nelle aree di produzione più importanti. Principi di degustazione

Lunedì, 17 maggio ore 15,00/18,00

INSTABILE - Scorzè (VE)

Il Veneto, il Friuli V.G., il Trentino e Alto Adige:

viaggio fra i vini più importanti dei territori. Principi di degustazione

Mercoledì, 19 maggio ore 14,30/18,30

TRATTORIA AL GALLO - Noale (VE)

Principi di abbinamento cibo-vino:

l'evoluzione del gusto. Prove pratiche di abbinamenti

Lunedì, 24 maggio ore 09,00/18,00

CANTINE - Piave (VE)

Vini del Piave e la Casarea Carpenedo:

visita e degustazione cantine e aziende. Fenologia del vitigno, tecniche di coltivazione e produzione.

Lunedì, 31 maggio ore 09,00/18,00

CANTINE - Lison Pramaggiore (VE)

Lison Pramaggiore e Salumificio Mio:

visita e degustazione cantine e aziende. Fenologia del vitigno, tecniche di coltivazione e produzione.

Impariamo i PIATTI *serviti* CERTIFICATI

Un'occasione per andare alla scoperta dei luoghi che ospitano questo progetto attraverso la storia, il sapere, i racconti, i sapori e le differenze che li rendono così originali...

5 eventi enogastronomici per imparare i "PIATTI serviti CERTIFICATI" dei Ristoranti della Terra dei Tiepolo e formarsi "all'arte del gusto" grazie all'intervento di alcuni testimonial del mondo dell'enogastronomia in collaborazione con libreria Mondadori di Milano.

Lunedì, 10 maggio ore 19,00

RISTORANTE ACQUARIO - Martellago (VE)

I punti in comune tra il "Ciclonauta" il Cibo e l'arte..

Claude Marthaler "Lo zen e l'arte di andare in bicicletta" un viaggio lungo 7 anni per fare il giro del Mondo. Oreste Sabadin Artista, ha ideato l'immagine dei "Piatti serviti Certificati". Accompagnerà Claude nelle sue avventure dipingendo con il vino, la terra, il cibo...

Martedì, 18 maggio ore 19,00

HOTEL RISTORANTE PIZZERIA BELFIORE - Salzano (VE)

Accademia 5T e "Fette di Bontà"

Francesco Donadini, Direttore Accademia 5T e gli autori, presentano il libro ricerca "Fette di Bontà". Libro dedicato alla presentazione e descrizione di oltre 100 insaccati selezionati e premiati nel Campionato Italiano del Salame 2009 realizzato dall'Associazione Accademia delle 5T allo scopo di individuare e valorizzare il miglior patrimonio di prodotto autentico e tradizionale italiano.

Venerdì, 21 maggio ore 19,00

TRATTORIA PULLIERO - Mirano (VE)

Slow, Slow, Slow, lentamente gustare, lentamente ascoltare...

Alessandro Tortato "Giornalista, Gastronomo, Musicista..." racconta le sue esperienze, il suo sapere, con un percorso che parte dal cibo e arriva alla cultura. "L'Operetta", un filo sottile ed affascinante che unisce l'Opera Lirica Veneziana ed il cibo.

Mercoledì, 26 maggio ore 19,00

RISTORANTE OSTARIA NOVA - Mirano (VE)

Fabrizio Nonis & Stefano Sangion

Fabrizio Nonis giornalista, gastronomo, macellaio ideatore insieme allo Chef Stefano Sangion della trasmissione "in punta di coltello" e spesso presenti in coppia nella rubrica di Canale 5 "Gusto". Ma Nonis, nella veste di produttore, ci tiene a sottolineare che "la sua vera perla è la trasmissione Sconfinando" che spazia dell'enogastronomia al turismo. Un'occasione quindi, per imparare il gusto, ma anche per imparare la comunicazione verbale e quella televisiva.

Venerdì, 28 maggio ore 19,00

RISTORANTE TRATTORIA AL GALLO - Noale (VE)

Arrigo Cipriani "Prigioniero di una stanza a Venezia"

Arrigo Cipriani, nel suo nuovo libro "Prigioniero di una stanza a Venezia", patron del famoso Harry's Bar di Venezia, racconta la sua vita trascorsa "in una stanza", cioè dietro il bancone del suo bar. L'Harry's Bar è molto più che un bar. Ai suoi tavoli si sono seduti re, principi, i protagonisti della Storia e le stelle dello spettacolo - da Woody Allen a Giorgio De Chirico, da Ernest Hemingway a Frank Sinatra. Ad accompagnare la serata il conduttore televisivo Paolo Levorato.