

Venerdì **23** febbraio '18

Cena di Gala

Inaugurazione Passione Veneta '18

Foro Boario – Vicenza



Evento promosso da **ARAV**

Associazione Regionale Allevatori Veneto



lattebusche



Ore 20.00 - **Aperitivo di benvenuto**

- Formaggi Veneti delle Latterie Cooperative
- Crostini con pane burro e acciughe

In abbinamento

Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG Jos
Val d'Oca - Cantina Produttori Valdobbiadene
Cocktail analcolico

Ore 20.30 **Inaugurazione ufficiale** di Passione Veneta '18

Presenta la serata Alberto Marcomini

Saluto degli Organizzatori, Promotori e delle Autorità

Intervento del Prof. Ivo Bianchi sui benefici del formaggio nell'alimentazione*

A seguire **La Cena di Passione Veneta**

"Formaggi dai nostri allevamenti in cucina."



Bis Antipasti

- Battuta al coltello di fesone di spalla di Vitellone "Qualità Verificata", adagiata su Casatella Trevigiana DOP, su crostini "Pan da vin" con sale e olio extravergine d'Olive DOP del Garda.
- Asiago fresco DOP alla piastra con spinacini

In abbinamento

Pinot Grigio Doc "Le Colline di San Giorgio"
Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Bis Primi

- Risotto al formaggio Piave DOP, con riso Carnaroli Igp Delta del Pò
- Bigoli al "Vecio e Pepe", con Asiago d'Allevato DOP

In abbinamento

Soave Classico Doc - Clivus Cantina Monteforte d'Alpone

Secondo

- Tagliata di diaframma di Scottona "Qualità Verificata" su letto di radicchio rosso tardivo di Treviso IGP con scaglie di Grana Padano DOP

Verdure miste

In abbinamento

Rosso Colli Euganei Doc - Cantina dei Colli Euganei

Sorbetto al limone

Dessert Tiramisù

In abbinamento

Spumante Fior d'Arancio Doc - Cantina dei Colli Euganei

Caffè

Costo a persona euro 35

Per prenotare clicca qui → <https://cenadigalapassioneveneta.eventbrite.it>

***Diritti di commissione per la prenotazioni on line euro 1,89**

- L'Asiago DOP ed il burro servito con le acciughe sono prodotti da **Latterie Vicentine**
- Il Piave DOP ed Sorbetto al limone sono prodotti da **Lattebusche**
- La Casatella Trevigiana DOP ed il mascarpone del Tiramisù sono prodotti da **Latteria Soligo**;
- Il Grana Padano DOP è prodotto dal **Caseificio Sociale Ponte di Barbarano**

Ringraziamenti

- **Prof Ivo Bianchi** medico chirurgo specialista in medicina interna, esperto di fama mondiale in Omotossicologia, Prof. a contratto all' Università G. Marconi di Roma
- I piatti di carne sono preparati dal **Maestro Macellaio Bruno Bassetto**
"Vitellone e Scottona ai cereali" sono allevati da soci **Unicarve** - Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto con disciplinari **QV della Regione Veneto**
- Il "**Pan da vin**" è prodotto dall'Istituto Alberghiero di Valdobbiadene



Sponsor tecnici

- L'Olio d'Oliva DOP del Garda è dei F.lli Turri,
- Caffè Julius Meinl

La cucina di Passione Veneta è curata da Marchioro Catering - Vigonza

L'evento è organizzato da Guru del Gusto srl segreteria@gurudelgusto.it

Marchioro Catering



Alle ore 21.30 dal Palco di PASSIONE VENETA spettacolo live

"Veramente... Falso!" Una serata accattivante per rivivere grandi successi musicali interpretati da 5 sosia ... Falsi, ma perfettamente uguali!