

LEADER DEL MERCATO ITTICO ORGANIZAL

Un'organizzazione all'avanguardia e dedicata ai prodotti di qualità. Non perde le showcooking a cura degli chef del ristorante nel cuore di Padova.



12 ETARI DI SOAVE E VALPOLICELLA BENINI

Rispetto di natura e territorio: questa la filosofia della cantina Benini. Visite guidate alla barricella e alla zona di vinificazione complete di degustazione.



NELLA VALLE DELL'OLIO LA CONTARINA

Un percorso alla scoperta dell'antico frontone e dei metodi di lavorazione di un gran numero di varietà di olive. Da non perdere le degustazioni finali.



LA FILIERA "MADE IN ITALY" FUNGHI VALBRENTA

Ricerca e innovazione abbinate ad efficienza produttiva e sostenibilità ambientale. Un viaggio alla scoperta del mondo dei funghi.



MANI IN PASTA VISVITA

Macine a pietra e un'essiccazione a bassa temperatura: questi i segreti del pastificio VisVita. Impedibili i laboratori per imparare a fare le tagliatelle.



NEL CUORE DEL PARCO DEI COLLI Euganei MAELI

La sua missione è la valorizzazione dei vigneti del territorio. Visita guidata alla cantina e degustazioni di etichette e viti della casa.



Un fine settimana tra showcooking e interessanti backstage. Il programma completo disponibile sul sito www.veneziatavola.it

Le fabbriche del gusto tornano con We Food

Trenta luoghi da visitare la prossima settimana

Riccardo Sandre

Scoprire l'industria alimentare del Nord est con il gusto e l'olfatto. Tra l'1 e il 3 novembre 2019 va in scena la terza edizione di We Food. Evento che accompagna famiglie e cittadini nel vivo di un sistema agroalimentare di eccellenza. Dal cioccolato alla farina, dal vino alla birra, dai formaggi ai liquori senza dimenticare il mondo delle cucine professionali in una manifestazione promossa dalla guida Venezia a Tavola e da ItalyPost, curata da Goodnet Terziani in Rete e realizzata grazie alle partnership con Bertio, Lattebusche e Rigoni di Asiago. «We Food non è solo un grande evento per trasformare i segreti di un'industria alimentare tra le più ricche d'Europa in un'esperienza culturale e sensoriale alla portata di tutti» spiega Filiberto Zovico, fondatore Italy Post e «ma pure il racconto di un intero territorio.

Se altre regioni, come il Piemonte, riescono a presentarsi come un sistema integrato, nel Nord est, fino ad ora, abbiamo ragionato per comparti. We Food vuole raccontare queste terre, stimolando un turismo dei sapori che mette al centro il Food&Wine delle Venetie. Una sfida che gli organizzatori della kermesse

puntano a vincere con percorsi guidati nelle più affascinanti imprese del territorio, tra showcooking ed assaggi, cultura e sapori. In Veneto non mancheranno le cantine aperte e neppure le distillerie pronte ad accogliere assaggiatori esperti o semplici appassionati. Molti anche gli showcooking organizzati dalle principali aziende del territorio. Un'occasione di conoscenza dei prodotti ma anche di degustazione di raffina-

Il Nord est sfodera il suo know how sull'enogastronomia e l'agroalimentare

tissime ricette realizzate in loco. La sede di Curtarolo di Agugiaro & Figna, ad esempio, ospiterà ben quattro showcooking: due sabato, alle 11 e alle 17, due domenica assieme ai principali chef dell'area di Padova come Andrea Valentini, del Ristorante «Le Gatte», e Teo Ceccoia di Borgorico (Padova) invece ospiterà lo showcooking di Andrea Bozzato, chef del Ristorante «La Posa degli Agri» di Polverara, sabato 2 alle ore 11.30. Ma ci sarà spazio anche per imparare i segreti della pasta fatta in casa grazie al giovane pastifi-

co di qualità VisVita di San Martino di Lupatini che aprirà i suoi laboratori alla cittadinanza. In Friuli si potrà vedere dal vivo la lavorazione del cioccolato grazie alla disponibilità della Cioccolateria artigianale Adelia Di Fant a San Daniele del Friuli (Ud), ma si potrà pure assaggiare i liquori dell'antica Distilleria Geschica di Nimis. A Palmanova invece aprirà le sue porte Jolanda de Colò, azienda specializzata nella lavorazione di carne e pesce che dal 1976 offre un'ampia gamma di produzioni alimentari e specialità enogastronomiche.

In Trentino, domenica mattina, si potrà imparare a cucinare la birra nel locale «La Doga» di Fiera di Primiero (Tn) ma pure immergersi nel biodistretto della Val di Gresta, una grande area agricola che vive tra natura e bio. «Tra l'1 e il 3 novembre 30 imprese delle Tre Venezie apriranno le loro porte a oltre 20 mila visitatori» conclude Zovico «in un turbine di eventi per tutti i gusti e le curiosità. Un ricco calendario di appuntamenti che offre opportunità di scoprire molte delle tipicità di tre regioni eccezionali che vanno scoperte, assaporate e valorizzate, in un weekend del Buono e del Ben Fatto che vale la pena senza dubbio di regalarsi».



Teo Ceccoia è una delle aziende che aderiscono a We Food: ecco un'immagine dello show cooking della passata edizione.

IL LATTE RO CASEARIO E I PIACERI DELLA GOLA

Lattebusche ritorna e "sfodera" due location

Porte aperte a Busche e San Pietro in Gu

In una manifestazione che celebra la cultura del gusto delle Venetie non poteva mancare uno spazio dedicato all'industria lattiero-casearia e ai suoi prodotti d'eccellenza. Dopo il grande successo delle prime due edizioni, anche quest'anno Lattebusche sarà protagonista di We Food e si prepara a registrare il tutto esaurito nelle due sedi che apriranno le porte al pubblico della manifestazione: Cooperativa dall'amiana green con oltre 60 anni di storia e tradizione casearia alle spalle, presente sul territorio con sei stabilimenti produttivi, l'azienda ha ricevuto numerosi riconoscimenti internazionali, tra cui il premio come "Miglior Formaggio Europeo a pasta dura" ottenuto dal Pave DOP ai Global Cheese Awards 2018.

Il viaggio alla scoperta di Lattebusche non potrà quindi non iniziare a Busche, in provincia di Belluno, ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi. Qui, nelle giornate di venerdì 1 e sabato 2 novembre, sono previsti quattro turni di visite guidate che si concluderanno con una degustazione di prodotti. Si proseguirà poi a San Pietro in Gu, nel padovano, nello stabilimento esclusivo-

mente adibito alla produzione del solo Grana Padano. La sede di Molinotto sarà aperta al pubblico in via esclusiva nella giornata di sabato 2 novembre, con quattro turni di visita e degustazione conclusiva.

Attenzione. Tutte le attività di We Food sono a ingresso libero, ma la registrazione è obbligatoria sul sito www.veneziatavola.it.

INTRENTINO



Biodistretto Val di Gresta

Gli amanti del bio avranno l'opportunità di scoprire alcune realtà di eccellenza del biodistretto della Val di Gresta, come l'azienda Agricola Ivo Gelmini e il laboratorio di prodotti ottimali Natursgusta. L'attenzione alla sostenibilità e alle

materie prime di qualità si ritrova anche nelle altre Fabbriche del Gusto del Trentino: il caso del Birrifico Bionè di Mezzano e della Pasticceria Zaffiro di Rovereto, che lavorano con materie prime genuine selezionate dal territorio.

QUIPADOVA

Berto's firma cucine doc

Per il terzo anno consecutivo, continua il sodalizio tra We Food e la Berto's. L'azienda di Treviso, nel padovano, è specializzata nella progettazione e produzione di cucine per gli chef famosi, da Antonino Cannavacciuolo a Alessandro Borghese, a Moreno Cedroni. «La fabbrica deve aprirsi al pubblico. È momento di contatto - così Enrico Berto, titolare dell'azienda - bisogna rimettere le aziende al centro, far parlare le nostre realtà per valorizzarle e capire come renderle più forti e propositive».



Berto's progetta e produce le cucine degli chef più famosi

TECNOEKA

Forni hi-tech con lo show di Bozzato



Da oltre 40 anni i suoi forni sono sinonimi di innovazione tecnologica 100% made in Italy: a vapore, combinati o "compact", pensati per la ristorazione, la gastronomia, la panetteria e la pasticceria. Per il terzo anno consecutivo, Tecnoeka rinnova l'appuntamento a We Food aprendo le porte della propria sede di Borgorico (Padova) sabato 2 novembre. Due diversi itinerari, alle 9.30 e alle 11.30, per scoprire il percorso di produzione delle materie prime al prodotto finito. Da non perdere lo showcooking conclusivo a cura di Andrea Bozzato, chef del ristorante «La Posa degli Agri» di Polverara (PD).

FRACCARO

Il lievito madre che offre dolci tentazioni



Un mondo di sapori autentici, dolci tentazioni e grandi invenzioni dolciarie: sono questi i valori che ancora oggi ispirano l'azienda di Castellfranco Veneto, figlia di una tradizione artigianale nata nel 1932 e oggi guidata da una spiccata mentalità industriale che ha portato alla creazione dei tre marchi Fraccaro Spumadoro, Pasticceria Fraccaro e Pasticceria Fraccaro Bio. Protagonista assoluto in azienda, rimane però il lievito madre a lievitazione lenta e naturale (80 anni) ottenuto da fermentazione spontanea. In programma tre turni di visita, sabato e domenica, con degustazione finale al Fraccaro Café.

ID MAZZUCATO

La cantina con i vigneti in collina



Azienda vitivinicola nella provincia vicentina, con 25 ettari di vigneti in collina, dove sono piantati i vitigni autoctoni come il Vespaiole, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, lo Chardonnay e Carmener. Il legame tra vino, ospitalità e condivisione è, per i proprietari Laura e Andrea, imprescindibile: in occasione di We Food, aprono le porte dell'azienda per far scoprire la propria cantina (vinificazione e barricella) e i propri vini. Tra sabato e domenica, 4 turni di visita guidata con degustazione e showcooking con degustazione a cura di Antonio Chemello, della Trattoria «D Palmerino» di Sandrigo (VI).

Agli ospiti sarà aperta quest'anno anche l'area di ricerca restaurata. Dalla pasta ripiena alla pizza, dal fritto al dolce: quattro "chicche".

Con «Agugiaro & Figna Molini» scopriamo le farine professionali

BACKSTAGE

«L'italia è una grande vetrina di eccellenze. We Food coglie l'importanza per le aziende di raccontarsi con il loro bagaglio di storia e di tradizione, nel ter-

ritorio a cui sono legate». A dirlo è Riccardo Agugiaro giovane amministratore delegato di Agugiaro & Figna Molini, società con sede a Curtarolo che fatturava nel 2018 circa 110 milioni di euro in Italia e 60 diversi paesi del mondo.

«Abbiamo seguito We Food fin dai suoi esordi 3 an-

ni fa» continua Agugiaro. «Ne abbiamo osservato lo sviluppo, convinti che il progetto fosse quello giusto: il nostro Paese, complici distanze non eccessive e un ventaglio incredibile di sapori, gusti, prodotti e offerte, per la gran parte eccellenze riconosciute a livello globale, ha tutte le potenzialità

per integrare turismo e enogastronomia, cultura industriale e riscoperta dei territori». Ecco allora che Agugiaro & Figna Molini ha scelto in questa edizione di aprire al pubblico la sua area di ricerca, quella di via Monte Nero 111, dove sorge l'antico mulino quattrocentesco, reduce da un recente restauro conservativo, dove tutto ha avuto inizio.

«La nostra partecipazione a We Food ci offre l'opportunità di accogliere un pubblico variegato» spiega l'Ad di Agugiaro & Figna «professionisti e consumatori che potranno vedere, toccare e assaporare il nostro modo di fare che offre farine professionali e quello artigianale che fa



Riccardo Agugiaro

anche ai clienti finali tramite prodotti a marchio che distribuiamo nei supermercati. Un racconto che abbiamo iniziato 2 anni fa con SlowFood, di cui siamo partner, e che vogliamo far crescere grazie all'eredità secolare di cultura, fascino e storia che il nostro territorio offre».

Nell'antico mulino di Curtarolo i visitatori di We Food potranno godere di 4 esperienze culinarie d'eccezione: sabato 2 novembre alle 11 andrà in scena la pasta ripiena di Silvia Moro, chef del Ristorante «Aldo Moro La Cuisine» di Montagnana (Pd) mentre alle ore 17 sarà protagonista il fritto di Davide Tangari, chef del Ristorante «Valbura» di Limena (Pd).

Domenica 3 novembre sempre a partire dalle 11 si scoprirà la pizza di Federico Zordan, pizzaiolo della «Pizzeria San Martin» di Cornedo Vicentino (Vi) mentre alle 17 si chiuderà con i dolci di Andrea Valentini, chef del Ristorante «Radici Terra e Gusto» di Padova.