

## Wine Hub e Fiano di Avellino

Grande serata, oggi dalle 20, al "Wine Hub esperienze di vino e cibo" di Vicenza per l'"Irpinia nel calice". La degustazione sarà guidata dal produttore Adolfo Scuotto che proporrà i suoi vini Fiano di Avellino, Kuris Greco di Tufo, Oirì, Campania Aglianico, Taurasi Docg. La serata



prevede un aperitivo di benvenuto e un piatto unico tipico campano con pasta, fagioli e cozze. Il costo è di 55 euro a persona. Per informazioni e prenotazioni contattare Alessia al 388.4384708, info@winehubvicenza.it. S.Ci.

## IL LOCALE Luca Brancati l'ha portato ai livelli di un ristorante top Cuore di pizza ma moderna



**Cuore** la sala principale della pizzeria gestita da Luca Brancati

**CUORE** Via Monte Pasubio 9, MARANO  
**TELEFONO** 0445.621202  
**SPECIALITÀ** 'Na Ragutella  
**COSTO** 30 euro menu degustazione  
**CHIUSO** Lunedì

Seconda generazione per questa pizzeria nata negli anni '70, che con Luca Brancati, subentrato al padre, ha visto una rivoluzione, sia nell'arredo, che nelle pizze, che infine nel servizio di sala, tutto gestito con grande passione e approccio moderno, come se fosse un ristorante di livello. L'arredo del locale è minimal, di design su toni chiari, non molto grande (e questo d'inverno impone anche tre turni), il decor estivo invece concede un

piacevole sfogo.

Il pizzaiolo ha una bella mano, gli impasti sono tutti leggeri e digeribili e così pure gli ingredienti, tutti di ottima qualità, un plauso alla carta degli oli, che vengono abbinati a seconda della pizza e volendo si possono acquistare prima di andare a casa. Massimo una trentina di pizze, alcune stagionali e qualche classico. Una napoletana moderna, una romana tonda, la pala e la teglia. Strepitosi i fritti e bella selezione di birre artigianali. **AL.To.**

# La colomba chic più gourmet e meno classica

**IL DOLCE PASQUALE** Il lievitato da ricorrenza combina sempre più ingredienti alternativi, ma quello che conta è che la base sia con materie fresche e pochi conservanti

**ALBERTO TONELLO**

Pochi giorni a Pasqua e Pasquetta e dunque ultime occasioni per acquistare una colomba da mangiare in famiglia o da regalare ad amici e parenti. Il primo consiglio che vi diamo è quello di acquistarla buona e dunque la discriminante numero uno sono gli ingredienti utilizzati: evitiamo quelli industriali, e liofilizzati a vantag-

gio di chi usa materie prime fresche; secondo fattore la lavorazione, meglio lievito madre e lievitazioni lunghe che rendono il prodotto più soffice nel tempo e l'uso di pochi o nulla conservanti. Abbiamo assaggiato un po' di colombe, tutte artigianali o di pasticceria e queste sono quelle che ci sono piaciute di più, che presentavano una alveolatura regolare, buona sofficità e una piacevole umidità.

**Olivieri**

**Limone e Vaniglia 750 gr**

La Colomba limone e vaniglia ha una doppia lievitazio-

ne di più di 48 ore ed è fatta solo con lievito madre vivo. Il gusto è caratterizzato da limone candito artigianalmente e arricchito con profumate note di vaniglia che si ritrovano in una puntatura nell'impasto. La struttura soffice è ricoperta da una glassa frammista a mandorle. Il gusto è delicato ed elegante, ma in bocca è persistente e apprezzato da chi ricerca sentori nuovi rispetto a quelli classici. È una Colomba farcita molto ricca ma digeribile, grazie alla lunga lievitazione e all'utilizzo di materie prime fresche e di alta quali-

tà. Non ha conservanti, semi-lavorati, aromi, grassi vegetali. È Artigianale al 100% e lavorata a mano, con la supervisione del pastry chef Nicola Olivieri.

Costo 39 euro

**Loison 1938**

**Albicocca Basilico 750 gr**

Tra i produttori artigianali è forse quello che fa i numeri maggiori, ma mai a discapito della qualità. In questo caso il maestro pasticcere Dario Loison ha voluto sperimentare un abbinamento insolito, ma molto riuscito. La Colomba Albicocca Basilico di Loison nasce dall'incontro di









## Il Wine Shop, in cantina.

**Vitevis Cantine.** Un gruppo con più di 2800 ettari di vigneti, oltre 1350 soci viticoltori, tanta esperienza e passione per l'uva. Produttori di vini fermi, frizzanti e spumanti di qualità, da oltre 70 anni.

**Oltre 50 tipologie di vini e prodotti Veneti in un unico Punto Vendita**



Montecchio Maggiore (Vi) - Viale Europa, 151  
Tel. +39 0444 491360

Gambellara (Vi) - Via G. Mazzini 2  
Tel. +39 0444 491360

Castelnuovo del Garda (Vr) - Via Palazzina, 2  
Tel. +39 045 981 6200

Malo (Vi) - Via Pasubio, 13  
Tel. +39 0445 602087

Orari e indirizzi  
dei nostri  
Wine Shop  
[www.vitevis.com](http://www.vitevis.com)



## La Pasqua alla Tana

Pranzo di Pasqua all'Osteria della Tana di Asiago? Ottima idea. Il delizioso menù spazia dal merluzzo mantecato con peperone alla brace, salsa verde, capperi, olive e sfoglie di polenta fino ad arrivare al "Fiore di Pasqua" al cioccolato, passando per i ravioli di tartufo nero e le



crepinette di agnello alle erbe aromatiche. Il menù è proposto a 70 euro a persona, bevande escluse. La selezione di vini in abbinamento costa 30 euro a persona. Per informazioni contattare i numeri telefonici 344.1708004 e 0424.1760249. **S.Ci.**



### L'EVENTO

## L'Asiago dop protagonista a Formaggio in Villa



Dal 5 all'8 aprile il formaggio Asiago celebra l'unicità della sua produzione sostenibile, nata da una storia millenaria ed espressione di gusti e sapori differenti, con stagionature di pregio capaci di sorprendenti abbinamenti a Formaggio in Villa, la rassegna dei migliori formaggi italiani, in programma a Cittadella. L'Asiago sarà presente con una squadra d'eccezione: sei caseifici, uno stand istituzionale nella piazza principale, cuore della manifestazione e, per la prima volta, la presenza di produttori di formaggio Asiago Prodotto della Montagna, l'esclusiva tipologia prodotta solo nelle zone montane sopra i 600 metri. Sabato alle 17 masterclass di formaggio Asiago e Champagne. Domenica alle 17 un abbinamento di tendenza tra l'Asiago il Vermouth e il Marsala. cordi. **S.Ci.**

succose albicocche italiane semicandite e fresche foglie di basilico che regalano una nota balsamica, il tutto impreziosito da una glassa di granella di zucchero.

Costo 34 euro

### Colomba Filippi Fragoline di bosco e cioccolato al latte 1kg

La dolcezza e la leggera acidità delle fragoline di bosco si fondono con il sapore intenso del cioccolato al latte; quest'ultimo è ottenuto da un blend di pregiate varietà di cacao con sentori di caramello.

Costo 36 euro

### Vicentini 1966

### Colomba ai tre Impasti 900 gr

Dal ricettario di famiglia Vicentini nasce questa versione con il metodo di nonno Siro. Questo metodo laborioso, figlio della focaccia pasquale, regala al lievito una struttura più fine e morbida dove spicca la freschezza degli agrumi e la dolcezza naturale dell'impasto.

Costo 36 euro

### Infermentum

### Colomba Albicocca 750 gr

Il nuovo dolce pasquale ha nella freschezza e nella fragranza delicata il suo marchio di forno, dove soffici e classicità si fondono regalando un fresco sentore di primavera, grazie ad una piacevole umidità e ad una alveolatura regolare. In superficie una profumata glassatura all'amaretto, con fettine di mandorle pelate che danno una piacevole croccantezza. 100% lievito madre.

Costo 30 euro

**IL VINO** La cantina in Piemonte si è cimentata con i vini dealcolati

## Arione Hup fresca bolla

Cantina storica Arione in Piemonte, fondata da Luigi Arione i primi del '900 e oggi alla quarta generazione. Storica ma con uno sguardo al futuro e con un nuovo progetto in pieno sviluppo, quello dei vini senza alcol, in particolare due bollicine di grande bevibilità. Oggi l'azienda è guidata dai fratelli Mauro e Luca Arione, amministratori delle due cantine di famiglia che dispone di vigneti di proprietà nelle migliori terre delle Langhe e del Monferrato.

Oggi raccontiamo Hup bianco (c'è anche rosso) un'elegante alternativa senza alcol allo spumante tradizionale. Il mosto d'uva utilizzato è moscato con l'aggiunta di aromi naturali, lo stesso dello spumante tradizionale che, adeguatamente lavorato, crea un drink che mantiene il fascino della bollicina e la freschezza distintiva del classico spumante italiano. Di un giallo paglierino legge-



ro, con sentori delicati di fiori selvaggi e frutti bianchi, leggermente dolce, fresco e ben bilanciato. Delicato e persistente. Ideale da gustare a tutto pasto in un contrasto con piatti saporiti e salati o in abbinamento a dolci al cucchiaio e torte fruttate.

**Costo in enoteca 12 euro.**

**Colombe**  
Un dolce da ricorrenza che negli ultimi anni ha visto sempre nuovi abbinamenti all'insegna della fantasia. Qui a destra Dario Loison



**CITTÀ del VINO**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

# SAPORI BERICI LONIGO (VI)

2° Salone del **Tai Rosso** e della **Sopressa DE.CO.** di Lonigo

**5-7 APRILE 2024**  **PARCO IPODROMO**

**CANTINE E PRODUTTORI LOCALI  
DEGUSTAZIONI E APERITIVI  
AREA RISTORAZIONE  
MUSICA E DIVERTIMENTO**

**VENERDÌ E SABATO  
ORARIO 18-24**

**DOMENICA  
ORARIO 10-24**

con il patrocinio di



evento organizzato da



in collaborazione con



SEGRETERIA COMMERCIALE: **Delphi International Srl**  
Tel +39 0532 1934217 [eventi@delphiinternational.it](mailto:eventi@delphiinternational.it)