



ENOGASTRONOMIA/1

Carmenere e Cantina Pizzolato lanciano lo spritz biologico

ENOGASTRONOMIA/2

Rosso Amarone a piccoli sorsi con le pietanze dello chef Aliceto

La Cantina Pizzolato di Villorba e l'Enoteca Carmenere uniscono i calici per presentare il "Live Spritz", domani all'enoteca di Lancenigo: dalle ore 17 alle 20 verrà infatti presentata la ricetta dello spritz interamente biologico, nato dalla collaborazione tra le due aziende trevigiane. Il bitter "LiveBio" e il vino biologico della cantina Pizzolato attraverso la fantasia di Valeria Bardin, proprietaria dell'Enoteca, sono diventati gli affascinanti interpreti di una ricetta curiosa e originale capace di fornire una valida alternativa naturale, green e soprattutto certificata biologica,

allo spritz normalmente offerto. Sono stati proprio i colori carichi di grinta, determinazione e vivacità del nuovo bitter a ispirare e determinare la finalità dell'evento: festeggiare insieme tutte le donne con il carattere di Live Bio, il vero protagonista della serata. Un bitter completamente biologico e vegano, ricavato dalla lavorazione di acqua, zucchero, alcol, estratto di erbe, radici e frutta con un concentrato di ribes nero, mela e carota, per fare aperitivo in modo originale e senza alzare troppo il gomito. Per info e prenotazioni: Enoteca Carmenere, tel. 0422350647.

Conosce una delle sue stagioni più felici l'Amarone, vino dal colore rosso granato e dal sapore fruttato dove prevale l'amarena. Un prodotto dalla lavorazio-

ne pregiata, lunga e delicata, con grappoli scelti durante la vendemmia che vengono lasciati riposare per 120 giorni, in modo che venga persa l'umidità a favore di zuccheri e tannini che ne fanno un grande vino. Una degustazione verticale delle annate 2000, 2004, 2009 e 2012 di Amarone Docg classico di Monte Sant'Urbano della Valpolicella, è prevista per domani alle 20,30 al ristorante DiVino

Osteria Trevigiana al Bhr Treviso Hotel di Quinto. L'occasione è data dalla ripresa del ciclo di appuntamenti "Incontri con l'Autore" che, nella giornata della Festa della donna, si traduce nel binomio "Donne e Amarone". A guidare la degustazione organizzata dal presidio Slow Food Treviso sarà Giampaolo Speri, produttore vitivinicolo. Il menu sarà creato appositamente dallo chef Riccardo Aliceto. Costo: 45 euro, 40 euro per le donne e per i soci Slowfood. Per informazioni e prenotazioni Slow Food Treviso tel. 3806415374. (l.z.)