



Veneto, le piazze delle eccellenze

Programma Degustazioni



GIOVEDÌ 25 OTTOBRE

11:30 Il Soave DOC e il mare: fasolari con i vini dei vulcani

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna
a cura di Pensione Wildner e Ristorante al Covo (Venezia), in collaborazione con Slow Food Veneto

Prosecco Superiore DOCG

Pasticcio di fasolari, Gambellara DOC

Sarde impanate e moeca* fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla* e misticanza di radicchio rosso di Asigliano e Olio Garda DOP, Lison DOCG

14:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna
a cura di Pensione Wildner e Ristorante al Covo (Venezia), in collaborazione con Slow Food Veneto

Prosecco Superiore DOCG

Pasticcio di fasolari, Gambellara DOC

Sarde impanate e moeca* fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla* e misticanza di radicchio rosso di Asigliano e Olio Garda DOP, Lison DOCG



15:00 Il gioco della Corvina: il Chiaretto, lo Spumante, il Bardolino e l'altra Corvina

Vini Bardolino DOC, Casatella Trevigiana DOP, pan biscotto e altri prodotti da forno

16:00 Durello estremo

Vino Durello DOC, Sopressa Vicentina DOP, Monte Veronese DOP, pan biscotto e altri prodotti da forno

17:00 Custoza d'antan: una verticale inedita

Vini Custoza DOC, formaggio di Belluno semistagionato, pan biscotto e altri prodotti da forno

18:00 Terre Slow con vini vivi bici

Nero d'Arcole DOC e Stortina, Prosciutto Veneto DOP e Marzemino di Merlara DOC, Recioto di Soave DOCG con Dolce "La Gata" e Mandorlato di Cologna Veneta

19:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura di Pensione Wildner e Ristorante al Covo (Venezia), in collaborazione con Slow Food Veneto

Prosecco Superiore DOCG

Pasticcio di fasolari, Gambellara DOC

Sarde impanate e moeca* fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla* e misticanza di radicchio rosso di Asigliano e Olio Garda DOP, Lison DOCG

20:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura di Pensione Wildner e Ristorante al Covo (Venezia), in collaborazione con Slow Food Veneto

Prosecco Superiore DOCG

Pasticcio di fasolari, Gambellara DOC

Sarde impanate e moeca* fritte con salsa piccantina con polenta di Mais Biancoperla* e misticanza di radicchio rosso di Asigliano e Olio Garda DOP, Lison DOCG

In collaborazione con:

Associazione Pan de Verona - prodotti da forno

Azienda Agricola Ballan Renato - Mais Biancoperla Presidio Slow Food

Bibanesi - prodotti da forno

Consorzio La Gata - dolci

Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Consorzio di Tutela Olio Veneto DOP

Cooperativa San Marco - prodotti ittici

Figuli - prodotti da forno

Forno Fratelli Rubiero - prodotti da forno

Organizzazione Produttori dei Fasolari - Fasolari



** Presidio Slow Food*

Pensione Wildner

Castello 4161 - 30122 Venezia (VE)

Tel. +39 041 5227463

www.hotelwildner.com

RISTORANTE AL COVO

Castello 3968 - 30122 Venezia (VE)

Tel. +39 041 5223812

www.ristorantealcovo.com

VENERDÌ 26 OTTOBRE

11:30 Dalla Lessinia al Baldo: il Monte Veronese DOP* e i rossi autoctoni della Terradeiforti DOC

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna
a cura dell'Osteria Madonnetta (Marostica - Vicenza) in collaborazione con Slow Food Veneto
Bigoli in salsa, Bardolino Chiaretto DOC
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano, Durello Superiore DOC

14:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna
a cura dell'Osteria Madonnetta (Marostica - Vicenza) in collaborazione con Slow Food Veneto
Bigoli in salsa, Bardolino Chiaretto DOC
Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano, Tai Rosso DOC



15:00 Dal Montello di Treviso ai monti di Belluno: formaggi e vini
Asolo Prosecco Superiore DOCG e Montello DOCG,
Polenta di Mais Sponcio, Formaggio Bastardo del Grappa
e Formaggio semistagionato di Belluno, pan biscotto e altri prodotti da forno

16:00 Il Prosciutto Veneto DOP con il Pan Biscotto e vini di Verona e Vicenza
Prosciutto Veneto DOP, Lugana DOC, Custoza DOC, Tai Rosso dei Colli Berici DOC e Breganze Vespaiolo DOC

17:00 L'olio DOP del Veneto
Olio Garda DOP, Olio Veneto DOP: Valpolicella, Berico-Euganeo, del Grappa; Pan de Verona

18:00 Risi a confronto: Verona, Vicenza, Rovigo
Riso Vialone Nano Veronese IGP, riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse*, riso Vialone Nano del Delta del Po

19:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

*a cura dell'Osteria Madonnetta (Marostica - Vicenza) in
collaborazione con Slow Food Veneto*

Bigoli in salsa, Bardolino Chiaretto DOC

Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano, Vespaiolo
di Breganze DOC

20:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

*a cura dell'Osteria Madonnetta (Marostica - Vicenza) in
collaborazione con Slow Food Veneto*

Bigoli in salsa, Bardolino Chiaretto DOC

Baccalà alla vicentina con polenta di mais Marano,
Gambellara DOC

In collaborazione con:

Associazione Pan de Verona - prodotti da forno

Associazione risicoltori Delta del Po - riso

Bibanesi - prodotti da forno

Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Consorzio di Tutela Olio Veneto DOP

Figuli – prodotti da forno

Forno Fratelli Rubiero – prodotti da forno



**Presidio Slow Food*

OSTERIA MADONNETTA

Via Vajenti, 21 - 36063 Marostica (VI)

Tel. +39 0424 75859

www.osteriamadonnetta.it

SABATO 27 OTTOBRE

11:30 FasolariAMO! Impariamo a sgusciare e degustare i Fasolari

evento in collaborazione con Giallozafferano, presenta
Sonia Peronaci
Fasolari, Durello DOC

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

*a cura della Trattoria alla Rosa (Adria - Rovigo) e in
collaborazione con Slow Food Veneto*
Maneghi di patata americana di Valiera, Colli Berici Tai Rosso
DOC
Coniglio al pepe con polenta di mais bianco perla* e
misticanza di radicchi Trevisani (Rosso di Treviso precoce
e Variegato di Castelfranco) con Olio Veneto DOP,
Valpolicella DOC



14:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

*a cura della Trattoria alla Rosa (Adria - Rovigo) e in
collaborazione con Slow Food Veneto*
Maneghi di patata americana di Valiera, Colli Berici Tai Rosso DOC
Coniglio al pepe con polenta di mais bianco perla* e
misticanza di radicchi Trevisani (Rosso di Treviso precoce e
Variegato di Castelfranco) con Olio Veneto DOP, Rosso del
Montello DOC

15:00 La Strada dei formaggi delle Dolomiti Bellunesi e i vini del Piave

Piave DOP e altri formaggi di montagna, miele delle
Dolomiti Bellunesi DOP; Incrocio Manzoni Bianco e Raboso
Piave DOC, pan biscotto e altri prodotti da forno

16:00 Lo spirito della Sopressa Vicentina DOP: un'esperienza di frontiera. Degustazione teatralizzata di gruppo

Sopressa Vicentina DOP e Pan di Verona

17:00 Gioco del Tai Rosso DOC

18:00 I formaggi e i vini trevisani

Casatella Trevigiana DOP, Morlacco del Grappa, Bastardo del Grappa e Formaggio Montasio DOP, Piave DOC, pan biscotto e altri prodotti da forno

19:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura della Trattoria alla Rosa (Adria - Rovigo) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Maneghi di patata americana di Valiera, Colli Berici Tai Rosso DOC

Coniglio al pepe con polenta di mais bianco perla* e misticanza di radicchi Trevisani (Rosso di Treviso precoce e Variegato di Castelfranco) con Olio Veneto DOP, Bardolino DOC

20:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura della Trattoria alla Rosa (Adria - Rovigo) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Maneghi di patata americana di Valiera, Colli Berici Tai Rosso DOC

Coniglio al pepe con polenta di mais bianco perla* e misticanza di radicchi Trevisani (Rosso di Treviso precoce e Variegato di Castelfranco) con Olio Veneto DOP, Rosso del Montello DOC



In collaborazione con:

Associazione Pan de Verona - prodotti da forno

Bibanesi - prodotti da forno

Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Consorzio di Tutela Olio Veneto DOP

Figuli – prodotti da forno

Forno Fratelli Rubiero – prodotti da forno

**Presidio Slow Food*

TRATTORIA ALLA ROSA

Via Treponti, 8/A - 45011 Bellombra (RO)

Tel. + 39 0426 41300

www.trattoriaallarosa.it

DOMENICA 28 OTTOBRE

11:30 Montasio DOP e Asiago DOP, confettura di Ciliegie di Marostica IGP, Pan Biscotto di Rovigo, Torcolato e Vespaiolo di Breganze

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Antica Trattoria al Bersagliere (Verona) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Risotto con Amarone mantecato con Olio Garda DOP (Riso Vialone Nano Veronese IGP), Valpolicella DOC
Pastissada del caval con polenta di mais Sponcio, Valpolicella Superiore DOC

14:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Antica Trattoria al Bersagliere (Verona) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Risotto con Amarone mantecato con Olio Garda DOP (Riso Vialone Nano Veronese IGP), Valpolicella DOC
Pastissada del caval con polenta di mais Sponcio, Valpolicella Superiore DOC



15:00 Pan di Verona, noci, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP e birra artigianale

16:00 Terre veronesi: degustazione di vari prodotti veronesi con i vini veronesi vincitori di VERONA WINE TOP

Formaggio Monte Veronese DOP, Prosciutto Veneto DOP, Pan de Verona, Riso Vialone Nano Veronese IGP, Olio Veneto DOP, Olio Garda DOP

17:00 Recioto della Valpolicella DOCG e i dolci con le noci

18:00 Valpolicella Superiore DOC e i formaggi veneti stagionati

Valpolicella Superiore DOC, Monte Veronese DOP*, Piave Stravecchio DOC, Asiago Stravecchio DOC, miele delle Dolomiti Bellunesi DOP, pan biscotto e altri prodotti da forno

19:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Antica Trattoria al Bersagliere (Verona) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Risotto con Amarone mantecato con Olio Garda DOP (Riso Vialone Nano Veronese IGP), Valpolicella DOC

Pastissada del caval con polenta di mais Sponcio, Valpolicella Superiore DOC

20:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Antica Trattoria al Bersagliere (Verona) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Risotto con Amarone mantecato con Olio Garda DOP (Riso Vialone Nano Veronese IGP), Valpolicella DOC

Pastissada del caval con polenta di mais Sponcio, Valpolicella Superiore DOC

In collaborazione con:

Associazione Pan de Verona - prodotti da forno

Azienda Agricola Valier – noci

Bibanesi - prodotti da forno

Birrificio 32 - birra

Consorzio Nogalba – noci

Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Consorzio di Tutela Olio Veneto DOP

Cooperativa La Fiorita - Farina di mais Sponcio

Figuli – prodotti da forno

Forno Fratelli Rubiero – prodotti da forno



**Presidio Slow Food*

L'ANTICA TRATTORIA TIPICA AL BERSAGLIERE

Via Dietro Pallone, 1 - 37121 Verona (VR)

Tel: +39 045 8004824 Fax: +39 045 8004932

www.trattoriaalbersagliere.it

LUNEDÌ 29 OTTOBRE

11:30 Spritz veneziano: Prosecco, Select e Montasio DOP

12:30 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Agriturismo Da Genoveffa (Pederobba - Treviso) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Pasta e fagioli (borlotti nani di Levada) con radicchio rosso di Treviso, Rosso Montello e Colli Asolani DOC

Polpettine di pastin

Gallina di rustichello in umido con polenta mais Sponcio, Piave Malanotte DOCG

14:00 La cucina veneta, tra il mare e la montagna

a cura dell'Agriturismo Da Genoveffa (Pederobba - Treviso) e in collaborazione con Slow Food Veneto

Pasta e fagioli (borlotti nani di Levada) con radicchio rosso di Treviso, Rosso Montello e Colli Asolani DOC

Polpettine di pastin

Gallina di rustichello in umido con polenta mais Sponcio, Piave Malanotte DOCG

15:00 Le terre cimbre

Asiago Stravecchio di malga* e Recioto di Gambellara DOCG, pan biscotto e altri prodotti da forno

16:00 Il dolce finire: le sfogliatine di Villafranca e il Torcolato di Breganze DOC

In collaborazione con:

Associazione Pan de Verona - prodotti da forno

Bibanesi - prodotti da forno

Consorzio di Tutela Olio Garda DOP

Consorzio di Tutela Olio Veneto DOP

Cooperativa La Fiorita - Farina di mais Sponcio

Figuli - prodotti da forno

Forno Fratelli Rubiero - prodotti da forno

**Presidio Slow Food*

AGRITURISMO DA GENOVEFFA

Via Berengan, 27 - 31040 Pederobba (TV)

Tel +39 0423 69940



DALLA PIAZZA DELLE ERBE DEL VENETO AI MERCATI DELL'ETIOPIA

Il Veneto partecipa al Salone Internazionale del Gusto con un progetto legato alla riscoperta delle tradizioni del mercato cittadino. La Piazza delle Erbe è sempre stata infatti il fulcro commerciale e sociale delle città venete, con la vendita e lo scambio di merci di svariati tipi che i contadini portavano in città dal contado.

Unioncamere del Veneto, la Regione del Veneto, i Consorzi di Tutela e tutti i partecipanti allo stand regionale collaborano con **Slow Food Veneto** nella raccolta di fondi per sostenere la presenza a Terra madre delle **Comunità del Cibo dell'Etiopia** (produttori di Miele Bianco di Wukro del Tigrà, Miele del vulcano Wenchi, Rete mieli d'Etiopia), Caffè della foresta di Harena, Berberè, Teff)

Tutto il ricavato delle degustazioni sarà devoluto a questo scopo.

FORMAGGIO

A.PRO.LA.V.

Consorzio Tutela formaggio Asiago

Consorzio Tutela formaggio Casatella Trevigiana DOP

Consorzio Tutela formaggio Montasio

Consorzio Tutela formaggio Monte Veronese DOP

Consorzio Tutela formaggio Piave DOP
Strada dei Formaggi e dei Sapori Bellunesi

RISO

Associazione risicoltori Delta del Po

Consorzio Tutela Riso Nano Vialone Veronese IGP

PRODOTTI ITTICI

Cooperativa San Marco Burano

Organizzazione produttori Fasolari

PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

Associazione Pan De Verona

Il Forno Fratelli Rubiero s.r.l.

Consorzio La Gata

FRUTTA E VERDURA

Consorzio Tutela Aglio Bianco Polesano DOP

Consorzio Tutela Insalata di Lusia IGP

Consorzio Tutela Fagiolo di Lamon IGP

Nogalba Soc. Cons. Agr. a r.l.

SERVIZI

Veneto Agricoltura Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare
Agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura (AVEPA)

OLIO

Consorzio Tutela Oliva Veneto Dop

Consorzio Tutela Olio Garda Dop

SALUMI

Consorzio Tutela Prosciutto Veneto Berico-Euganeo

Consorzio Tutela Sopressa Vicentina DOP

VINI

Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Consorzio Tutela dei Vini Valpolicella

Consorzio Tutela della DOC dei vini Gambellara

Consorzio Tutela Lugana DOC

Consorzio Tutela Vino Bardolino Doc

Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza

Consorzio Tutela Vino Custoza Doc

Consorzio Tutela Vini Doc Arcole

Consorzio Tutela Vini DOC Breganze

Consorzio Tutela vini Doc Terradeiforti-Valdadige

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello Doc

Consorzio Tutela Vini Merlara Doc

Consorzio Tutela Vini Montello e Colli Asolani

Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave

Consorzio Vini Venezia

MIELE

Miele delle Dolomiti DOP



Unioncamere
Veneto



REGIONE DEL VENETO

Direzione promozione turistica integrata
promointegrata@regione.veneto.it
www.veneto.to

UNIONCAMERE DEL VENETO

unione@ven.camcom.it
www.unioncameredelveneto.it



Camera di Commercio
Belluno



Camera di Commercio
Rovigo



Camera di Commercio
Treviso



Camera di Commercio
Verona



Azienda Speciale
Camera Commercio Venezia



made in Vicenza
AZIENDA SPECIALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VICENZA

In collaborazione con:



enoteca veneta



Veneto
Tra la terra e il cielo

www.veneto.to



Veneto
Promozione