

Lunedì sera il tradizionale appuntamento col palato: cinquanta i banchi d'assaggio

Intavolando, in 500 alla Cucina di Crema

L'EVENTO

GIÀVERA Il primo temporale dell'estate non è certo riuscito a spegnere l'entusiasmo dei cinquecento ospiti che lunedì hanno animato il parco de La Cucina di Crema. Troppo grande era la voglia di festa durante la quinta edizione di "Intavolando nel Parco", evento bucolico e godereccio, forte della regia istrionica di Maurizio Potocnik "Reeds", enogastronomo e artista. Il pubblico ha riempito il rigoglioso giardino prima e i salvifici tendoni poi, fin oltre mezzanotte, tra affezionati habitués e novelli gourmand. La formula? Sempre la solita: un percorso tra cinquanta banchi di assaggio e corner produttori, con le dieci brigate di cucina dell'associazione "Intavolando" intente a preparare delizie. Locali tra i più noti delle province di Treviso, Belluno e Venezia, ciascuno abbinato a una cantina: dallo stesso ristorante di Walter Crema con Loredan Gasparini di Venegazzù alla Locanda da Condo di Col San Martino con Foss Marai di Guia, dal Ristorante Algiubagio della Serenissima con i vini del Soave e dei Monti Lessini di Sandro de Bruno. E ancora Tino Traghetto di Roncadelle con La Viarte Doc Colli Orientali del Friuli, e Osteria La Certosa da Marco di Mis con il "Sampà" dei Conti della Frattina. Una sezione speciale era dedicata alle eccellenze friulane: la Trattoria da Nando di Mortegliano ha portato i tagliolini al tartufo nero abbinati alle referenze della bicente-

naria azienda Rodaro di Spessa; presenti anche i vini di Ronco dei Tassi di Cormons e l'olio extravergine Ecco di Enrico Coser, dall'uliveto di Gagliano.

A fare i conti con il gradimento del pubblico è stato dunque soprattutto il cibo: le duecento ostriche "Gioielli di Lucrezia" sono andate bruciate in tempi record; stesso discorso per i trecento panini imbottiti con fassona alla griglia e i duecentocinquanta cestini di tartare preparati dallo chef dell'Osteria La Certosa. Tutto esaurito alle 23, quando il temporale ha fatto capolino, ma il grosso del percorso gastronomico era ormai già compiuto. Stessa sorte per i dessert, divorati in un batter d'occhio. La serata comprendeva anche degustazioni di caffè, i formaggi pluripremiati della Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto, la prestigiosa pasticceria Tulipane del maestro Michele Dal Cin di Conegliano, e i mirabolanti cocktail di Simone Baggio. L'Osteria Alla Terrazza di Valdobbiadene ha proposto fior di drink classici e contemporanei, mentre la wine-room di Podere Sapaio ha offerto una sontuosa vetrina di Bolgheri. La colonna sonora della serata è stata curata da due veterani come Alfred Azzetto e DJ Fopp, con set distinti per le aree classica e lounge. Tutti i presenti hanno ricevuto l'edizione 2026 del "Passaporto del Gusto". Il gruppo torna in scena in autunno con tre cene a tema: funghi, tartufo e radicchio.

Alvise Salice

© RIPRODUZIONE RISERVATA



SUGGESTIVO Il parco allestito

L'EVENTO GUIDATO DA MAURIZIO POTOCNIK HA RIPROPOSTO UN PERCORSO TRA GUSTO E PRELIBATEZZE CON 10 BRIGATE DI CUCINA



TREVISO

► **FINO ALLE 21:** Millions snc
Corso del Popolo 69 - 0422543370
► **GIORNO E NOTTE:** S. Bona snc
Via S. Bona Nuova 43 - 042222739

PROVINCIA

► **LOVADINA DI SPRESIANO:** Dr. Granzotto
P.zza Della Repubblica 1/A - 0422887224
► **S. ELENA DI SILEA:** S. Elena sas
Via S. Elena 77 - 042294717
► **MOGLIANO V.TO:** Alla Marca srl
Via Roma 91/A - 0415906690
► **ODERZO:** Oderzo Salute

ARTICOLI “ LA STAMPA”

<https://www.qdpnews.it/comuni/tarzo/cinquecento-ospiti-alla-festa-di-intavolando-nel-parco/>

<https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/giavera-montello-500-ospiti-intavolando-parco-2026/>

<https://www.nordest24.it/giavera-del-montello-intavolando-nel-parco-2026-500-ospiti>