

Vino e Ristoranti

## La cena con le stelle nel parco del Montello

La cena con le stelle nel parco del Montello Lunedì 29 luglio a Giavera del Montello, ritorna il party più chic & gourmet della Marca Trevigiana "gioiosa et amorosa".



Giuseppe Casagrande • 24 Luglio 2024 3 Minuti di lettura



foto di gruppo intavolando nel parco

# La cena con le stelle nel parco del Montello



*Il parco del ristorante "La cucina di Crema" a Giavera del Montello.*

*Lunedì 29 luglio a Giavera del Montello, ritorna il party più chic & gourmet della Marca Trevigiana "gioiosa et amorosa". Dieci gli chef protagonisti. Ospite d'onore il pluricampione mondiale della pizza Stefano Miozzo.*

La Marca Trevigiana, «gioiosa et amorosa» per antica vocazione, citata dal Boccaccio nel Decamerone per il carattere godereccio e talvolta peccaminoso (soprattutto a tavola), invita anche quest'anno i buongustai sul Montello per la cena sotto e... con le stelle. Protagonisti i ristoratori trevigiani dell'Associazione «Intavolando» nata 15 anni fa grazie allo stimolante incoraggiamento dell'esperto enogastronomo nonché brillante musicista Maurizio Potocnik Reeds.

Sarà l'evento più chic & gourmet dell'estate trevigiana. L'appuntamento è per lunedì prossimo 29 luglio a Giavera del Montello nell'oasi verde del magnifico parco del ristorante «La Cucina di Crema».

Protagonisti dieci cuochi, i vini veneti e i gioielli agroalimentari del territorio. Il tutto all'insegna dell'eccellenza. Ospite d'onore della serata lo chef

veronese Stefano Miozzo, pluricampione mondiale della pizza, classica e in pala.

## La serata con le stelle nell'oasi verde del Ristorante "La Cucina di Crema"



*Acuni chef protagonisti dell'edizione 2023 della cena nel parco del Montello*

«Intavolando nel Parco» è l'evento annuale con cui i dieci ristoratori trevigiani, stimolati dalla stessa passione, si presenteranno uniti sullo stesso palcoscenico, animati dalla voglia di fare festa celebrando i piaceri della tavola.

Per cinque ore (dalle 19.30 alle 24), lunedì prossimo 29 luglio la grande oasi verde del ristorante «La Cucina di Crema», a Giavera del Montello, sarà il set di «Intavolando nel Parco».

Gli chef-ristoratori trevigiani si esibiranno in diretta davanti al pubblico.  
Regista della serata: Maurizio Potocnik.

**“Intavolando”, associazione che valorizza la cultura del cibo e del vino**

“Intavolando” è l'associazione di ristoratori trevigiani nata quindici anni fa, ma il vero e proprio progetto di rilancio in campo nazionale e internazionale è del 2021 con l'allargamento del bacino geografico alla provincia di Belluno. Il coordinamento e l



*intavolando piatti buffet*

a regia degli eventi programmati nel corso dell'anno è dell'enogastronomo Maurizio Potocnik Reeds, editore della guida mitteleuropea "Best Gourmet of Alpe Adria".

I dieci ristoratori veneti si propongono al pubblico ed in particolare agli amanti della buona tavola quali artefici di un movimento che valorizza e diffonde la cultura dell'accoglienza, del buon cibo e del buon vino in un territorio che si estende tra il Piave, il Montello, i Colli Asolani e le Colline del Prosecco Superiore, patrimonio mondiale dell'Unesco.

### **Opite d'onore il pluricampione mondiale della pizza Stefano Miozzo**



La festa nel Parco del Montello è l'evento annuale più prestigioso dell'Associazione "Intavolando". Anche quest'anno la serata con le stelle della ristorazione trevigiana ospiterà alcuni maestri e artigiani del gusto, gli autori di produzioni gastronomiche di altissimo livello, i responsabili di famose aziende vitivinicole nonché – ospite d'onore – lo chef

veronese Stefano Miozzo, pluricampione mondiale della pizza classica e in pala, che presenterà una selezione delle sue specialità gourmet.

I ristoratori creeranno un ricco percorso di degustazione, scandito da ben venti piatti diversi, preparati tutti con la formula dello "show cooking", ossia eseguiti davanti agli ospiti. Ogni banco d'assaggio del cibo sarà abbinato ad una cantina.

## **I dieci cavalieri di "Intavolando" e gli abbinamenti con le aziende vitivinicole**

Ecco i dieci cavalieri di "Intavolando", i cuochi all'opera e i gemellaggi dei ristoranti protagonisti della serata con le aziende vitivinicole.

**Ristorante B&B Andreetta** (Rolle di Cison), chef Anna Andreetta, Cantina Borgo Antico Viticoltori Conegliano.

**Alla Pergola da Livio** (Saccol di Valdobbiadene), chef Livio De Stefani, Cantina Agostinetto Maria Vittoria, San Pietro di Barbozza.

**Locanda Solagna** (Vas, Belluno), chef Ermanno Barbaresco, patron Andrea Riboni, Cantina Italo Cescon, Roncadelle di Ormelle.

**Locanda da Condo** (Col San Martino), chef Enrico Canel, Cantina Foss Marai Spumanti, Guia di Valdobbiadene.

**La Cucina di Crema** (Giavera del Montello), chef Valter Crema, Cantina Vinicoltura Le Rughe, Conegliano.

**Osteria Jodo** (Maser), chef Marco Bonotto, abbinamento Birrificio 32 Via dei Birrai, Pederobba.

**Ristorante Da Ugo** (Bigolino di Valdobbiadene), chef Edoardo Agostinetto, Cantina della Fattoria sociale Colle Regina, Farra di Soligo.

**Tino Traghetto** (Roncadelle di Ormelle), con gli chef della brigata di cucina, Cantina Conte Manlio della Frattina, Frattina di Pravisdomini.

**Borsa Bistro'** (Castelfranco Veneto) chef/headbarman Simone Baggio, Cantina Andreola Eroico in Valdobbiadene, Col San Martino.

## Sul green carpet sfileranno anche "I gioielli di Lucrezia", le ostriche dell'Emilia Romagna



*Maurizio Potocnik, regista della cena  
nel Parco del Montello*

Sul "green carpet" del Parco del Montello sfileranno anche le ostriche dell'Emilia Romagna "I Gioielli di Lucrezia", i cocktail di Simone Baggio del Bistrò Alchimista, le pluripremiate pizze gourmet del campionissimo mondiale della pizza Stefano Miozzo, Dersut Caffè con le sue pregiate miscele. Non mancheranno anche quest'anno gli ospiti speciali ad arricchire il parterre del gusto: il Consorzio di Tutela della Casatella Trevigiana DOP, la Strada del Vino Montello e Colli Asolani, la premiata norcineria Dai Rossi e il pregiato Olio del frantoio di Maser Michele Callegari. Partner dell'evento la Concessionaria Carraro Mercedes.

Dulcis in fundo la presenza di altri partner dell'associazione "Intavolando" quali Pregis, Tecno Clean, Banca Prealpi SanBiagio, Pd Distribuzione. La festa (dalle ore 19.30 alle 24) sarà animata da una selezione di brani musicali curata dal dj Alfred Azzetto. Per l'occasione sarà gradito l'abito elegante.

Informazioni e prenotazioni con prevendita dei biglietti presso i dieci ristoranti di "Intavolando" e sul sito [www.intavolando.it](http://www.intavolando.it) (telefono: 0422776042). Costo d'ingresso nel parco con cena delle stelle: 60 euro.

In alto i calici. Prosit! (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 94E0301503200000006351299 intestato a Francesco Turri