

Il Programma di Salumi IN VILLA

GRANDI SALUMI IN DEGUSTAZIONE

22-23-24 Ottobre '11 VILLA BRAIDA Mogliano Veneto
- TREVISO - ITALY

In collaborazione con l'Accademia delle 5T

Ingresso giornaliero 15 euro

* bambini fino a 10 anni ingresso gratuito

Tutti giorni dalle ore 10.00 alle 18.30

Assaggi liberi di salumi ai banchi dei produttori

* Degustazione gratuita

Tutti giorni dalle ore 12.30 alle 14.00

Assaggi liberi di piatti con salumi realizzati da giovani chef

* Degustazione gratuita presso la sala degustazione

Degustazioni guidate di salumi con abbinamento vino e birra.

* Gratuito con prenotazione inviando un'email di richiesta a degustazioni@cartadaformaggio.it

O in giornata presso il punto informazioni



Presenti a Salumi IN VILLA :

Fede & Tinto di Decanter di Radio 2 Rai

* la trasmissione di enogastronomia in onda in diretta dal lunedì al venerdì all'ora di cena... il sabato all'ora di pranzo.

Decanter 

sabato 22 ottobre

ore 10.00 **Inaugurazione** di "Salumi IN VILLA" con le autorità

ore 11.00 Selezione e premiazione de "L'Antipasto all'Italiana"
Concorso tra Istituti alberghieri a cura dell'Accademia 5T

ore 11.00 **Aperitivo di inaugurazione con Bellini**, il Cocktail storico veneziano di Canella

ore 12.00 "Scuola del riso" e piatti interpretati da maestro risaio **Gabriele Ferron**

ore 12.30 **Finger food con il prosciutto crudo alle erbe di montagna** Saint Marcel (la Valdôtaine) dello chef G. Lenzi

ore 16.00 "Emozioni da scegliere" **degustazione di Brunello di Montalcino** e altri vini dei Tenimenti Angelini in abbinamento ai salumi toscani

ore 17.00 "L'arte del taglio del prosciutto iberico" dimostrazione di taglio e degustazione di "Jamon Iberico de Bellota" di **Julian Martin**. A cura di Andrea s.r.l.


ore 20.30 **Cena** a cura dello **Chef Alessandro Dal Degan - Ristorante La Tana di Asiago (VI)**

domenica 23 ottobre

- ore 11.00 Premiazione Vincitori **Concorso Italiano del Salame 2011 VI edizione**
e presentazione di **"Fette di Bontà 2"** La guida ai migliori salami naturali italiani
a cura dell'**Accademia delle 5T** in collaborazione con la rivista **Sapori d'Italia**
- ore 12.00 Enoteca **La mia Cantina** (Padova) presenta **Franciacorta Cà del Vént** "Quando l'essenzialità del Pas Operè incontra la ricchezza del legno" Degustazione tecnica guidata dall'enologo Flavio Faliva in abbinamento alla selezione di salumi a cura di Antonio Mazzetto.
- ore 14.00 **Degustazione guidata da Teo Musso** abbinamento Birra Baladin e salumi
- ore 15.00 **"Il pane con il salame"** seminario sulla cultura del pane a cura di **Pierluigi Roscioli** dell'antico forno "Roscioli" di Roma
- ore 16.00 **"Tutti vedono nero, noi vediamo rosa!"** **32 Via dei birrai** presenta in anteprima la nuova birra **"TRE + DUE"**. In degustazione anche le altre birre di **32 Via dei Birrai** in abbinamento ai salumi, guidata dal mastro birraio Fabiano Toffoli
- ore 17.00 **"La Sopressa Veneta e la Salsiccia Itrana"** seminario a cura di **Roberto Liberati** della "Bottega della Carne" di Roma
- ore 20.30 **Cena** a cura **Chef Enrico Bartolini - Devero Ristorante di Cavenago Brianza (MI)**
1 Stella Michelin; 2 Forchette Guida Gambero Rosso

lunedì 24 ottobre

- ore 11.00 **Convegno "Il Salame fa bene!"**
a cura della rivista Sapori d'Italia
- ore 12.00 L'enoeca La Mia Cantina presenta **"Verticale di Teroldego Rotaliano Pini"** degustazione guidata da Roberto e Rudy Zeni
in abbinamento alla selezione di salumi a cura di Antonio Mazzetto
- ore 15.00 Lorenzo Dabove **"Kuaska"** presenta **"Amore a prima fetta!"**
degustazione di Birre Artigianali & Salumi a cura della rivista *Birra & Sound*
- ore 17.00 **Degustazione Vino & Salumi** guidata da **Franco Re** (docente all'Università della Birra di Varese in 'Abbinamenti Birra e Salumi' e Tipologie Birrarie) a cura della rivista *Birra & Sound*
- ore 17.00 **"L'arte del taglio del prosciutto iberico"** dimostrazione di taglio e degustazione di "Jamon Iberico de Bellota" di **Julian Martin**. A cura di Andrea s.r.l.

- ore 20.30 **Cena di Gala in collaborazione con** 
Chef Giancarlo Perbellini - Ristorante Perbellini di Isola Rizza (VR)
2 Stelle Michelin; 2 Forchette Guida Gambero Rosso
Chef Norbert Niederkofler - Ristorante Sant Hubertus di San Cassiano (BZ)
2 Stelle Michelin; 3 Forchette Guida Gambero Rosso

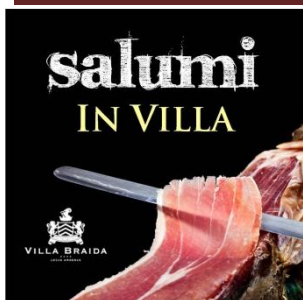
"Salumi IN VILLA" è un'iniziativa:

Guru del Gusto s.r.l. Via Bassa Seconda n. 18 - Località S. Andrea 35011 Campodarsego PD
E-mail: info@cartadaformaggio.it

A "Salumi IN VILLA" grandi chef interpretano i salumi in cucina!

La **Cena di Gala** è affidata a **Perbellini e Niederkofler**, entrambi 2 stelle Michelin.

In collaborazione con



Le cene a Salumi IN VILLA

GRANDI Salumi IN DEGUSTAZIONE

22/24 ottobre '11 - VILLA BRAIDA Mogliano Veneto TV

La direzione delle cene di Salumi IN VILLA è di **Daniele Gaudioso**.

Sabato 22 ottobre

ore 20.30 **Cena** a cura dello **Chef Alessandro Dal Degan - Ristorante La Tana di Asiago (VI)**

Il Menù

Antipasto	<i>Chips di mais integrale con lardo al rosmarino e confettura di cipolla rossa "Polenta, formajo e sopressa"</i>
Primo	<i>Tortelli di patate cotte sotto la cenere, ragù di salama da sugo e crema di broccolo</i>
Secondo	<i>Il piccione: il petto panato alla santoreggia e la coscetta cotta sott'olio ripiena di finocchiona e porcini</i>
Dessert	<i>Il salame.... di cioccolato</i>

Costo della cena a persona 40 euro * Vini in abbinamento compresi

Domenica 23 ottobre

ore 20.30 **Cena** a cura **Chef Enrico Bartolini - Devero Ristorante di Cavenago Brianza (MI)**
1 Stella Michelin; 2 Forchette Guida Gambero Rosso

Il Menù

Antipasto	<i>Focaccia soffice di cipolle con capocollo e salsa carpione</i>
Primo	<i>Risotto ai funghi di bosco, zenzero e lardo stagionato</i>
Secondo	<i>Spalle di coniglio al vino con patate schiacciate al prosciutto crudo</i>
Dessert	<i>Torta di cioccolato e lavanda</i>

Costo della cena a persona 40 euro * Vini in abbinamento compresi

Lunedì 24 ottobre

ore 20.30 **Cena di Gala**

Chef Giancarlo Perbellini - Ristorante Perbellini di Isola Rizza (VR)

2 Stelle Michelin; 2 Forchette Guida Gambero Rosso

Chef Norbert Niederkofler - Ristorante Sant Hubertus di San Cassiano (BZ)

2 Stelle Michelin; 3 Forchette Guida Gambero Rosso

Il Menù

Antipasto - Chef Niederkofler

Carpaccio di rape rosse e lingua di vitello, salmerino marinato e leggermente affumicato, caviale di mela verde

Primo - Chef Perbellini

*Ravioli di patata affumicata in ristretto di bacon, castagne e **Tartufo Bianco***



Secondo - Chef Niederkofler

Filetto di cervo su crema di sedano rapa ed emulsione di uva fragola

Pre-Dessert - Chef Perbellini

Chiboust tiepido di lamponi

Dessert - Chef Perbellini

*Macaron al **Tartufo Bianco**, salsa vaniglia e gelato alla nocciola del Piemonte*



*In mezzo alla tavola focaccia all'albicocca e **Tartufo Bianco***



Costo della cena a persona 80 euro * Vini in abbinamento compresi

Per prenotare le cene: VILLA BRAIDA Tel. 041 457222
o inviare un'email a cene@cartadaformaggio.it

"Salumi IN VILLA" è un'iniziativa:
Guru del Gusto s.r.l. Via Bassa Seconda n. 18 - Località S. Andrea 35011 Campodarsego PD
E-mail: info@cartadaformaggio.it