



Torniamo a cena insieme: l'estate 2021 sui colli Euganei

In Veneto riprende la rassegna “Cene in Vigna” per gustarsi i sapori del territorio con esperienze dirette nelle cantine e aziende agricole



Cene in Vigna si svolgerà tra giugno e settembre.

Un panorama meraviglioso – all’orizzonte il profilo dei Colli Euganei, davanti a noi innumerevoli filari – il gusto per il buon cibo e il buon vino, una convivialità semplice e gaia. La rassegna “**Cene in Vigna 2021**” fa leva sull’esperienza diretta (cena, visita in cantina), omaggia la tradizione enogastronomica veneta e assicura un ricco calendario (**undici le date tra giugno e settembre**).

Cene in Vigna sui Colli Euganei: il programma delle serate 2021

Dopo un aperitivo frugale nelle corti si mangia all’aperto (tra i filari) in compagnia dei produttori, voci narranti di un territorio che merita di essere scoperto e valorizzato per l’autenticità e la bellezza dei suoi paesaggi. “*El Schissotto*”, un pane semplice (farina, acqua, sale) che ricorda le origini (nella Bassa padovana e nei Colli Euganei spesso era l’unico nutrimento dei contadini) esalta la dolcezza del *Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop*, cui fa da contraltare un Pinello frizzante (vino bianco ottenuto da vitigno autoctono, fresco al palato) o un *Serprino Doc* (aromatico).



Alcuni momenti di una serata (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Il menù di Isabella Guariento

Ideate dalla giovane **chef [Isabella Guariento](#)**, vincitrice della prima edizione del torneo nazionale “**Cuochi d’Italia under 30**”, in onda su TV8, le **quattro portate del menu** recuperano la tradizione, assicurando brio, gusto e sapore.

Personalmente ho apprezzato il *Flan di carote* (delicatissimo) con cuore morbido allo stracchino di capra, crumble di ceci e mandorle (abbinato ad un Sior Pinello IGT Veneto Bianco, un vino dai riflessi verdognoli, che profuma di acacia), trovando equilibrio e freschezza nel *Carpaccio di manzo marinato al Moonlight, con spuma di pomodoro* (ottimo il Fiore del Deserto Fior d’Arancio DOCG Colli Eugani secco, a base di uva Moscato Giallo).

Inedito e gustoso, l’*Orzotto al ragù di cinghiale con crema di peperoni e maggiorana*, ha azzardato un mix di sapori “vincente”, favorito dal perfetto abbinamento dei vini: Dilante IGT Veneto Rosato frizzante (delicato al naso, acidità tagliente) e DOC Colli Euganei Chardonnay (buona mineralità e croccantezza).



Flan di carote con cuore allo stracchino di capra e Orzotto al ragù di cinghiale con crema di peperoni e m.
Cinzia Dal Brolo).

Gioca, invece, sui contrasti (agrodolce) il secondo: *Pancia di Maialino glassato al brodo di Giuggiole, Cipolle caramellate, dadolata di patate al rosmarino e paprika*, una ricetta che non mi ha entusiasmato, forse perchè non abituata a quei particolari sapori. Diversamente dal vino, un Carmenère Riserva Colli Euganei DOC, importante rosso bordolese affinato in botti di rovere (eccellente), oltre a Còvolo DOCG Colli Euganei Spumante (merlot 50%, cabernet sauvignon 50%), ricavato dai vigneti di Baone (PD), che poggiano su terreni vulcanici e argillosi.

Finalmente in presenza, queste serate rappresentano una boccata di ossigeno per i commensali e gli organizzatori – **Strada del Vino dei Colli Euganei**, in collaborazione con **Soluzioni Eventi** – , che hanno ideato un nuovo originale format: **pic nic in vigneto** (in coppia, in famiglia, con gli amici, anche quelli a quattro zampe), ricco di proposte gourmet (chef Isabella Guariento) e abbinamenti diversi (su prenotazione). L'estate sui Colli Euganei parla di libertà, natura e svago. Non mancate!

Per informazioni: [Strada del Vino dei Colli Euganei](#) – [Soluzioni Eventi](#)

Data di creazione

08/06/2021

Autore

cinzia-dalbrolo