



“Finferli & Tartufi”: a Treviso e Belluno, cinque serate gourmet a quattro mani

A novembre e dicembre, il gruppo di ristoratori di “Intavolando” organizza cinque cene all’insegna dei sapori autunnali, ideate con il coordinamento di Maurizio Potocnik. Ecco il programma della gustosa rassegna autunnale

Il gruppo di chef e ristoratori “**Intavolando**” torna sulla scena gastronomica veneta con la rassegna “**Finferli & Tartufi**”, cinque cene a quattro mani che si terranno nei **mesi di novembre e dicembre**, nelle province di Treviso e Belluno, ideate con il coordinamento di **Maurizio Potocnik**.

Abbiamo avuto modo di conoscere questi protagonisti della cucina veneta la scorsa estate, quando, a Giavera del Montello (TV), è stato presentato il quarto “[Intavolando nel parco](#)”, party chic e gourmet dell’estate trevigiana, con i piatti dei dieci ristoranti parte del progetto, abbinati ai vini del territorio.

Finferli & Tartufi, il programma delle serate

L'anteprima di "**Finferli & Tartufi**", aperta alla stampa, è un originale percorso di degustazione, abbinato a cocktail e vini, che si terrà venerdì **8 novembre al Borsa Bistrot di Castelfranco Veneto** (TV). Seguiranno gli altri appuntamenti a tavola:

- il **13 novembre** a Bigolino "Da Ugo" incontra "Andreetta";
- il **20 novembre** a Roncadelle "Tino Traghetto" ospita "Osteria Jodo" ;
- il **27 novembre** a Vas di Setteville la "Locanda Solagna" si gemella con il "Borsa Bistrot";
- infine il **5 dicembre** a Giavera del Montello "La Cucina di Crema" attende la brigata di cucina de "La Pergola" di Livio De Stefani.

L'appuntamento si rinnova dall'autunno 2022, quando per la prima volta, il gruppo, che ha come missione la promozione e il rinnovamento della tradizione culinaria veneta, propose le cene preparate all'unisono da due chef, dedicate alla vasta famiglia dei funghi finferli, in tutte le sue declinazioni, sotto la regia di Maurizio Potocnik Reeds, enogastronomo, musicista ed editore della guida "**Best Gourmet Alpe Adria**".

La novità di Intavolando per l'edizione 2023

Nel 2023 fu celebrato il matrimonio tra [finferli](#) (*Cantharellus cibarius*) e le star della micologia, i porcini (*Boletus edulis*). Quest'anno, invece, i ristoratori di "Intavolando" saranno gli officianti di un'altra gustosa unione: i finferli andranno a nozze con i tartufi, i più preziosi "gioielli" del bosco (di cui si conoscono poco più di cento varietà), sia neri (*Tuber melanosporum Vittadini*), principi della cucina autunnale, che bianchi (*Tuber magnatum Pico*), pregiatissimi e dal profumo esaltante. Quindi si pregustano già piatti dai profondi aromi e delicati sapori da scoprire nelle serate di venerdì 8 novembre, mercoledì 13, 20 e 27 novembre, giovedì 5 dicembre.

L'anteprima dell'8 novembre al Borsa Bistrot di Castelfranco Veneto

Ad aprire il programma sarà una sorta di anteprima di quello che si andrà ad assaggiare nelle cene successive, venerdì 8 novembre (inizio alle 18.30) al **Borsa Bistrot** di Castelfranco Veneto (TV), il "regno" dello chef/headbarman **Simone Baggio**. L'**Apericena Finferli & Tartufi** vedrà la partecipazione corale del gruppo "Intavolando", al centro di un percorso degustazione scandito da cinque piatti a tema, abbinati ai vini e, novità di quest'anno, ai cocktail pairing. Ovvero drink, più o meno alcolici, da abbinare in modo equilibrato a piatti di carne, pesce e verdure. Protagoniste della serata anche le aziende vinicole **Andreola Eroico** di Valdobbiadene, **Conte Manlio della Frattina** e **Barollo**.

Mercoledì 13 novembre (ore 20) i riflettori si accenderanno sul ristorante **Da Ugo di Bigolino** di Valdobbiadene (chef patron **Edoardo Agostinetti**), che incontra la brigata di cucina del ristorante **Andreetta di Rolle**, bellissimo borgo di Cison di Valmarino, guidata dall'unica "lady" del gruppo, **Anna Andreetta** (prenotazioni allo 042 3980296). Ancora di mercoledì, il **20 novembre** (ore 20), "Finferli & Tartufi" lascia le colline del Prosecco Superiore D.O.C.G. e scende lungo il fiume Piave, fino alle grave di Roncadelle, nel comune di Ormelle. Il ristorante **Tino Traghetto**, di cui è titolare Tino Vettorello, si gemella con un locale storico di Maser, l'**Osteria Jodo di Marco Bonotto**

(prenotazioni allo 0422851231).

Mercoledì 27 novembre (ore 20) dalle terre del Piave la rassegna fa il percorso inverso, risale il percorso del fiume, e riporta i gourmet verso le Prealpi bellunesi, a Vas di Setteville, dove si trova la **Locanda Solagna** (chef Ermanno Barbaresco), che incontra il team di Baggio del Borsa Bistrot (prenotazioni allo 0439788019). Infine, **giovedì 5 dicembre** (ore 20) la scena di "Intavolando" si sposterà tra i boscosi pendii del Montello, a Giavera, per unire il talento de **La Cucina di Crema** (chef Valter Crema) con quello del ristorante **Alla Pergola** di Livio De Stefani, incastonato tra i vigneti di Saccol di Valdobbiadene (prenotazioni allo 0422776042).

Per informazioni sul calendario oppure per i contatti per prenotare le cene: www.intavolando.it, e-mail intavolando@gmail.com.

Data di creazione

25/10/2024

Autore

antonio-lodedo