



Giavera del Montello, cinquecento ospiti per Intavolando nel Parco 2026

Malgrado il maltempo, la quinta edizione ha richiamato centinaia di appassionati insieme a ristoratori, produttori e cantine del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Consegnato anche il nuovo Passaporto del Gusto, che accompagnerà il pubblico durante l'anno alla scoperta di ristoranti e produttori del territorio

Nemmeno la pioggia, arrivata a sorpresa poco prima dell'inizio della serata, è riuscita a compromettere l'energia di **Intavolando nel Parco 2026** a Giavera del Montello. Lunedì 22 giugno, il parco del ristorante **La Cucina di Crema** ha accolto circa cinquecento ospiti per la quinta edizione dell'evento, confermandone il ruolo tra gli appuntamenti più attesi dell'estate enogastronomica veneta.

Organizzata dall'[associazione Intavolando](#), con la direzione artistica di **Maurizio Potocnik Reeds**, la manifestazione ha riunito ristoratori, cantine, produttori e artigiani del gusto in una serata dedicata alla valorizzazione delle produzioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Una formula ormai consolidata, capace di unire l'eleganza di una festa all'aperto alla sostanza di un progetto gastronomico condiviso.



Gli spazi verdi a disposizione del pubblico (Foto © Elena Gallina).

Dieci brigate di cucina protagoniste della serata

Nel giardino del ristorante, con il profilo del Montello a fare da sfondo, si sono alternate le dieci brigate dei locali aderenti all'associazione, impegnate nella preparazione dei piatti direttamente davanti al pubblico.

Le proposte gastronomiche, sia dolci sia salate, hanno valorizzato prodotti stagionali e specialità locali, rappresentando realtà che spaziano da Gaiadera del Montello a Valdobbiadene, da Venezia fino al Bellunese. Una panoramica che ha permesso agli ospiti di cogliere linguaggi gastronomici differenti, accomunati dall'attenzione verso la qualità delle materie prime.

Ad accompagnare il percorso gastronomico sono stati i vini di numerose aziende venete e friulane, da **Loredan Gasparini** a **Foss Marai**, da **Colle Regina** a **La Viarte**, da **Sandro De Bruno** a **Le Manzane**, offrendo agli ospiti la possibilità di degustare etichette provenienti da alcune delle aree vitivinicole più rappresentative del Nord-Est.



Una chef al lavoro (Foto © Elena Gallina).

L'evento ha confermato anche la propria capacità di aprirsi oltre i confini regionali. Dal **Friuli Venezia Giulia** sono arrivati la **Trattoria da Nando** di Mortegliano, **Rodaro Since 1846**, **Ronco dei Tassi**, l'olio extravergine **Ecco** di Enrico Coser e **Spolert**, specializzato nella produzione di radical grill di design. A completare il percorso erano presenti anche ostriche, pizza gourmet, formaggi artigianali, pasticceria, cocktail, birre artigianali e caffetteria.



Alcuni chef sono arrivati anche da altre regioni (Foto © Elena Gallina).

La musica dei dj **Alfred Azzetto** e **Fopp** ha accompagnato la serata senza spostare l'attenzione dal cuore dell'evento: l'incontro tra chi cucina, chi produce e chi sceglie di conoscere un territorio anche attraverso il piacere della tavola. In questo senso, Intavolando nel Parco non è soltanto una festa estiva, ma una vetrina corale dell'accoglienza veneta e friulana.

Il Passaporto del Gusto accompagna il pubblico oltre l'evento

Tra le novità dell'edizione 2026 c'è stata anche la distribuzione del nuovo [Passaporto del Gusto](#), il progetto che invita gli appassionati a proseguire l'esperienza durante l'anno nei ristoranti, nelle cantine e nelle aziende aderenti al circuito. Un'iniziativa che mira a incentivare la scoperta del territorio anche in altri periodi.

L'appuntamento si sposta ora alla Grande Tavola Veneta

Archiviata l'edizione estiva, l'associazione **Intavolando** guarda già ai prossimi appuntamenti. Tra settembre e novembre tornerà infatti **La Grande Tavola Veneta**, il ciclo di cene a sei mani che vedrà protagonisti gli chef dei ristoranti associati.

Funghi, tartufo e radicchio saranno al centro dei menu autunnali, proseguendo un percorso che

punta a valorizzare i prodotti stagionali attraverso la collaborazione tra cuochi, produttori e aziende del territorio. Un calendario che conferma la volontà dell'associazione di mantenere vivo il dialogo con il pubblico durante tutto l'anno, ben oltre la serata di [Intavolando nel Parco](#).

Data di creazione

25/06/2026

Autore

antonio-lodedo