



Oltre la ricetta: come Intavolando trasforma il networking in valore territoriale

Tra Treviso, Belluno e Venezia, l'associazione riunisce ristoratori e produttori in una rete che valorizza cucina locale, turismo gastronomico e collaborazione tra imprese

In un'epoca segnata da narrazioni gastronomiche virtuali e da un marketing spesso privo di sostanza, esiste un presidio di resistenza artigianale che ha scelto la concretezza come propria bandiera.

L'associazione **Intavolando**, che riunisce oggi trenta eccellenze tra ristorazione, ospitalità e produzioni food & wine nelle province di Treviso, Belluno e Venezia, ha presentato il suo manifesto per il 2026 tra le mura della storica **Locanda da Condo** a Col San Martino (TV).

La cronaca degli eventi in calendario è stata anche l'occasione di riaffermare la missione dell'associazione che è quella di trasformare la cucina di territorio in un sistema di valorizzazione evoluto, capace di fare squadra contro le complessità burocratiche che oggi assorbono il ristoratore moderno.



Maurizio Potocnik Reeds a dx con i titolari della Locanda da Condo (Foto © Elena Gallina).

Il Passaporto del Gusto: un itinerario tra ristoranti e produttori

Il cuore pulsante di questa strategia è il **Passaporto del Gusto**, progetto che **Maurizio Potocnik** – curatore e anima dell’iniziativa – definisce come il “piatto forte” dell’anno. Nato nel 2025, e già oggetto di tentativi di imitazione su scala nazionale, il Passaporto non è un semplice gadget per turisti, ma uno strumento di fidelizzazione critica.

Con la nuova edizione in uscita a metà maggio 2026, il viaggiatore gourmet potrà mappare il proprio percorso tra **dodici ristoranti e diciotto insegne d’eccellenza** (dalle cantine ai caseifici, fino alle torrefazioni), raccogliendo timbri che conducono, al dodicesimo passaggio, a un’esperienza conviviale offerta dall’associazione.

Il progetto invita, così, a spostarsi fisicamente tra le [Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene](#) (Patrimonio UNESCO), i colli asolani e la laguna veneziana, con la promessa di una versione digitale dell’app entro fine anno per i palati più tecnologici.

La scelta accurata degli associati

La capacità di Intavolando si riflette nella scelta dei propri associati, selezionati per l'attitudine di attualizzare la tradizione senza tradirla.

Durante l'incontro del 3 marzo, questa filosofia è emersa con forza nei piatti presentati. Tra questi, la "Sopa Coadà" della **Locanda da Condo**, alleggerita dall'uso della faraona al posto del piccione per rispondere a esigenze di modernità e leggerezza; le *seppioline dell'Adriatico* del **Ristorante Da Ugo**, che uniscono il mare alle colline del Prosecco.



Da sinistra, la Sopa Coadà e le seppioline dell'Adriatico (Foto © Elena Gallina).

Particolarmente simbolica la *guancetta di vitello* del **Ristorante Andreetta**, cucinata con vino bianco secondo la consuetudine locale di un tempo, quando il rosso era merce rara tra queste vigne.

Sono dettagli che gli esperti del settore sanno cogliere come segni di un'identità territoriale che non ha bisogno di artifici.



Sinfonia Flambè dello chef Tino Vettorello (Foto © Elena Gallina).

“Intavolando nel Parco”: l'appuntamento dell'estate

Tra gli appuntamenti più attesi del calendario 2026 figura **“Intavolando nel Parco”**, giunto alla **quinta edizione**. L'evento è previsto per lunedì **22 giugno 2026** presso il parco del ristorante **La Cucina di Crema** a Giavera del Montello (TV) e sarà un grande laboratorio a cielo aperto con **50 banchi d'assaggio**, dove ristoratori e produttori (tra cui nomi del calibro di Dersut Caffè, Latteria Perenzin e cantine come La Viarte, Adami o Foss Marai) proporranno le loro specialità al pubblico in un'atmosfera arricchita da un sottofondo musicale.

In un mercato che spesso confonde il “bello” con il “buono”, Intavolando scommette sulla verità del prodotto e sulla forza della rete. Il viaggio continuerà in autunno con le cene a sei mani de “**La Grande Tavola Veneta**”, ma è già chiaro che l'approccio del gruppo non mira solo a riempire i tavoli, ma a nutrire una coscienza gastronomica territoriale che sia, finalmente, consapevole e integrata.

Maggiori informazioni e aggiornamenti su: www.intavolando.it

Data di creazione

04/03/2026

Autore

antonio-lodedo