



Passaporto del Gusto: quando l'enogastronomia si trasforma in itinerario certificato

Un'iniziativa tra enogastronomia e turismo consapevole che racconta il territorio veneto in 25 tappe, da ristoranti a cantine e perfino fattorie didattiche

Il **28 luglio** prossimo, fra i tigli e le querce del giardino del ristorante **La Cucina di Crema** a Giavera del Montello, l'associazione **Intavolando** alzerà il sipario sul suo progetto più ambizioso: il **Passaporto del Gusto**. Ideato dall'editore ed enogastronomo **Maurizio Potocnik Reeds** – già regista della rinascita del gruppo nel 2021 – il **libretto gratuito e nominale** propone agli appassionati un percorso che abbraccia Piave, Montello, [colline del Prosecco Superiore](#) patrimonio UNESCO e laguna veneziana in **25 tappe** fra ristoranti, cantine, boutique hotel, pasticcerie e fattorie didattiche.

Come funziona il “Passaporto del Gusto”

Il meccanismo è lineare: ad ogni sosta si ottiene un **timbro** – nei dodici ristoranti aderenti ordinando almeno tre portate, nelle altre strutture raggiungendo la spesa minima indicata sul libretto. Con **12 timbri** da collezionare entro **18 mesi**, si accede a un **menu degustazione omaggio**

(bevande escluse) in uno dei ristoranti *Intavolando*. Non una raccolta punti fine a sé stessa, ma uno strumento di **tracciabilità** che certifica l'esperienza e disegna un percorso verificabile fra cucina d'autore e **filiera** locale.

La serata di lancio "**Intavolando nel Parco**", a numero chiuso e con prevendita già attiva, metterà in scena dodici **chef** impegnati in preparazioni live dolci e salate, abbinate ai vini delle cantine partner; un dj set cucirà musica e degustazioni sino a mezzanotte, offrendo ai presenti l'occasione di timbrare il passaporto fin dal debutto.



Sono 24 i locali aderenti al progetto (Foto © Ufficio stampa).

I locali aderenti

Il cuore del network batte nei ristoranti **Algiubagio** (Venezia), **Alla Pergola da Livio** (Monfumo), **Antico Podere dei Conti** e **La Cucina di Crema** (Gaiavera del Montello), **Locanda da Condo** (Col San Martino), **Osteria Jodo** (Maser), **Osteria Ponte Guerra** (Pasio), **Ristorante Cappelletto** (Asolo), **Ristorante Pastoria** (Pieve di Soligo), **Trattoria Dalla Libera** (Follina), **Trattoria alla Cima** (Valdobbiadene) e **Trattoria da Edi** (Musano). A questi si sommano cantine dal **Glera** ai tagli bordolesi del Piave, torrefazioni, gastronomie e persino una fattoria sociale, per una mappa che racconta la **filiera dal vigneto al piatto**.

Per il lettore gourmet, il valore aggiunto è triplice. Primo, la **fidelizzazione consapevole**: il menu premio incentiva un **turismo di prossimità** che torna sul territorio, sostenendo microeconomie

agricole. Secondo, la **profondità didattica**: ogni tappa svela vitigni autoctoni, tecniche di cucina e storie aziendali spesso escluse dai circuiti mainstream. Terzo, la **sostenibilità misurabile**: timbro dopo timbro si verificano provenienza delle materie prime e pratiche di accoglienza, trasformando la curiosità in **conoscenza concreta**.

Il regolamento completo è accessibile via QR code sul libretto, mentre una newsletter dedicata convoglierà aggiornamenti su eventi, nuovi abbinamenti e offerte stagionali. In un panorama ricco di format effimeri, il **Passaporto del Gusto** spicca per **rigore** e **coralità**: un piccolo oggetto di cartoncino crema che unisce chef, produttori e viaggiatori in un'unica narrazione di **territorio**, pronta a farsi timbrare, assaporare e – soprattutto – ricordare.

Maggiori informazioni: www.intavolando.it

Data di creazione

03/07/2025

Autore

antonio-lodedo