

Programma manifestazione Ore 10,30

"Agriturismo: emozioni e promozione della campagna veneta"

Intervengono:

Giancarlo Galan Presidente Regione Veneto; Clodovaldo Ruffato Presidente IV° Comm. Agricoltura Regione Veneto; Giuseppe Scaboro Assessore attività produttive della Provincia di Venezia; Graziano Teso Sindaco del Comune di Eraclea: Anna Trettenero Presidente Confagricoltura Venezia; Giorgio Salvan Vice Presidente Confagricoltura Veneto; Alberto Sartori Presidente Agriturist Regionale; Laura Ghittino Courir Accademia Italiana della Cucina; Giulio Rocca Presidente Agriturist Provincia di Venezia.. Ore 12,00 Degustazione dei prodotti presso agriturismo Dune - loc. Eraclea Mare Via S. Croce n. 6 Eraclea. Per ragioni organizzative si prega di comunicare la propria partecipazione alla segreteria

organizzativa: Agriturist Venezia

tel. 041-980000 - fax 041-958398

Amaro alle erbe La Calendula - PD

Grappa Conte Collalto - TV

Nocino Santa Barbara - VE

<u>Pane</u>

Olia

Digestivi

Pane biscotto integrale cotto in forno a legna Az. Agr. Le Barbariche - RO

Olio extravergine d'oliva lago di Garda Della Pieve - VR

CONFAGRICOLTURA VENETO

Con il patrocinio di: <u>CAMERA DI COMMERCIO</u> INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA VENEZIA Agriturist VENETO

Associazione Regionale per l'Agriturismo, l'Ambiente e il Territorio

A TAVOLA CON L'AGRITURISMO D'AUTORE

V° Edizione

Territorio, prodotti tipici, sapori e saperi del Veneto

Lunedì 25 Febbraio 2008

Agriturismo Dune Località Eraclea Mare Via Santa Croce n° 6 30020 Eraclea (VE) Tel. 0421-66171

Antibasti

Torte salate La Calendula - PD

Salumi Cortepapadopoli - RO e Villa Feriani - VI Tortino di broccoletti di Custoza Casa Pierina - VR

Lardo e polenta rossa Corte Italia - VR

Formaggi di malga: Monte Cesen – Piccolo Mariech – Ricotta affumicata Az. Ponte Vecchio Malga Mariech - TV

Radicchio di campo all'olio di oliva e aceto balsamico con fagioli, grana e pancetta Bon De Luna - TV

Salamini (stortine) sotto strutto Corte Italia - VR

Formaggio Asiago Consorzio Caseifici Altopiano di Asiago

Primi Piatti

Fettuccine ai fegatini Alba - PD

Risotto all'Amarone Roncarà - VR

Canelloni ai carletti La Corte Vò - PD

Bigoli all'anatra San Bartolomeo - PD

Ravioli con il battuto di Limousine Dune - VE

Rotolo di lasagne verdi con radicchio di Treviso e formaggio ubriaco Rechsteiner - TV

Secondi Piatti

Sella di Limousine alle Dune Dune - VE

Musso con polenta I pilastri - PD

Cotechino in prigione Millefiori - RO

Cacciagione di valle Vecchia Fogolana - PD

Capretto agli aromi Venturato - PD

Oca arrotolata *Quarti - RO*

Petto d'anatra al cabernet Alba - PD

Pontorni

Purè di patate Mille fiori - RO

Radicchio e patata duchessa gratinata Al Redentore - TV

Polenta bianca integrale macinata a pietra Le Barbariche - RO

Dolci

Cuore caldo al cioccolato Dune - VE

Dolci di Credenza San Bartolomeo - PD

Tiramisù Da Memi e Maria TV

Torta di formaggi e pere Rechsteiner - TV Cabernet del Piave

Az. Agr. Molon Luigino - VE

Raboso Az. Agr. Molon Luigino - VE

Cabernet Franc 2006 Az. Agr. Salvan Urbano 55 "Pigozzo" - PD

Merlot Riserva 2003 Az. Agr. Salvan Urbano SS "Pigozzo" - PD

"Oltre il limite ...e altro" 2003 Az. Agr. Salvan Urbano SS "Pigozzo" - PD

Il Vinciguerra Conte Collalto - TV

Fiori d'arancio passito Villa Sheriman - PD

Ireneo La Montecchia - PD Serpino Il Castagneto - PD

Prosecco Duca di Dolle - TV Prosecco extra dry

Conte Collalto - TV

Amarone Tenuta Musella - VR Fior d'arancio spumante dolce Azienda Munari Vò - PD Bardolino

Tenuta la Presa - VR