

## L'EVENTO A Villa Braida torna nel fine settimana l'attesa rassegna di prodotti caseari e di salumi Formaggi, dalla strada alla tavola!

Il pubblico richiede oggi situazioni gastronomiche con meno "stelle" ma... più "street". Sono sempre di più gli chef di grido che reinventano ricette tradizionali della strada. In sintonia con l'esigenza del momento, di consumare e vivere "low cost", i cibi di qualità vengono proposti in modo semplice, rapido e in luoghi accessibili a tutti. La dimostrazione di questa tendenza si potrà toccare con mano, anzi con la bocca, nel week end del 22 marzo a Villa Braida di Mogliano (Tv). L'elegante villa veneta, dopo il successo di pubblico e di presenze di operatori del settore delle scorse manifestazioni, si conferma la location ideale per ospitare la più importante vetrina dei migliori formaggi e salumi artigianali riservata solo alle eccellenze italiane e presentata dal giornalista del TG 5 Gusto Alberto Marcomini. "L'evento, - dice Marcomini - giunto alla 4° edizione, avrà la presenza di cinque Consorzi di tutela, 70 aziende casearie e 20 produttori di salumi". Da gustare: lo squacquerone con la piadina Romagnola e i salumi prodotti da San Patrignano, la focaccia di Recco della mitica "Manuelina" e il formaggio Bagoss con i Casonsei. Un territorio già consolidato per il formaggio è la pizza e le sue derivazioni. Sono in aumento le richieste di pizze gourmet con i formaggi di qualità. La parte de leone è della mozzarella di bufala Campana Dop, da sempre è la "regina" della pizza. Nell' "area pizza" il pubblico avrà la possibilità di assaggiare le pizze anche con l'Asiago Dop, lo Sbirro, il Lunatico di Botalla, i formaggi della tradizione veneta di Toniolo Casearia, il formaggio delle masserie pugliesi "Don Carlo" e con il Conciato Romano. Ospiti della manifestazione il "Maestro dell'impasto a mano" Franco Pepe di Pepe in grani di Caiazzo(Ce), Salvatore e Francesco Salvo della Pizzeria Salvo di S. Giorgio a Cremano (Na) e Stefano Callegari del Trapizzino e Pizza Tonda di Roma. Sempre gettonatissimi i laboratori dove i formaggi, presentati dai produttori, saranno degustati in abbinamento a vini e birre artigianali. Da non perdere la degustazione con i vini di Bordeaux, della splendida annata 2010, con i formaggi del caseificio Botalla. Da segnalare l'appuntamento con grandi bollicine italiane (Giulio Ferrari, Anna Maria Clementi di Cà del Bosco, Abate Nero riserva e Pas Operé Bellavista) in abbinamento alle diverse espressioni dell'Asiago Dop dove in diretta lo chef Martino del Ristorante da Giovanni di S. Anna Morosina preparerà le tagliatelle "tirate a mano". L'assaggio finale è d'obbligo per il pubblico ... Sopra verrà grattugiato l'Asiago Dop vecchio!

D.S.

