

Venerdì **1** marzo '19 ore 20.15

Cena di Gala



Inaugurazione ufficiale **Passione Veneta '19**
Foro Boario – Vicenza

Partner



Sponsor



Evento promosso da **ARAV**

Associazione Regionale Allevatori Veneto



Ore 20.15 - **Aperitivo di benvenuto**

Formaggi Veneti delle Latterie Cooperative

Asiago Fresco DOP stag. 40 gg - Piave DOP Mezzano - Grana Padano DOP 30 mesi
con polenta mais marano frita e sopressa veneta di Casa Cason

In abbinamento

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato CASA VITTORINO Astoria

Cocktail analcolico con kiwi biologico Kiwiny



La Cena di Passione Veneta


“Formaggi dai nostri allevamenti in cucina.”

Presenta la serata Stefano Cantiero, giornalista e blogger.

I formaggi sono commentati da Maurizio Mazzarella, delegato Consiglio Nazionale ONAF

Parteciperà all'evento il Dr. Andrea Ghiselli Presidente della società italiana di Scienza dell'Alimentazione e Dirigente del Centro di Ricerca CREA Alimenti e Nutrizione.

Bis Antipasti

- Battuta al coltello di fessone di spalla di Scottona ai cereali "Consorzio Sigillo Italiano" – La Garronese Veneta, adagiata su crostini con sale e Olio extravergine d'Oliva DOP del Garda.
- Prosciutto Veneto DOP  con stracchino di *Lattebusche*

In abbinamento

Vino Bianco di Custoza '18 DOC – Monte del Frà

Bis Primi

- Risotto al formaggio Asiago DOP 7 malghe di *Latterie Vicentine*, con riso Carnaroli Igp Delta del Po e radicchio tardivo rosso di Treviso IGP
- Ravioli al burro e salvia ripieni con PIAVE DOP mezzano *Lattebusche*

Secondo

- Guanciale di Scottona ai cereali "Consorzio Sigillo Italiano" – La Garronese Veneta, con tortino di Grana Padano DOP del *Caseificio di Ponte di Barbarano* e verdure cotte

In abbinamento

***Rosso Colli Euganei Doc - Cantina dei Colli Euganei
"el Ruden" Veneto Rosso IGT - Astoria***

Sorbetto al limone di *Lattebusche* con kiwi fresco biologico *Kiwiny*

Dessert Tiramisù

In abbinamento

Spumante Fior d'Arancio - Cant. Colli Euganei

Costo a persona euro 35

Prenotazioni: ARAV segreteria@arav.it

oppure on line su <https://cenagalapassioneveneta2019.eventbrite.it>

* Il pagamento effettua in loco prima dell'inizio della cena



In collaborazione con:



***Op Unicarve, Concessionaria SQNZOO – Sistema Qualità Nazionale Zootecnia
Fornitura della carne di Vitellone ai cereali e Scottona ai cereali – La Garronese Veneta***

L'Asiago DOP ed il burro servito sono prodotti da **Latterie Vicentine**

Il Piave DOP mezzano, il mascarpone ed il sorbetto al limone sono prodotti da **Lattebusche**

Il Grana Padano DOP è prodotto dal **Caseificio Sociale Ponte di Barbarano**

La battuta di carne al coltello sarà preparata dal Maestro Macellaio Bruno Bassetto.

L'Olio Extravergine di Oliva DOP del Garda è dei Frantoi Redoro

