



CONSORZIO PRO LOCO
DEL DECUMANO



Comunicato stampa

3 settembre 2015

**A Tavola nella Terra dei Tiepolo, venerdì 18 settembre,
Ristorante La Corte delle 3 Lune, Noale, Ve**

UNA CORTE, UNA ROCCA E LA TRADIZIONE A TAVOLA

Il sesto appuntamento della rassegna ha il sapore della migliore tradizione dell'entroterra veneto. Sotto l'egida dei Tempesta di Noale e accompagnato dalle note argentate di una luna che si fa in tre, la serata "A tavola in corte" è un'occasione per assaggiare i migliori prodotti del Decumano, esaltati in modo inedito da mani esperte

Settembre è il mese in cui i colori accesi dell'estate acquistano una sfumatura più tenue e calda, in cui i sapori decisi e frizzanti lasciano il posto all'equilibrio e alla morbidezza.

Settembre è il mese in cui i prodotti della terra, dopo essere stati arroventati dal sole, rilasciano pian piano il calore, mostrando a tavola il loro volto più raffinato. E' una serata all'insegna della piacevolezza e della riscoperta dei gusti tradizionali quella che si terrà

venerdì 18 settembre a Noale. Il sesto appuntamento di "A Tavola nella terra dei Tiepolo" la rassegna enogastronomica – aderente al progetto Venice to Expo 2015 - organizzata dal consorzio Pro loco Del Decumano, vede infatti protagoniste nei piatti le materie prime del territorio veneto, che avranno il compito di accompagnare gli ospiti in un viaggio che, dal carattere austero del Grappa, attraverso la dolcezza delle colline, terminerà nel litorale Adriatico.

La tradizione dei malgari del Monte Grappa sarà raccontata dal Morlacco, **formaggio povero, di sapore finissimo, fatto con il latte delle Burline**, vacche dal manto bianco e nero, rustiche e piccole, ma forti e resistenti. **Funghi porcini e zucca** parleranno di colline e orti, mentre **coniglio, oca e anatra**, animali da cortile per eccellenza, si faranno interpreti dell'anima più classica e semplice della cucina veneta. Il sapore più salino del mare non verrà dimenticato: ecco allora il riso ed il mais di Eraclea

II RISTORANTE E LA CITTA'

Raccolto in una piccola piazza nel centro storico di Noale, **il ristorante La Corte delle 3 Lune** deve alla passione dei titolari, **Giuseppe e Patrizia Berlingeri, con trent'anni di esperienza nel campo della ristorazione**, la fama conquistata nel corso del tempo e l'essere diventato un punto di riferimento, nel territorio del Decumano, per quanti amano la qualità e la cura dei piatti e della tavola. Trae il suo nome dalla fontana firmata dallo scultore Alfonso Fortuna, che per rappresentare il ciclo della vita scelse tre lune, appunto, nelle tre diverse fasi. **La piazza in cui si trova, Piazza XX Settembre, è un autentico gioiello: sotto lo sguardo austero della Rocca, risalente al XII secolo, utilizzata per scopi militari e poi sede del podestà, e del castello, con le sue porte merlate e sormontate da torri, essa ricorda il passato gentilizio della città**, che vide la famiglia dei Tempesta in epoca feudale, la Repubblica di San Marco e il casato dei Carraresi di Padova, contendersi il potere in questa parte della pianura veneta.

A TAVOLA, PER CELEBRARE LA TRADIZIONE

Accompagnati da commedianti, musicisti e danzatori, gli ospiti saranno accolti da un Prosecco Doc Treviso (Fortuna Vini, Follina). A tavola, il compito di introdurre la tradizione veneta sarà affidato ad un tortino di zucca e caciottina nostrana su vellutata di porro e mentuccia e da uno "scartossetto" di polpettine di coniglio, serviti con un Prosecco Doc Treviso (az. Fortuna Vini). A seguire il risotto carnaroli di Eraclea con funghi porcini mantecato al Morlacco del Grappa e lo sfornato di oca nostrana. Nei bicchieri un Pinot Grigio (az. Fortuna). Il "piatto della festa" sarà l'anatra nostrana disossata ubriacata al Quartese, con salsina di funghi spontanei e polentina gialla, patatine al forno e cipollotti dolci, mentre il "piatto di casa" saranno le lumache in umido prodotte dall'azienda noalese La Fattoria delle lumache con polenta di mais biancoperla di Eraclea, entrambe servite con un Rosso passito Quartese 2013 (Ca' Olivassi, Noale).

La dolcezza della torta di pere e cioccolato con crema alla cannella (servita con un Fiori D'Arancio 2014, Maeli Colli Euganei) condurrà verso la conclusione, affidata ad uno Schweizer cuvee di monovitigno - Distilleria Pisoni.

**Il costo della serata è di 45 euro a persona
Info e prenotazioni: 041-4433967**

SAVE THE DATE

A Tavola nella Terra dei Tiepolo, maggio-ottobre 2015

Per altre informazioni o immagini:

Caterina Vianello, vianello.ct@gmail.com cell. 3203272700

Partners:



COMUNE
DI MIRANO



COMUNE
DI MARTELLAGO



COMUNE
DI NOALE



COMUNE
DI SALZANO



COMUNE
DI SANTA
MARIA DI SALA



COMUNE
DI SCORZÈ



COMUNE
DI SPINEA

