

Per gli appassionati del piacere enogastronomico

RASSEGNA  
ENOGASTRONOMICA

# D'INVERNO ATA VOLATA

DAL **15 GENNAIO**  
AL **10 MARZO** 2010

La  
EDIZIONE

*Chef*  
per un piatto

È un'iniziativa

Con il patrocinio



Indovina gli ingredienti  
di una delle portate e...  
vinci una cena per due!

# 20<sup>ESIMA</sup> EDIZIONE D'INVERNO A TAVOLA VOLATA

*Far riscoprire i piatti della tradizione bellunese e proporre di nuovi, frutto della bravura e della fantasia dei ristoratori locali. E ancora: promuovere i prodotti tipici della nostra provincia e con questi la cultura del territorio provinciale e della sua tradizione rurale.*

*Questi gli obiettivi della rassegna enogastronomica "D'inverno a tavola" organizzata, anche in questa 20esima edizione, dall'Ascom di Belluno.*

*La manifestazione accompagnerà i cultori della buona cucina da gennaio a marzo. Ciascun appuntamento in calendario è caratterizzato da un piatto "forte" e da uno realizzato con uno dei prodotti tipici del Bellunese, la Patata di Cesiomaggiore. In più, anche quest'anno, a movimentare le serate interverrà il concorso "Chef per un piatto", che vedrà i commensali impegnati ad indovinare gli ingredienti di una delle portate. In palio, una cena per due persone.*

*Anche quest'anno la presentazione ufficiale della rassegna si terrà all'Istituto Alberghiero "D. Dolomieu" di Longarone.*



***Nell'occasione, l'ideatore della rassegna, Tino Parrasia, consegnerà nelle mani dei ristoratori un album fotografico della manifestazione che rimarrà a disposizione degli ospiti delle varie serate inter-***

***ressati ad approfondire la conoscenza di questa preziosa eredità di saperi e di sapori.***

*Gli chef Vi attendono per trascorrere in una affascinante e calda atmosfera un intero inverno a tavola e Vi augurano fin d'ora ...  
Buon appetito!*



il saluto  
del Presidente  
della Provincia  
di Belluno



La storia di un popolo, è cosa nota, passa anche attraverso la sua cucina, i sapori ed i gusti che imbandiscono la tavola del focolare domestico. La riscoperta delle tradizioni e delle usanze di preparazione dei piatti è quanto di più importante ci sia per promuovere i nostri prodotti tipici, accompagnandoli a ricette bellunesi che si tramandano di generazione in generazione. L'occasione della rassegna D'Inverno a Tavola, è proprio il caso di dirlo, si fa ghiotta per tutti coloro che vogliono ritornare con la memoria a prelibatezze della nostra terra che il tempo ha trascurato. La storia delle nostre montagne vive in ciò che mangiamo, in ciò che raccogliamo dai campi coltivati che ancora ci regalano prodotti genuini che abbiamo la fortuna di gustare; un'antica ricetta, accompagnata da un bicchiere di buon vino, restituisce a ciascuno di noi un pezzo della cultura, dei gesti e degli usi dei nostri nonni, autentici tesori da tramandare ai nostri figli.

Gianpaolo Bottacin  
Presidente della Provincia di Belluno

# 2010 **D'INVERNO ATA VOLA**

|   |    |
|---|----|
| Presentazione<br><b>Istituto Alberghiero "D. Dolomieu"</b>                            | 6  |
| I prodotti tipici del Bellunese<br><b>Cos'è la "Patata di Cesiomaggiore De. C.O."</b> | 7  |
| Regolamento<br><b>"Chef per un piatto"</b>  | 8  |
| Calendario della rassegna<br><b>"D'Inverno a Tavola 2010"</b>                         | 9  |
| Albergo Ristorante "La Baita"   | 11 |
| Ristorante "Ai Pellegrini"  | 12 |
| Ristorante "La Taverna"   | 13 |
| Ristorante "Al Pentagono"   | 14 |
| Ristorante "La Cusina de Belun"   | 15 |
| Locanda "Baita a l'Arte"  | 16 |
| Ristorante e Vinoteca "de Gusto Dolomiti"   | 17 |
| Ristorante "Terracotta"   | 18 |
| Hotel Ristorante "Monaco Sport Hotel"   | 19 |

Istituto Professionale  
di Stato per i servizi  
alberghieri  
e della ristorazione  
“D. DOLOMIEU”

Via Rivalta, 50  
32013 Longarone (BL)  
Centralino 0437 770480  
Fax 0437 771302  
Economato 0437 771952  
Convitto F. 0437 770948  
Convitto M. 0437 770890  
**www.alberghiero-longarone.it**  
dirigente@ipssarlongarone.191.it

**L'I.P.S.S.A.R. “D. Dolomieu”** qualifica operatori ai servizi di ristorazione settore cucina, sala bar e ricevimento, frequentando i primi tre anni di studio. Con i successivi due anni post-qualifica prepara tecnici dei servizi della ristorazione e dei servizi turistici.

Il Tecnico dei Servizi Turistici possiede conoscenze economiche, artistiche, geografiche e linguistiche. Nel corso del biennio post-diploma acquisisce padronanza delle tecniche operative degli strumenti informatici e dei prodotti turistici.



Il Tecnico dei Servizi della Ristorazione è il responsabile della ristorazione nelle varie componenti in cui essa è articolata, in rapporto anche alla specifica tipologia di struttura in cui opera. Egli acquisisce specifiche competenze relative all'approvvigionamento delle derrate, al controllo qualità-quantità-costi della produzione e distribuzione dei pasti, all'allestimento di buffet e di banchetti.

All'Istituto è annesso il Convitto maschile e femminile che ospita gli allievi impossibilitati a far rientro quotidiano in famiglia e permette loro la regolare presenza.

Il personale educativo, presente in esso, vigila sugli allievi convittori, organizza attività di studio pomeridiano ed attività creative.

## Cos'è la “Patata di Cesiomaggiore De.C.O.”



Nel paniere delle specialità agro-alimentari delle Dolomiti Bellunesi, la “Patata di Cesiomaggiore” è tra i prodotti maggiormente apprezzati e ricercati per bontà, genuinità e salubrità.

Ma cos'è la “La Patata di Cesiomaggiore”? Con questo termine si intende un limitato e preciso elenco di varietà da consumo, che sono specificatamente proposte per soddisfare le più pretenziose esigenze del consumatore in fatto di patate.

Alla patata di Cesiomaggiore appartengono dunque varietà a differente consistenza, granulometria, umidità e colore. Tra di esse si può dunque trovare la varietà che meglio risponde alle proprie esigenze e si possono anche trovare vecchie varietà locali, quali la “patata corneta” o “la rafaiosa”, che negli anni hanno saputo adattarsi alle locali caratteristiche pedoclimatiche ed esprimere caratteri qualitativi di primordine.

La qualità della “Patata di Cesiomaggiore” deriva prima di tutto dalle uniche ed originali condizioni di coltivazione.

L'area di produzione della Patata di Cesiomaggiore è infatti un territorio unico, ineguagliabile e irripetibile. Il Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, che abbraccia tutto il territorio di produzione, l'altissimo grado di naturalità, la lontananza da grandi centri urbani, da grandi vie di comunicazione e insediamenti industriale, garantiscono una caratteristica produttiva impareggiabile.

Un'altra importante garanzia di qualità deriva dalle condizioni di coltivazione.

La vera e originale “Patata di Cesiomaggiore” è infatti coltivata secondo un rigoroso disciplinare di produzione, che nel senso dell'antica tradizione agricola locale, propone un prodotto in cui è severamente vietato qualsiasi trattamento di diserbo chimico, trattamenti insetticidi chimici, trattamento disseccanti nella raccolta o trattamenti anti-germoglianti. Tali sistemi produttivi, al di là dell'ottimo sapore del tubero, possono offrire al consumatore garanzia igienico-sanitarie e di genuinità di alto livello.

La denominazione De.C.O. (Denominazione di Origine Comunale) deriva dalla volontà dell'Amministrazione Comunale di sottolinearne l'importanza produttiva, garantirne e tutelarne l'alta qualità, bontà e genuinità.

Per maggiori informazioni: **www.lapatatadicesiomaggiore.it**



Chef  
per un piatto



## Regolamento

L'Ascom di Belluno, nell'ambito della sua attività di promozione e sostegno del Terziario produttivo bellunese, organizza la rassegna eno-gastronomica "D'inverno a tavola".

Nell'ambito dell'edizione 2010 si svolgerà la seconda edizione della manifestazione denominata "Chef per un piatto".

### Art. 1 - Partecipanti

Possono partecipare alla manifestazione solo i clienti del locale intervenuti per partecipare alla rassegna eno-gastronomica.

### Art. 2 - Descrizione

I partecipanti sono chiamati ad indovinare gli ingredienti di una delle portate previste dal menù della serata.

Il piatto oggetto della prova è specificato sia nella brochure predisposta per pubblicizzare la rassegna che nel menù stampato dal locale.

Gli ingredienti dovranno essere elencati su un apposito modulo consegnato a tutti i partecipanti, i quali dovranno indicar vi, oltre al proprio nome, gli ingredienti che

si pensa siano serviti a preparare la portata. Fa fede una lista degli ingredienti precedentemente compilata dal titolare del locale su uno dei moduli e inserita in una busta chiusa.

La verifica delle schede, ritirate dal personale del locale tra la portata in oggetto e quella successiva, verrà fatta entro la fine della serata, confrontando la scheda dei clienti con quella del titolare del locale.

Vince chi indovina tutti gli ingredienti del piatto ovvero chi ne indovina il maggior numero. Ogni ingrediente indicato sulla scheda ma non usato nella preparazione del piatto toglie un punto.

### Art. 3 - Premio

Il vincitore vince una cena gratuita per due persone nel locale stesso. In caso di ex equo il premio sarà sorteggiato.



2010  
D'INVERNO  
A TAVOLA  
VOLTA

**venerdì 15 gennaio** ore 20.00  
Albergo Ristorante "La Baita"

**giovedì 21 gennaio** ore 20.00  
Ristorante "Ai Pellegrini"

**venerdì 29 gennaio** ore 20.00  
Ristorante "La Taverna"

**venerdì 5 febbraio** ore 20.00  
Ristorante "Al Pentagono"

**venerdì 12 febbraio** ore 20.00  
Ristorante "La Cucina de Belun"

**martedì 23 febbraio** ore 20.00  
Ristorante e Vinoteca "de Gusto Dolomiti"

**venerdì 26 febbraio** ore 20.00  
Locanda "Baita a l'Arte"

**sabato 6 marzo** ore 20.00  
Ristorante "Terracotta"

**mercoledì 10 marzo** ore 20.00  
Hotel Ristorante "Monaco Sport Hotel"

*I ristoranti che partecipano  
alla 20<sup>a</sup> edizione  
della rassegna enogastronomica  
"D'inverno a tavola"*

*Vi aspettano e Vi augurano  
Buon Appetito!*

**D'INVE  
RNO  
A TAVOLA  
VOLA**

**20<sup>a</sup>**  
EDIZIONE

Venerdì  
**15 gennaio**

ore 20.00

Albergo Ristorante  
**La Baita**



Via Cernadoi, 64  
32020 Livinallongo  
del Col di Lana (BL)  
Tel. 0436 7172  
Fax 0436 7452  
[www.dolomiti.it/labaita](http://www.dolomiti.it/labaita)  
[labaita@dolomiti.it](mailto:labaita@dolomiti.it)

**D'INVE  
RNO  
A TAVOLA  
VOLA**

Gestito dal 1962 dalla famiglia De Cassan il Ristorante La Baita offre ai suoi Ospiti una cucina tradizionale legata ai piatti dolomitici e bellunesi con un pizzico di fantasia e con qualche incursione nella cucina rinascimentale e medievale. I canederli, i garganelli fatti in casa con lo speck e lo zenzero, i gnocchi di patate con i pinoli e le mandorle; durante l'estate proponiamo svariati tipi di carne alla brace tra cui quella di bisonte.

Nella nostra cantina ci sono vini del Triveneto, della Toscana e della Sicilia, ma non solo...



La portata protagonista della serata  
Medaglione di manzo al cioccolato

La ricetta "Chef per un piatto"  
La padella del Signore

**GRUPPO ITALIANO VINI**

PARTNER DELLA SERATA

## Ristorante Ai Pellegrini

Via Roma, 239b  
32040 Lozzo di Cadore (BL)  
Tel. 0435 76222  
Fax 0435 76222  
Cell. 347 5441184  
burzetto@libero.it

Venerdì  
**21 gennaio**

ore 20.00



D'INVERNO  
ATA  
VOLATA

Venerdì  
**29 gennaio**

ore 20.00



D'INVERNO  
ATA  
VOLATA

## Ristorante La Taverna

Via Cipro, 7  
32100 Belluno  
Tel. 0437 25192



Il ristorante è ubicato in una villa del '600 nel centro del paese di fronte al campanile, gestione familiare della famiglia Buzzetto dal 1995!

Chef Sergio Buzzetto

Il menù cambia in base alle stagioni: erbe selvatiche in primavera, funghi d'estate, selvaggina d'autunno!

Ambiente accogliente e familiare riscaldato dal fuoco del caminetto.

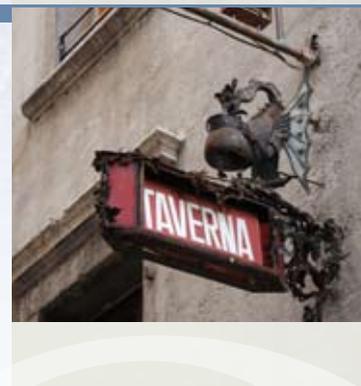
La portata protagonista della serata  
Zuppa di porcini e piccione

La ricetta "Chef per un piatto"  
Coniglio ripieno alle erbe selvatiche



PARTNER DELLA SERATA

Il Ristorante La Taverna è situato nel centro storico di Belluno, in un antico palazzo. L'attuale aspetto risale agli anni '20, ma è da molti secoli una locanda, visto dove adesso sorge il Teatro Comunale una volta c'era lo stallaggio della città. La cucina è tipica, legata al territorio e alla stagionalità dei prodotti con un menù che permette quotidianamente un'ampia scelta. Il giorno di chiusura, tranne durante le mostre che si svolgono al museo Crepadona, è la domenica.



La portata protagonista della serata  
Lombatina di cervo al vino rosso

La ricetta "Chef per un piatto"  
Tortelli di farro ai porcini



PARTNER DELLA SERATA

## Ristorante **Al Pentagono**

Venerdì  
**5 febbraio**

ore 20.00

Venerdì  
**12 febbraio**

ore 20.00

## Ristorante **La Cucina de Belun**

Piazza T. Vecellio, 1  
32030 Seren del Grappa (BL)  
Tel. 0439 44750



**D'INVERNO  
ATA  
VOLATA**



Via Feltre, 101  
32100 Belluno  
Tel. 0437 942013  
Fax 0437942013  
[www.lacusinadebelun.it](http://www.lacusinadebelun.it)  
[info@lacusinadebelun.it](mailto:info@lacusinadebelun.it)

**D'INVERNO  
ATA  
VOLATA**



Il ristorante "Al Pentagono", gestito da Cristian Cecchin, è un luogo di raffinati piaceri culinari che accoglie con garbo quella clientela amante del pesce, che ricerca la qualità del prodotto e del servizio. Il menù, al fine di offrire sempre un prodotto stagionale di qualità, varia di giorno in giorno a seconda dell'offerta del mercato. Tra i nostri piatti segnaliamo in particolare le cruditée del giorno e diverse tipologie di pesci di media-grossa pezzatura cotti generalmente al forno o alla griglia.

Il ristorante "La Cucina de Belun" è gestito dai proprietari, che ne curano direttamente anche la cucina da più di 17 anni.

Il locale, completamente rinnovato, è accogliente e familiare e prevede anche un ampio servizio di caffetteria e thé, nonché un angolo snack dove poter consumare uno spuntino veloce.

La cucina propone in prevalenza specialità di cucina tipica locale e veneta, ma non solo. Le preparazioni sono prettamente artigianali e sapientemente lavorate a mano, con ogni cura, rispettando quanto più possibile anche la stagionalità dei prodotti utilizzati.

Durante l'anno il locale è aperto tutti i giorni escluso mercoledì sera e domenica sera. L'orario di apertura viene ridotto nel periodo estivo.



La portata protagonista della serata  
Fagiano al tegame su tortino di patate e funghi  
con macedonia di legumi al burro profumato

La ricetta "Chef per un piatto"  
Crema di patate e porri con crostino  
di pane al cacao

La portata protagonista della serata  
Cappuccino di seppie nere

La ricetta "Chef per un piatto"  
La Fata

  
Azienda Agricola  
**PROVENZA**  
Desenzano d/G (BS) Italy

PARTNER DELLA SERATA

Ristorante e Vinoteca  
**de Gusto  
Dolomiti**

Via Sagrogra, 35  
32100 Belluno  
Tel. 0437 927503  
Fax 0437 920335  
www.degustodolomiti.it  
degustodolomiti@virgilio.it

D'INVERNO  
ATA  
VOLATA



Venerdì  
**23 febbraio**

ore 20.00

Venerdì  
**26 febbraio**

ore 20.00

Locanda  
**Baita  
a l'Arte**

Via Belvedere, 43  
32030 San Gregorio nelle Alpi  
(BL)  
Tel. 0437 800124  
Fax 0437 800477

D'INVERNO  
ATA  
VOLATA



16

La portata protagonista della serata  
Lonzetta di cervo con ginepro, al nero d'Avola,  
con purea di patate De.C.O. di Cesiomaggiore

La ricetta "Chef per un piatto"  
Rotolo alla Casanova con formaggio di malga

  
**TASCA D'ALMERITA**

PARTNER DELLA SERATA

In una vecchia casa colonica bellunese del XVII secolo è nato "de Gusto Dolomiti" che è ristorante e vinoteca, ma anche vendita di vino al minuto e all'ingrosso. Nella nostra cantina offriamo oltre 400 etichette di vini, alcuni dei quali rappresentano il meglio dell'enologia italiana ed estera. Per il consumo domestico offriamo prestigiosi vini del Collio, Carso, Aquileia, Colli Orientali del Friuli, Chianti in comodi bag in box da 10 litri che coniugano qualità, praticità, convenienza del prezzo.

A metà strada fra Belluno e Feltrina, alle falde del Monte Pizzocco e alle porte del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, nel piccolo centro di San Gregorio nelle Alpi si trova la locanda "Baita a l'Arte", un ristorante capace di suscitare entusiasmo autentico. È gestito con amore dalla famiglia Merlin, Dino in cucina, Anna e Roberto in sala.



17

La portata protagonista della serata  
Sella di coniglio alle erbe fini con salsa di melanzane

La ricetta "Chef per un piatto"  
Crema di patate di Cesiomaggiore con spatzele di spinaci con speck croccante

  
**AGOSTINETTO**  
VALDOBBIADENE

PARTNER DELLA SERATA

## Ristorante **Terracotta**

Via Garibaldi, 61  
32100 Belluno  
Tel. 0437 942644  
ristoranteterracotta@libero.it



**D'INVERNO  
ATA  
VOLATA**

Sabato  
**6 marzo**

ore 20.00

Mercoledì  
**10 marzo**

ore 20.00

## Hotel Ristorante **Monaco Sport Hotel**

Via Lungo Piave, 60  
32045 S. Stefano di Cadore (BL)  
Tel. 0435 420440  
Fax 0435 62218  
www.monacosporthotel.com  
info@monacosporthotel.com



**D'INVERNO  
ATA  
VOLATA**



Il ristorante Terracotta è situato nella zona pedonale del centro storico, adiacente alla piazza dei Martiri. L'ambiente elegante e intimo è gestito da 5 anni dallo chef Ezio De Fina che regala ai suoi clienti emozioni con una cucina creativa e ricercata con particolare attenzione alla tradizione e la stagionalità.

La continua ricerca dello chef in cucina si riflette anche sulla carta dei vini che da un valore aggiunto alla piacevolezza della serata al Terracotta.

Il Monaco Sport Hotel si trova a Santo Stefano di Cadore, nelle Dolomiti Orientali, ultimo lembo del Veneto a confine con l'Alto Adige e il Friuli. Santo Stefano è il capoluogo della vallata (la Val Comelico) composta da 15 paesi. La nostra cucina ripercorre la tradizione legata al territorio con la creatività e la costanza che ci contraddistinguono da oltre trent'anni.



La portata protagonista della serata  
Girandola di crepes alla patata di Cesio  
con suprema di funghi

La ricetta "Chef per un piatto"  
Cuore di sfoglia alla zucca e tarassacco spumato  
al formaggio del Comelico

La portata protagonista della serata  
Quaglietta veneta ripiena di patate  
di Cesiomaggiore e spinaci

La ricetta "Chef per un piatto"  
Gnocchi soffiati di zucca e...



Kellerei  
Cantina **Terlan**

PARTNER DELLA SERATA



**RONCO SEVERO**

PARTNER DELLA SERATA

*per professionisti  
della ristorazione*



via del Boscon 422 · BELLUNO  
tel 0437 91 76 | [www.guarnier.it](http://www.guarnier.it) | fax 0437 915 012