



# Magie, Sapori & Profumi di casa nostra

rassegna gastronomica  
di specialità della pedemontana



*La nostra pedemontana è un ambiente con delle specifiche identità da salvaguardare e valorizzare. È tempo di prenderne coscienza appieno.*

*Che le scelte alimentari determinino scelte di tipo etico è una realtà: acquistare un alimento piuttosto di un altro significa favorire determinate tecniche di produzione (più o meno rispettose dell'ambiente, più o meno in sintonia con le nostre regole sociali), significa condannare a morte o favorire la tutela e la salvaguardia di colture tradizionali, a volte uniche e irripetibili, di un territorio.*

*Ormai ragionare in termini di stagionalità, di km 0, di qualità del prodotto e di "economia domestica" non è più solo una moda ma una necessità impellente.*

*Il progetto in corso di attuazione "Colorare e profumare la nostra pedemontana", trova in questa rassegna la sua prima manifestazione, la sua prima presenza sensibile.*

*È un progetto ideato per dare una nuova e più forte valenza ai prodotti del nostro territorio perché, come affermava Brillat-Savarin, "Il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono".*

Giancarlo SCOTTÀ  
Sindaco di Vittorio V.to



Slow Food<sup>®</sup>  
Vittorio Veneto

*La rassegna gastronomica che presentiamo è in realtà una ricerca a tutto campo delle risorse del nostro territorio, risorse più o meno organizzate nel caso dei produttori di cibi eccellenti (carni, insaccati, formaggi, vini...), risorse quasi del tutto inesplorate nel caso dell'uso alimentare delle erbe spontanee. La nostra pedemontana ne offre oltre un centinaio!*

*Sono quelle erbe selvatiche che si trovano in ogni campo, prato, bosco e che quasi più nessuno conosce e raccoglie: troppa fatica imparare a conoscerle, troppo lavoro lavarle, pulirle, sbollentarle, cuocerle.*

*Mettere insieme queste risorse, questi sapori a volte inusuali può dare solo un'idea delle potenzialità del territorio. Proporli (a un prezzo accessibile) dà la possibilità a un pubblico più ampio di cominciare ad apprezzarli. Di ampliare la conoscenza di un'alimentazione che definire "sana" è a dir poco banale.*

*Un'occasione unica.*

*Gli effetti collaterali sono anche quelli di una maggiore conoscenza, e quindi di un maggiore rispetto, dell'ambiente in cui viviamo. A sostegno di questo modo di proporre, di vedere, di vivere e di mangiare ad ogni incontro ci sarà sempre chi saprà illustrare con competenza i prodotti specifici.*

Cinzia TOMASI - fiduciaria Slow Food  
Francesco DA BROI - autore de "IL PRATO È SERVITO"



## Magie, Sapori & Profumi di casa nostra

Era un bel pomeriggio: di quelli nostrani col sole e l'aria tiepida. Stavo tranquillamente gustandomi un prosecco in quella che allora era una delle più belle enoteche del Veneto quando mi si avvicina il titolare. -Varda quà che be'a roba che i'é drìo far!

e mi passa un fascicoletto di poche pagine stampato in rosso e nero su carta riciclata. Grigia. 23 anni fa. Era la prima "dichiarazione di guerra" firmata **Slow Food**. Guerra alla mancanza di cultura dell'alimentazione, guerra al mangiare in fretta e male, guerra a chi disprezza chi cura con amore quasi maniacale i propri prodotti...

Il piccolo manipolo di "commandos" nato allora come risposta al dilagare del fast food oggi è diventato un vero e proprio esercito che coinvolge 40.000 persone in Italia e più di 80.000 in altri 130 Paesi del mondo. Le condotte e i convivium del Movimento (350 in Italia e oltre 400 all'estero) sono il punto di riferimento sul territorio e organizzano iniziative volte a studiare, difendere e divulgare le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni angolo del mondo.

Oggi Slow Food è un'associazione internazionale no profit che si propone di rieducare i sensi assopiti, insegnare a gustare e a degustare. Ad allenare il palato a riconoscere le differenze. E permettere a consumatori "educati" di indirizzare verso la qualità gastronomica, ambientale e sociale le proprie scelte.

### APRILE

sabato 4 aprile - ore 11  
**Agriturismo MONDRAGON - Arfanta**

mercoledì 22 aprile - ore 20,30  
**AL FORNO - Refrontolo**

### MAGGIO

mercoledì 6 maggio - ore 20,30  
**AL BAKARO - Tavena**

venerdì 15 maggio - ore 20,30  
**Hostaria VIA CAPRERA - Vittorio Veneto**

sabato 23 maggio - ore 11  
**Ristorante LARIS - San Boldo**

### GIUGNO

Venerdì 5 giugno - ore 20,00  
**Agriturismo LE NOCI - Arfanta - Loc. Costarut**

sabato 20 giugno - ore 12,30  
**Agriturismo CASERA LE ROTTE - Pian Cansiglio**

domenica 28 giugno - ore 16,30  
**DUCA di DOLLE - Rolle**



**Agriturismo  
MONDRAGON**   
presidio Slow Food "oca in onto"

**Arfanta**

**sabato 4 aprile  
ore 11,00**

passeggiata guidata per conoscere le erbe spontanee,  
al termine:

*crostini con petto d'oca e burro agli aromi  
crostini con coscia d'oca affumicata e salsa di tarassaco  
formaggio con salsa di portulaca*

*zuppa di erbe miste  
gnocchi alle ortiche con salsa mondragon*

*oca al ginepro con polenta di mais bianco perla  
insalata di primavera (con crescita d'acqua, primule...)*

*patate agli aromi e formaggio*

*crostata col "figo longhèt"*

*vini dell'Az. Agr. TOFFOLI*

**25 Euro**

per informazioni e prenotazioni 0438 933 021

