



Cooperazione Italia-Austria

Menù “a integrazione” Treviso – Carinzia Abbinare i piatti e comprendere le differenze

Venezia, agosto 2012

Nel terzo anno di attività del Progetto “Ruralnet - Network per lo sviluppo e la promozione dell’ospitalità transfrontaliera”, hanno avuto successo e risonanza le “esperienze a tavola” tenute in provincia di Treviso con la partecipazione e la collaborazione dell’Associazione della Carinzia “Vacanze in agriturismo”.

Protagonisti delle sei cene, distribuite da dicembre a maggio in aziende agrituristiche di varie località in occasione di manifestazioni locali legate a tradizioni culturali o enogastronomiche, sono stati sicuramente gli ospiti a tavola, che spesso si sono cimentati ai fornelli per sperimentare dal vivo la preparazione dei piatti, ma soprattutto i cuochi.

Un cuoco italiano, Giuliano Fiorotto docente di cucina all’Istituto Professionale Alberghiero “Massimo Alberini” di Treviso, e una cuoca carinziana Elisabeth Burgstaller che si autodefinisce casalinga ma è anche esponente dell’associazione “Vacanze in Agriturismo” hanno condiviso i fornelli e preparato i propri piatti alternandoli nei menù.

Secondo Fiorotto le “nozze” si possono fare. Le due tradizioni culinarie possono presentarsi a tavola insieme, contando sulle proprie specifiche caratteristiche.

In Carinzia si preparano ravioli o tortelli con i ripieni più disparati - dal formaggio alla carne, dalle erbe alle patate -, carni di maiale, agnello, ma anche cervo, arrostiti, brasati, rosolati con maestria e varietà e molti dolci a partire dallo strudel di mele. A Treviso è protagonista il risotto in innumerevoli varianti, saporite o delicate



Regioni interessate al Progetto



Il cuoco G. Fiorotto, la cuoca E. Burgstaller, la sommelier G. Venezia e alcuni allievi dell’Istituto Massimo Alberini di Treviso alla cena prenatalizia a Cison di Valmarino



e, mentre alla carne si presta minore attenzione, molta ne viene attribuita ai piatti di antipasto, raffinati, con ingredienti della tradizione spesso adattati alla cucina moderna, dove dominano prodotti caseari come la morbida casatella, i salumi come l'ossocollo o le verdure come gli asparagi.

Diverso il modo di utilizzare i grassi, in Carinzia spesso si scaldano insieme burro e oli vegetali per rosolature e condimenti, a Treviso domina l'olio extra vergine d'oliva e il burro rimane confinato alla mantecatura del risotto a crudo, a fine cottura.

Largo l'uso delle patate in Carinzia anche per farciture e croste, quello del radicchio a Treviso. Radicchio che può ben essere utilizzato come contorno alle carni carinziane.

Burgstaller dichiara di aver utilizzato nella propria cucina alcune ricette di dolci trevigiani e udinesi e di esserne orgogliosa, Fiorotto sostiene che lo scambio è utile e vantaggioso per la buona riuscita dei menù.

A Treviso non esiste menù che non preveda il vino ad accompagnare i piatti; durante le esperienze a tavola la sommelier Gabriella Venezia ha suggerito i vini, tenendo conto delle specifiche occasioni, delle produzioni delle aziende ospitanti e sfruttando la grande varietà di vini offerti dalla Marca trevigiana. Il vino può essere considerato la vera differenza tra Treviso e Carinzia, che ne produce in piccole quantità, e il marcatore non condivisibile della cultura enogastronomica trevigiana.

Le cene, ospitate sempre in strutture di pregio come la Tenuta Collalto a Susegana o Villa Toderini a Codognè solo per citazione, dimostrano l'eccellenza cui il turismo rurale può tendere.

Eccellenza nell'ospitalità abbinata a sostenibilità ambientale, tutela e valorizzazione delle produzioni tipiche, ovvero gli obiettivi del progetto Ruralnet.



Ospiti "cuochi" improvvisati all'esperienza a tavola a Villa Bolzonello



Aperitivo con prodotti tipici prima della cena a Villa Bolzonello, Cornuda – TV



Radicchio di Treviso, Cjalsons, dolci udinesi, Gailtaler-Brettljause, merenda carinziana

Materiali sul progetto possono essere visti e scaricati ai seguenti link

- <http://www.vinodila.it/index.php/lang-it/ruralnet.html>

- <http://giuseppe-capano.cucina-naturale.it/ospitalita-rurale-territorio-e-promozione-in-cucina>

- <http://www.imanicarettidiannare.com/2012/05/evento-culinario-treviso-e-carinzia.html>

Giuseppina Vittadello

Ufficio stampa del progetto Ruralnet per incarico della Regione Veneto

Centro Studi l'Uomo e l'Ambiente

Sede Operativa, Via Uguccio De Boso 11 - 35124 Padova - Italy

tel. e fax +39 049 8806109

giuseppina.vittadello@scienzaegoverno.org,

<http://www.scienzaegoverno.org>,

Indirizzo e-mail per progetto RURALNET: eventi@scienzaegoverno.org

A richiesta sono disponibili foto in alta definizione delle cene "esperienze a tavola"