

MAGGIO 2021 - € 1,50

Giallo Zafferano

la cucina nelle tue mani

**FORMAGGI
freschi
DAL PRIMO
al dolce**

Con zucchine
novelle in fiore
alla ricotta
e pecorino
pag. 57

109

**RICETTE
ESTATE**

ITINERARI *Gourmet*

ESTATE

AGRITURISMI
Originali e garantiti

RISTORANTI
Rustici e ricercati

LOCANDE
Tipiche

**LE STRADE
DEL VINO**

FORMAGGI
Originali e garantiti

SALUMI
Rustici e ricercati

PASTA
Il gusto della
semplicità



FOOD & BEVERAGES

paragi,
carotine,
lotti e
novelle

GRUPPO A. MONDADORI - Anno 3 - N.5 - Mensile - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n. 1013/A - NO. 0151/A 2/2020 - Periodico ROC - Austria € 4,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,50 - Francia € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Svizzera Italiana CHF 7,00 - Svizzera Svizzera Italiana CHF 7,00

9 772532 3530
IN EDICOLA IL

Oggi prestigioso Patrimonio dell'Umanità UNESCO, le "Colline del Prosecco" vi attendono nella piccola area collinare della provincia di Treviso, un luogo di grande fascino dove uomo e ambiente hanno creato insieme un paesaggio culturale unico al mondo.



Le Colline del Prosecco

Le Contesse Vini e Spumanti

Prestigiosa winery nel cuore delle splendide colline del Conegliano Valdobbiadene, vede la famiglia Bonotto investire nella ricerca e nell'innovazione tecnologica ma nel rispetto della tradizione che chiede di mantenere il più possibile intatte le caratteristiche organolettiche che il frutto dà al mosto, perché è nel frutto che si trova il nettare prezioso che sprigiona gli aromi e i sapori del vino. Apprezzate in tutto il mondo, le sue bollicine vanno dal classico Prosecco Docg all'ottimo Prosecco Doc sino al modaiolo Rosè.



Vazzola (TV)
Via Luigi Cadorna, 58 - Tel. +39 0438 28795
www.lecontesse.it -  

Serre di Pederiva



Azienda della famiglia Pederiva che nel lontano 1958 ha iniziato a coltivare le vigne sui ripidi pendii di Combai, è cresciuta con successo nel tempo grazie a un impegno che da oltre sessant'anni continua lungo le generazioni, dai nonni ai nipoti. Da sempre fedele alle tradizionali tecniche di coltivazione e rispettosa del territorio, un territorio meraviglioso al punto di essere stato riconosciuto nella Core Zone del Patrimonio Unesco, è certificata SQNPI - Qualità sostenibile, per la coltivazione a basso impatto ambientale con l'uso di prodotti naturali ed imbottiglia tutti i suoi prodotti secondo i più rigidi standard internazionali sulla sicurezza alimentare, quali BRCGS e IFS. I suoi vini, fra cui vari ed eccellenti Valdobbiadene DOCG e le menzioni Rive, pregiati spumanti millesimati e l'ottimo bianco Verdiso Igt, sono tutti unici nel loro genere per la tipicità organolettica del terreno e la raccolta esclusivamente manuale che preserva intatti i profumi e gli aromi dell'uva. Nel 2019 con il Valdobbiadene DOCG "Valgres" Rive di Combai ha vinto la medaglia d'oro al concorso internazionale Mondial Des Vins Extremes di Aosta.



Combai di Miane (TV)
Via Casale Vacca, 6 - Tel. +39 0438 893502
www.proseccoserre.com

Valternette



Estesa per 27 ettari su terreni in una delle aree più belle e vicine a Trevigiane, Valternette sorge a Stregonia da dove gode di un paesaggio invidiabile, aperto dal bacino di Stregonia sino ai lontani, morbidi rilievi di Stregonia. Qui in settembre, dopo essere state raccolte a mano, le uve subiscono una selezione dalla quale si ottiene il mosto che viene decantato in vasche d'acciaio. Successivamente si avvia il processo di spumantizzazione del Prosecco Docg, viene effettuato il Metodo Charmat, ovvero tramite una seconda fermentazione in autoclavi a pressione. Per i vini naturali, tipici della zona, il processo di imbottigliamento in bottiglia grazie ai lieviti naturali si risvegliati dalle più tiepide temperature. Questo danno naturalmente il via alla formazione delle bollicine. Durante l'anno si effettua il servizio di vendita a domicilio. Inoltre si possono prenotare pranzi accompagnate da prodotti tipici.



Farra di Soligo (TV)
Via Canal Nuovo, 16 - Tel. +39 0438 893502
www.valternette.it -  