

Per gli appassionati del piacere enogastronomico



CONFIMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

BELLUNO



La Strada dei
Formaggi
dei Sapori
delle Dolomiti
Bellunesi



Associazione per la tutela
del fagiolo Gialét della Val Belluna

Presidio Slow Food

www.fagiologialetedellavalbelluna.blogspot.it

Presidio Slow Food che tutela prodotti tradizionali di qualità realizzati secondo pratiche tradizionali. www.presidioslowfood.it



Magnifica Comunità di Cadore



MARC

Museo Archeologico
Cadorino

RASSEGNA
ENOGASTRONOMICA

D'INVERNO ATA VOLA

*con il fagiolo Gialét
della Val Belluna*
presidio SlowFood®

**I VENERDÌ DAL 17 GENNAIO
AL 14 MARZO 2014**



24a
EDIZIONE

Chef
per un piatto

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



È in arrivo un regalo speciale!

Per questo Natale chiedi un regalo vero: **Alex DREAM! Un libretto a zero spese che garantisce un tasso del 3% sulle somme depositate fino a 5000 euro.** Alex DREAM è intestato direttamente a te e per attivarlo è sufficiente andare in una delle filiali di Banca Prealpi con i tuoi genitori e il gioco è fatto! Per maggiori informazioni visita: www.bancaprealpi.it

Sede centrale: TARZO - Tel. 0438 9261 - Fax 0438 925061

Validità fino al 31/03/2014. La presente comunicazione ha natura pubblicitaria con finalità promozionali. Per tutte le condizioni si rimanda ai fogli informativi a disposizione del pubblico presso le nostre filiali.

24a
EDIZIONE

D'INVERNO
A TAVOLA
VOLTA

I cuochi di D'Inverno a Tavola assegnano al fagiolo Gialét il ruolo da protagonista della rassegna 2014.

Non poteva essere diversamente. Il suo apprezzamento è storia antica e ancor oggi si moltiplicano i successi in tutte le tavole in cui è presentato, anche grazie a una mirata opera di valorizzazione.

È un bene di pregio, gustoso e delicato, regalato dalla nostre montagne per una cucina genuina, capace di richiamare alla memoria gli odori e i sapori del territorio, ma allo stesso tempo esprimere raffinatezza e innovazione.

Lasciatevi tentare dal delizioso legume. Sarà un gradevole viaggio dei sensi.

Indice

Magnifica Comunità di Cadore e MARC - Musco archeologico cadorino	6
--	---

I prodotti tipici del Bellunese

Il Fagiolo Gialét della Val Belluna presidio SlowFood®	8
---	---

Regolamento

Chef per un piatto	10
---------------------------	----

Calendario della rassegna

D'Inverno a Tavola 2014	11
--------------------------------	----

Ristorante La Baita	12
----------------------------	----

Ristorante La Taverna	13
------------------------------	----

Ristorante Chalet Pino Solitario	14
---	----

Ristorante La Gioi	15
---------------------------	----

Ristorante La Cucina de Belun	16
--------------------------------------	----

Ristorante Baita à l'Arte	17
----------------------------------	----

Ristorante Cianzia	18
---------------------------	----

Ristorante La Žiria Monaco Sport Hotel	19
---	----

Magnifica Comunità di Cadore e MARC Museo Archeologico Cadorino* con degustazione al Gran Caffè Tiziano

Piazza Tiziano 2 - Pieve di Cadore (BL)

* visitabile su richiesta

info info@magnificacomunitadicadore.it
www.magnificacomunitadicadore.it
tel. 0435 32262



Magnifica Comunità
di Cadore



La **Magnifica Comunità di Cadore** ha sede nel palazzo che si erge in piazza Tiziano, accanto alla chiesa arcidiaconale di Santa Maria Nascente, matrice della cristianità cadorina. L'antica istituzione, affermata di fatto già nel Trecento, ha rappresentato per secoli l'autonomia di governo della popolazione cadorina, che ha saputo conservare nel tempo la propria indipendenza soprattutto grazie ad un'articolata organizzazione politica di autogoverno del territorio. A partire dal 1338 i cadorini disposero di uno Statuto, un corpus di norme che regolamentavano la vita civile, politica e amministrativa dell'intero distretto, riconosciuto anche sotto il protettorato di Venezia (dal 1420) e nei secoli successivi continuamente aggiornato. Sarà Napoleone, nel 1806, a sopprimere l'istituzione della Magnifica Comunità di Cadore che vedrà la rinascita, come ente morale, solo nel 1875.

Magnifica Comunità di Cadore

da LUN a SAB 11.00 - 12.00
visitabile su richiesta

Il palazzo oggi ospita, al secondo piano, il **MARC Museo archeologico cadorino** - il quale rappresenta una particolarità nell'area alpina centro-orientale. In esso sono esposti reperti preromani e romani di fondamentale importanza - rinvenuti esclusivamente nell'area centrale del Cadore (a Calalzo, Pieve, Pozzale, Valle, Domegge) - che consentono la ricostruzione di ampi frammenti di protostoria e di storia antica. Bronzetti, divinità, fibule, fogliette di lamina d'oro, vasellame, cuspidi di lancia, spade, frammenti di elmi di tipo celtico, situle, coppe e lamine votive costituiscono il corpo centrale della presenza venetica in Cadore. Un notevole numero di reperti provengono dal santuario di Làgole uno dei siti più significativi all'interno territorio alpino per l'epoca veneta antica e l'età romana. Collocato in corrispondenza di sorgenti carbonatico-solforose ricche di proprietà sananti, vedeva una continua frequentazione non solo di donne e uomini comuni in cerca di aiuto, ma anche ricchi proprietari, mercanti, soldati e guerrieri di varia provenienza, i quali offrivano doni e pegni alla divinità venerata in cambio di protezione. La comunità intera dedicava i propri ex voto e si riconosceva così nel luogo che, sotto la tutela della divinità, fungeva da sede privilegiata per la trattazione di patti ed alleanze tra popoli confinanti. L'alta concentrazione di iscrizioni in lingua venetica sui reperti esposti qualifica il Museo come secondo solo a quello di Este, centro propulsore della civiltà veneta antica.



MARC - Museo Archeologico Cadorino

apertura speciale a dicembre 2013 | SAB e DOM 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30
dal 21/12/13 al 06/01/2014 | tutti i giorni 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30
(eccetto 25/12/2013 e 01/01/2014)
tutto l'anno SAB e DOM 10.00 - 12.30 / 15.30 - 18.30
visitabile su richiesta

I fagioli del Vaticano

Il gialét è forse la più pregiata delle tante varietà di fagioli che in provincia di Belluno hanno trovato un ambiente di sviluppo ideale, sin dalla loro introduzione nel 1932 grazie all'illustre umanista e appassionato botanico Pierio Valeriano, che diffuse i fagioli donatigli da Papa Clemente VII, descrivendone la coltivazione in un bellissimo e monumentale trattato in versi latini.

Il filo di connessione con Città del Vaticano per i gialét è continuato fin nel '900, quando se ne documenta la destinazione dell'unica parte commercializzata. Infatti il gialét, da sempre fagiolo di pregio, era diffuso negli orti famigliari ma solo per occasioni: come fonte proteica quotidiana si ricorreva a varietà più facili e produttive

I semi tondeggianti e piccoli, dalla colorazione giallo-verdolina inconfondibile, hanno una capacità di imbibizione molto elevata. Con l'ammollo aumentano molto di volume perdendo il colore, con la cottura diventano tenerissimi, pur mantenendo la forma; la buccia è pressoché inconsistente, e non provoca meteorismo. Il gusto è delicato e caratteristico, con una lievissima nota di castagna. Il gialét è ottimo nelle tradizionali minestre d'orzo,



Associazione per la tutela
del fagiolo Gialét della Val Belluna

Presidio Slow Food

www.fagiologialetdellavalbelluna.blogspot.it

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni
di qualità nel rispetto dei prodotti tradizionali www.presidi Slow Food.it

Il Presidio

*L'aumento delle aree coltivate,
il forte rischio di erosione ge-
netica e due stagioni dal clima*

insolitamente infausto che hanno notevolmente ridotto la già scarsa produttività, han reso evidente l'importanza del lavoro attivo di conservazione intrapreso dall'Associazione per la tutela. Nello spirito del progetto Presidi contiamo di fornire al nostro territorio non solo un ottimo cibo coltivato con sostanze ammesse in agricoltura bio, ma anche ricerca e cultura, miglioramento paesaggio (sono belli i nostri campi!) e agronomico, promozione del valore della biodiversità coltivata, sia elemento e leva di sviluppo per la Provincia.

Associazione per la tutela del fagiolo Gialét della Valbelluna

presidio SlowFood®

www.fagiologialetdellavalbelluna.blogspot.it

Responsabile Slow Food del Presidio

Stefano Sanson

tel. 0439 300946 – 336524070

s.sanson@slowfoodveneto.it

Referente dei produttori del Presidio

Laura Solinas

tel. 0437 926458 – 349 1454783

alaurasolinas@gmail.com



o lesso con un filo di olio EVO; negli ultimi anni vari chef di talento si sono cimentati nel creare ricette innovative, pluripremiate, contribuendo a generare una richiesta di mercato di gran lunga superiore all'offerta. La coltivazione richiede ancora oggi una notevole manodopera, necessaria per la forte scalarità della maturazione associata alla facile perdita dei semi. La semina avviene a maggio, le piantine crescono sostenute a un tutore in legno oppure agli steli del mais, come un tempo. Il raccolto si protrae per diverse settimane sino all'inizio dell'autunno.

**INVE
RNO
ATA
VOLA**

Chef per un piatto

Regolamento della manifestazione

La Confcommercio 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 2014 si svolgerà la sesta edizione della manifestazione denominata "Chef per un piatto".

Art. 1 - Partecipanti

Possono concorrere al premio 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 sia nel menù stampato dal locale.

A tutti i partecipanti sarà consegnato un apposito modulo, su cui dovranno indicare il proprio nome e 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 le schede 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.

mercoledì
11 dicembre
ore 17.00

Presentazione manifestazione

Magnifica Comunità
di Cadore
e MARC - Museo
Archeologico Cadorino
con degustazione
al Gran Caffè Tiziano

Piazza Tiziano 2
Pieve di Cadore (BL)

D'INVERNO
A TAVOLA
VOLTA

venerdì
17 gennaio
ore 20.00

Ristorante
La Baita

Livinallongo del Col di Lana BL

venerdì
24 gennaio
ore 20.00

Ristorante
La Taverna

Belluno

venerdì
31 gennaio
ore 20.00

Ristorante
Chalet Pino Solitario

Vigo di Cadore BL

venerdì
7 febbraio
ore 20.00

Ristorante
La Gioi

Feltre BL

venerdì
21 febbraio
ore 20.00

Ristorante
La Cucina de Belun

Belluno

venerdì
28 febbraio
ore 20.00

Ristorante
Baita à l'Arte

San Gregorio nelle Alpi BL

venerdì
7 marzo
ore 20.00

Ristorante
Cianzia

Borca di Cadore BL

venerdì
14 marzo
ore 20.00

Ristorante
La Ziria

Monaco Sport Hotel
Santo Stefano di Cadore BL

Ristorante La Baita

venerdì
17 gennaio

ore 20.00

Via Cernadoi, 64
32020 Livinallongo
del Col di Lana BL
Tel. 0436 7172
Fax 0436 7452
www.albergo-labaita.com
baita@dolomiti.org



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione

D'INVERNO
A TAVOLA
VOLTA



La portata protagonista della serata
Millefoglie d'Inverno... a Tavola

La ricetta "Chef per un piatto"
Doppia zuppa

CONTE
D'ATTIMIS-MANIAGO



dal 15 febbraio 1585 viticoltori in Buttrio

PARTNER DELLA SERATA

venerdì
24 gennaio

ore 20.00

Ristorante La Taverna

Via Cipro, 7
32100 Belluno
Tel. 0437 25192
taverna.1957@libero.it



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione

D'INVERNO
A TAVOLA
VOLTA



Il ristorante La Taverna è situato
in un antico spazio del centro
storico di Belluno.

L'attuale aspetto risale agli anni
'20, ma da più secoli è una locan-
da adiacente al vecchio stallaggio
della città, su cui sorge ora il tea-
tro Comunale

La cucina è tipica, legata al ter-
ritorio e alla stagionalità dei pro-
dotti, con un menù che permette
quotidianamente un'ampia scelta.

* Chiuso la domenica, eccetto
periodi di mostra a Palazzo Cre-
padona.

La portata protagonista della serata
Coscia d'anatra al melograno

La ricetta "Chef per un piatto"
Crema di fagioli Gialét con trota
dell'Alpago in carpione

DREI DONÀ
TENUTA LA PALAZZA

PARTNER DELLA SERATA

Ristorante Chalet Pino Solitario

Via Rin De Soandre, 18
32040 Piniè di Vigo
di Cadore BL
Tel. 331 9018991

D'INVERNO
ATA
VOLA



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



La portata protagonista della serata
Sella di cervo ripiena al fagiolo Gialèt

La ricetta "Chef per un piatto"
Gnocchetti a sorpresa



PARTNER DELLA SERATA

venerdì
31 gennaio

ore 20.00

venerdì
7 febbraio

ore 20.00

Ristorante La Gioi

Piazza Margherita de Zordi, 1
32032 Lasen di Feltre BL
Tel. 0439 42679
Cell. 340 8611961
www.lagioi.it
lagioi@lagioi.it



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione

D'INVERNO
ATA
VOLA



La portata protagonista della serata
Zuppa di fagiolo e fagioli Gialèt

La ricetta "Chef per un piatto"
Zuppa di fagiolo e fagioli Gialèt

A pochi minuti da Feltre, il Ristorante La Gioi nasce quale frutto di un'autentica passione per la tradizione gastronomica delle vecchie cucine di montagna, accostata a prodotti di altre terre. Dalla scelta delle materie prime, ai metodi di cottura, ogni piatto è fusione di un'antica sapienza culinaria e contemporanea ricerca di genuinità e semplicità. Il risultato è una proposta di vera originalità, da assaporare in un ambiente dove ogni dettaglio parla di amore, accoglienza e familiarità.

* Aperto solo la sera - Domenica e festività solo a pranzo
Chiuso martedì e mercoledì



PARTNER DELLA SERATA

Ristorante La Cusina de Belun

Via Feltre, 101
32100 Belluno
Tel. 0437 942013
Fax 0437 942013
www.lacusinadebelun.it
info@lacusinadebelun.it

D'INVERNO
ATA
VOLA



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



Il ristorante "La Cusina del Belun" è gestito dai proprietari che ne curano la cucina da più di 18 anni.

Il locale, completamente rinnovato, è accogliente e familiare, con un ampio servizio di caffetteria e un angolo snack, dove consumare uno spuntino veloce.

La cucina propone in prevalenza specialità di cucina tipica locale e veneta, ma non solo.

Le preparazioni sono artigianali e sapientemente lavorate a mano, con ogni cura, rispettando quanto più possibile la stagionalità dei prodotti utilizzati.

L'orario di apertura è ridotto nel periodo estivo.

* Chiuso le sere di martedì e mercoledì.

DOGARINA
Vigneti in Campidolpetra

PARTNER DELLA SERATA

venerdì
21 febbraio

ore 20.00

venerdì
28 febbraio

ore 20.00

Ristorante Baita à l'Arte

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

D'INVERNO
ATA
VOLA



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



A metà strada fra Belluno e Feltre, 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.

* Chiuso il lunedì e il martedì a pranzo.

La portata protagonista della serata
Crema di Gialèt con schie fritte

La ricetta "Chef per un piatto"
Millefoglie di fagiano



AGOSTINETTO
VALDORSIADENE

PARTNER DELLA SERATA

Ristorante Cianzia

venerdì
7 marzo

ore 20.00

Via Cavour, 83
32040 Borca di Cadore BL
Tel. 0435 482119
Fax 0435 482602
ristorante.cianzia@alice.it



€ 35 a persona | è gradita la prenotazione

D'INVERNO
ATA
VOLA



La portata protagonista della serata
Gnocchi alla grappa e formaggio
Piave Vecchio Dop con fagioli Giallé

La ricetta "Chef per un piatto"
"Radicchi e crema di fagioli Giallé" rivisitati


"Il Colle"
www.proseccoilcolle.it

PARTNER DELLA SERATA

venerdì
14 marzo

ore 20.00

Ristorante La Žiria Monaco Sport Hotel

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



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione

D'INVERNO
ATA
VOLA



Il Monaco Sport Hotel si trova a Santo Stefano di Cadore, nelle Dolomiti orientali, ultimo lembo del Veneto al confine con l'Alto Adige e il Friuli.

La cucina ripercorre la tradizione legata al territorio con la creatività e la costanza che contraddistinguono la gestione da oltre quarant'anni. La cantina, ampliata e ristrutturata nel 2005, propone oltre 1100 etichette in carta e più di 150 vini storici. Un percorso di stanze, cucine e caveaux dal nome mitologico "l'Anguana del Vin".

La portata protagonista della serata
Quadrotti di pasta all'uovo e zafferano,
ripieni di capa santa e zenzero su crema di
fagiolo Giallé

La ricetta "Chef per un piatto"
Sformatino alla Žiria


dal 1962
Importazione e distribuzione vini.

PARTNER DELLA SERATA

*per professionisti
della ristorazione*



**FORNIAMO GLI STRUMENTI
ALLA VOSTRA CREATIVITÀ.**



via del Boscon 422 · BELLUNO
tel 0437 91 76 | www.guarnier.it | fax 0437 915 012