

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA





Associazione per la tutela del fagiolo Gialét della Val Belluna





con il fagiolo Gialét della Val Belluna

presidio SlowFood ®

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

EDIZIONE

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.



RNO ATA VOLA

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.

É 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 - Museo 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 Cusina de Belun	16
Ristorante Baita à l'Arte	17
Ristorante Cianzia	18
Ristorante La Žiria Monaco Sport Hotel	19

RNO ATA VOLA

Magnifica Comunità di Cadore

presentazione della manifestazione

mercoledì 11 dicembre 2013 ore 17.00

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 freguentazione 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 ci-



MARC - Museo Archeologico Cadorino

viltà veneta antica.

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



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,



II Presidio

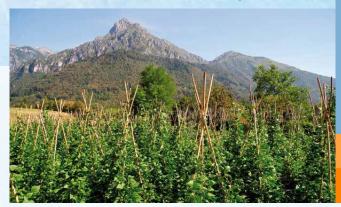
L'aumento delle aree coltivate, il forte rischio di erosione genetica e due stagioni dal clima

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 campil) 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.



Calendario della rassegna

dicembre

Presentazione manifestazione

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

Piazza Tiziano 2 Pieve di Cadore (BL)

17 gennaio

Ristorante 9 La Baita

ore 20.00 Livinallongo del Col di Lana BL

venerdì 24 gennaio ore 20.00 Ristorante 9 La Taverna

Belluno

31 gennaio

Ristorante 9 Chalet Pino Solitario

Vigo di Cadore BL

7 febbraio

Ristorante 9 La Gioi

ore 20.00 Feltre BL

21 febbraio

venerdì Ristorante La Cusina de Belun

Belluno

28 febbraio

Ristorante 9 Baita à l'Arte

San Gregorio nelle Alpi BL

7 marzo

ore 20.00

Ristorante Cianzia

Borca di Cadore BL

14 marzo

Ristorante La Ziria Monaco Sport Hotel Santo Stefano di Cadore BL

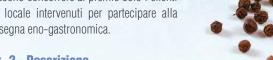
Regolamento della manifestazione

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.



Ristorante La Baita

Via Cernadoi, 64

32020 Livinallongo

del Col di Lana BL Tel. 0436 7172

Fax 0436 7452 www.albergo-labaita.com baita@dolomiti.org

venerdì 17 gennaio

ore 20.00

venerdì 24 gennaio

ore 20.00

Ristorante La Taverna



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



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

DINVE

Ristorante \mathbf{La}



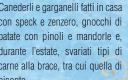
La Famiglia De Cassan festeggia nel 2012 i 50 anni di attività offrendo ai propri ospiti una cucina tradizionale legata ai piatti dolomitici e bellunesi con un pizzico di fantasia e qualche incursione

nella cucina medievale e rinasci-

mentale.

Canederli e garganelli fatti in casa con speck e zenzero, gnocchi di patate con pinoli e mandorle e, durante l'estate, svariati tipi di carne alla brace, tra cui quella di bisonte

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





Millefoglie d'Inverno... a Tavola

Doppia zuppa



dal 15 febbraio 1585 viticoltori in Buttrio



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 locanda adiacente al vecchio stallaggio della città, su cui sorge ora il teatro Comunale

La cucina è tipica, legata al territorio e alla stagionalità dei prodotti, con un menù che permette quotidianamente un'ampia scelta.

* Chiuso la domenica, eccetto periodi di mostra a Palazzo Crepadona.



Coscia d'anatra al melograno

Crema di fagioli Gialét con trota dell'Alpago in carpione





istorante <mark>La Gio</mark>r

Ristorante **Chalet Pino** Solitario

Via Rin De Soandre, 18

32040 Piniè di Vigo

Tel 331 9018991

di Cadore BL

venerdì 31 gennaio

ore 20.00

venerdì 7 febbraio

ore 20.00

Ristorante La Gioi



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione

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

BINVE

RNO



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



Dopo 15 anni di gestione del ristorante "Ai Pellegrini" ci siamo spostati a pochi chilometri di distanza, in un piccolo Chalet immerso nei boschi alle pendici del monte Tudaio, luogo storico della prima guerra mondiale. Il locale mantiene le caratteristiche del ristorante "Ai Pellegrini" in un ambiente più piccolo, intimo e accogliente, riscaldato dal fuoco del caminetto. La cucina usa prodotti tipici del territorio, integrando al proprio menu cene di pesce

Sella di cervo ripiena al fagiolo Gialét

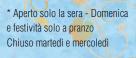
Gnocchetti a sorpresa

su prenotazione.



Zuppa di fagiano e fagioli Gialét

Zuppa di fagiano e fagioli Gialét



Il risultato è una proposta di vera

originalità, da assaporare in un

ambiente dove ogni dettaglio

parla di amore, accoglienza e

costata a prodotti di altre terre.

genuinità e semplicità.

familiarità.





Pian delle Vette

Ristorante **Baita à l'Arte**

Ristorante La Cusina de Belun

venerdì **21 febbraio**

ore 20.00

venerdì **28 febbraio**

ore 20.00

Ristorante Baita à l'Arte

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



RNO ATA VOLA

€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



Crema di fagiolo Gialét con confit di pomodoro

ciliegino e riduzione al miele

Anatra al tegame alla "vècia maniera"

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.





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



€ 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

* Chiuso il lunedì e il martedì a pranzo.

e Roberto in sala.



La portata protagonista della serata Crema di Gialét con schie fritte

La ricetta "Chef per un piatto Millefoglie di fagiano



ARTNER DELLA SERATA

PARTNER DELLA SERATA

Ristorante Cianzia

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



BINVE **RNO**

€ 35 a persona | è gradita la prenotazione



Tra Pelmo e Antelao in una cornice unica a Borca di Cadore si trova il ristorante Cianzia che prende il nome dall'antica frazione di "Cancia". Il gestore e Chef Bruna Montesel vi invita a conoscere i piatti della tradizione cadorina abbinati alle stagioni e ai prodotti locali. L'ambiente accogliente e familiare è stato creato dai fratelli artigiani Arcangelo e Pietro Andreotta. Il ristorante è aperto tutto l'anno.

* Sempre aperto in stagione invernale ed estiva. Fuori stagione chiuso lunedì sera e martedì.

Gnocchi alla grappa e formaggio Piave Vecchio Dop con fagioli Gialét

"Radicchi e crema di fagioli Gialét" rivisitati





ore 20.00



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

Ristorante



€ 40 a persona | è gradita la prenotazione



La cucina ripercorre la tradizione legata al territorio con la creatività e la costanza che contraddistingue 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, cunicoli 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 Gialét

Sformatino alla Žiria



