

tempolibero Weekend

Le pagine del Tempo Libero sono a cura di CLAUDIO DE MIN

si trasformerà in una specie di cucina aperta a tutti (previo pagamento di una quota che

uno con il sale e l'altro senza il sale.

De Pra condurrà il pubblico attraverso un

con il suo Risotto alla pescatore nel quale il sale sarà quello naturale del pesce.

no, martedì, con il premio Tavoletta d'Oro, con il meglio dei maestri cioccolatai italiani.

C.D.M.

IL LIBRO

«Io, birraio per caso» Storia di una passione

Duecento pagine fra produzione (in casa) e ricette

Antonio Di Gilio lo dice nella prefazione: "è un hobby che nasce per caso". Proprio un innamoramento. Del resto quando la birra piace, piace davvero. E quando scocca la passione del 'faida-te', diventa irrefrenabile.

Antonio Di Gilio, che di professione fa tutt'altro, è infatti un affermato medico, ha quasi con sorpresa scoperto che riuscire a fare la birra in casa, creare delle ricette originali, può diventare una conquista.

E ha messo questa sua esperienza in un libro (Homebrewer per caso, Youcan-

print, 204 pagine, 17,50 euro) in cui racconta le sensazioni di chi con il tempo ha imparato ad amare questo alimento e ha pure imparato a produrlo a casa. Malto, lievito, luppolo e tanta passione. Ma soprattutto ricette, con la voglia di sperimentare: spezie, cereali, vaniglia in bacello, purea di castagne, un trionfo di aromi e profumi che si sposano con la miglior cucina, dagli antipasti più ricercati ai piatti rustici, per arrivare persino ai dolci.

A tutta birra, purché sia fatta con passione. (db)

A Venissa tre serate per scoprire ... "Venissa"

Solo pochi posti per la serata di presentazione ufficiale in anteprima di Venissa, che avrà luogo giovedì proprio nella Tenuta Venissa nell'isola veneziana di Mazzorbo, per vivere l'emozione di degustare le prime bottiglie del vino nativo firmato Bisol accompagnato dai piatti di Paola Budel. Le altre serate sono programmate per l'8 e il 29 maggio, al costo di 130 euro. Info e prenotazioni: 0423904737, 0415272281.

MONDO VINO

Confraternita del vino e della vite Veneto e Friuli, sodalizio più forte

Cresce in numero e qualità e si rafforza il sodalizio, tra veneti e friulani, a cui si deve la nascita (43 anni fa) della Confraternita della vite e del vino. Una quarantina di appassionati dell'arte enologica che ha posto come primo comandamento del proprio statuto il bere come virtù. Soprattutto la degustazione del vino a tavola come rito di una enogastronomia che in entrambe le regioni è diventato un momento culturale, prima ancora che riscatto economico del mondo agricolo che dalla vite ha saputo con determinazione far sgorgare dai terreni altamente vocati quello che con orgoglio oggi viene chiamato l'oro rosso o bianco.

Così anche quest'anno, pre-

sieduta dal gran maestro enologico Francesco Rebuf, si è svolta l'annuale assemblea generale nella sede capitolare di Sesto al Reghena, presenti tutti i confratelli per festeggiare l'ingresso di due nuovi soci prestigiosi: il perito agrario padovano Pietro Polato e il dottore commercialista goriziano, Silvano Stefanutti, presidente della Fondazione Villa Russiz. Nell'occasione, oltre all'investitura dei nuovi confratelli che si sono aggiunti a nomi prestigiosi (docenti universitari e produttori affermati) del sodalizio friulveneto, è stato conferito il titolo di confratello honoris causa al sindaco di Sesto al Reghena, Ivo Chiarot.