

"UN FRIULANO IN PARADISO" Echi di una serata didattica in Pocenia

Quando alla buona enologia ed alla gastronomia d'alto livello abbini la cultura è difficile che un evento non lasci un buon segno e che i partecipanti non ne richiedano la ripetizione.



*“...IL TESORO DI...LUIGINO PERESSINI “
Copertina*

Così è stato recentemente in quell' angolo di “ paradiso” di Pocenia che non a caso ne riporta il nome tal quale nella ragione sociale.



Federica Cengarle

“ Ho il piacere di presentare una piacevole serata accanto al camino, durante la quale storie e racconti saranno il piacevole completamento di una cena originale dedicata al vino “Friulano”- ha esordito **Federica Cengarle** – ideatrice dell’ evento.

Diversi produttori , nella cena a tema, hanno poi guidato la degustazione arricchita con una loro personale interpretazione di questo grande vino regionale, servito in abbinamento a squisiti piatti preparati dallo staff della “Trattoria Al Paradiso”



Federica , Claudio Fabbro, Luigino Peressini

La serata è stata allietata dai racconti tratti da “**Il Tesoro di Aurora**” di **Luigino Peressini**, che narrano la storia romanzata della Contessa Aurora Formentini, che nel 1632 partì verso l'Ungheria per sposare il Conte Adam Batthyany, portandosi appresso alcune viti di Tocai.

Gli approfondimenti sono stati curati da **Claudio Fabbro**, agronomo che pure ha dato alle stampe una ricerca (“ Il Vigneto Friuli dall' arrivo dei Romani alla partenza del Tocai”, distribuito insieme a Fuocolento , luglio 2005)

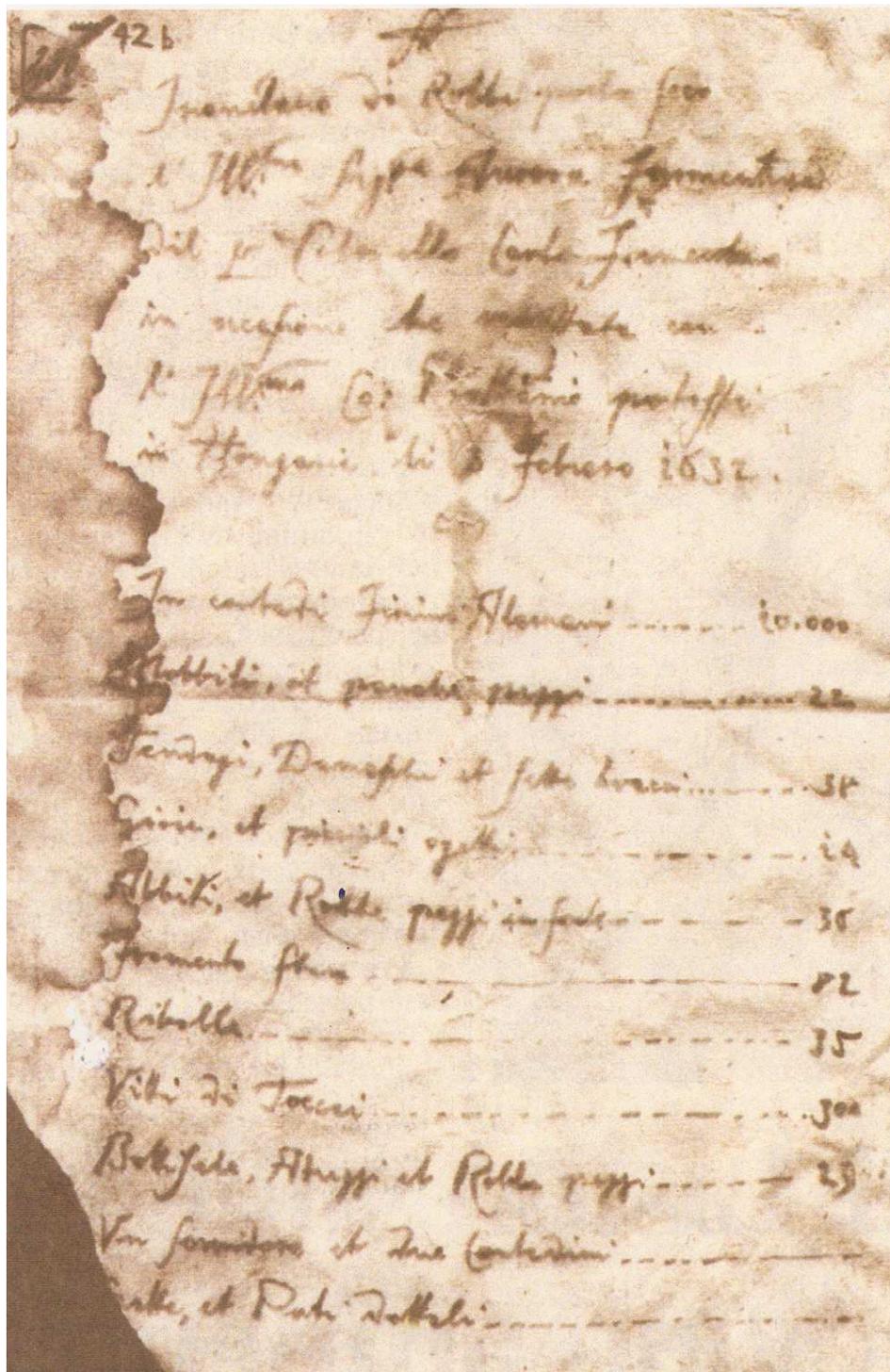


La serata si proponeva come una naturale promozione del territorio e delle sue eccellenze , sia nella rivisitazione culinaria che nei confronti di varie tipologie di (Tocai) Friulano regionali, sloveni ed ungheresi.



Valneo Livon

Il Menù ha consentito di apprezzare, nell'ordine, crespelle prosciutto e scarola, Terrina di selvaggina, "Toc in braide", Uovo in camicia con purè di cavolfiore, cicoria e sfoglia di pancetta croccante Ravioli al formadi frant e crema di sedano rapa ,Girello di vitello al profumo di limone con salsa al balsamico e gratin di patate, Tortino di nocciole e gelato alle pere.



Il "Patto dotale", 1632

Questi gli abbinamenti :Sine Finis Rebolium (classico brut di pura Ribolla del Collio e di Brda) delle aziende Gradis'ciutta & Ferdinand , rappresentate rispettivamente e da Robert Princic (San Floriano del Collio) e Matjaz Ctrtic (san Martin di Quisca-SLO) . Poi Zeleni Sauvignon del vignaiolo Mavric (Plesivo-Brda). A seguire un Friulano 2010 Gradis'ciutta, un Friulano 2010 Manditocai (spiegato da Valneo Livon) , un passito ungherese (Tokaji Aszù 2004 5 Puttonios Zemplén Hegyhàt) .



Robert Princic con Katja

Ricco il dibattito ed unanimi consensi per vignaioli, cuochi ed , ovviamente, per la famiglia Cengarle che quando organizza qualcosa va sempre sul sicuro).



Trattoria "Al Paradiso"

Famiglia Cengarle

Via Sant'Ermacora 1

Paradiso di Pocenia - Ud

Tel. +39 - 0432 777000

info@trattoriaparadiso.it

www.trattoriaparadiso.it

chiusura :lunedì e martedì

orario apertura cucina

da mercoledì a venerdì

dalle 19.30 alle 21.30

sabato e domenica

dalle 12.00 alle 14.30

e dalle 19.00 alle 22.00