

Per gli appassionati del piacere enogastronomico

È un'iniziativa



CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA

BELLUNO



La Strada dei  
Formaggi e  
dei Sapori  
delle Dolomiti  
Bellunesi

in collaborazione con



con il patrocinio



COMUNE  
DI BELLUNO

RASSEGNA  
ENOGASTRONOMICA

# D'INVERNO ATA VOLA

*Con il miele DOP  
delle Dolomiti Bellunesi*

TUTTI I VENERDÌ  
DAL **20 GENNAIO**  
AL **23 MARZO** 2012

*Chef*   
*per un piatto*

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

con la partecipazione  
di **Giorgio Fornasier**

**22<sup>a</sup>**  
EDIZIONE



Foto di Francesco Pini - corningualliani.com



# Il gusto di stare insieme!

Conoscere la realtà in cui viviamo è la nostra forza. Essere vicini a voi anche nei momenti di festa ci fa sentire parte di una comunità. Per questo siamo presenti nel territorio con 25 filiali e 220 dipendenti al vostro servizio.

**Banca Prealpi: ci conoscete per nome, ti puoi fidare!**



Filiale di BELLUNO • 32100 Via Vittorio Veneto, 199 - Tel. 0437 931829 - Fax 0437 931771

# 2a

## EDIZIONE

D'INVERNO  
A TAVOLA  
VOLTA

## LA CUCINA BELLUNESE SPOSA IL MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI DOP



*in ogni tempo delizia per gaie sensazioni*

*Di eccellenza in eccellenza. In questo modo potrebbe essere sintetizzato il percorso ideale che lega il motivo conduttore dell'edizione 2012 della rassegna enogastronomica "D'inverno a tavola" a quelle precedenti. Non fosse altro perché alle prelibatezze che hanno concorso a ispirare nel passato le serate della manifestazione, quest'anno è la volta di un prodotto di qualità pubblicamente riconosciuta. Sulla tavole imbandite dai nostri ristoratori – magici liberatori di gusto e di mille altre sensazioni incomparabili che affondano nell'anima delle specialità agro-alimentari del territorio bellunese – quest'anno un angolo di grande rilievo è riservato al miele: naturalmente al miele delle Dolomiti Bellunesi Dop.*

*La conquista delle denominazione di origine nel 2011 ha rappresentato per alcune centinaia di produttori di miele la miglior attestazione della singolare peculiarità nella quale da sempre si agita l'apicoltura bellunese.*

*Millefiori, acacia, tiglio, castagno, rododendro e tarassacco sono i baluardi della variegata offerta di miele che le montagne più belle del mondo, i loro contrafforti prealpini e perfino l'area collinare adagiata lungo il Piave regalano alla gastronomia e alla cucina.*

*Indubbiamente tutto questo fa il paio con la creatività e la fantasia degli chef che ancora una volta, ne abbiamo assoluta certezza, riusciranno a stupirci: sia nell'impiego di deliziosi mieli, che agevoleranno elette sensazioni e sia nei piatti protagonisti delle serate ai quali comunque è riservato il ruolo di celebrare con dovizia l'irrinunciabile nesso tra la qualità delle pietanze e il valore della convivialità.*

presentazione  
della manifestazione

**lunedì 16  
gennaio 2012**

**al Cubo di Botta  
presso Palazzo Crepadona  
a Belluno ore 16.30**

**D'INVE  
RNO  
A TA  
VOLA**

### **Cubo di Botta**

*Realizzato nel 2007 dall'architetto svizzero Mario Botta, in occasione della mostra dedicata a Tiziano, il cubo occupa lo spazio del cortile al piano terra del cinquecentesco Palazzo Crepadona, nel cuore di Belluno.*

*Il cubo misura dodici metri di lato; la luce penetra dall'alto sulle pareti e si diffonde attraverso un soffitto a forma di piramide rovesciata. Questo ulteriore spazio da quattro anni è venuto a caratterizzare Palazzo Crepadona, centro culturale e sede della biblioteca civica, divenendo punto focale dei vari percorsi espositivi, cuore fisico del palazzo stesso e punto conclusivo degli eventi.*

*Nelle foto: gli angeli di Brustolon "volano" nel cubo di Botta, in occasione dell'antologica dedicata allo scultore bellunese nel 2009.*



**D'INVE  
RNO  
A TA  
VOLA**

## Indice

I prodotti tipici del Bellunese <b>Il miele delle Dolomiti Bellunesi DOP</b>	6
Regolamento <b>Chef per un piatto</b>	8
Calendario della rassegna <b>D'Inverno a Tavola 2012</b>	9
Ristorante <b>La Baita</b>	10
Ristorante <b>La Taverna</b>	11
Ristorante <b>Alla Stanga</b>	12
Ristorante <b>Chalet Pino Solitario</b>	13
Ristorante <b>La Lioda</b>	14
Ristorante <b>Baita à l'Arte</b>	15
Ristorante <b>La Cucina de Belun</b>	16
Ristorante <b>La Gioi</b>	17
Ristorante <b>Cianzia</b>	18
Albergo Ristorante <b>Monaco Sport Hotel</b>	19

# IL MIELE

## DELLE DOLOMITI BELLUNESI DOP



*La ricerca e la creatività che accompagna oggi l'arte antica del cucinare, da alcuni anni ha 'riscoperto' il gusto del miele. Alla moda di accompagnare 'i mieli ai formaggi', si affianca un uso evoluto dei mieli quale ingrediente straordinario di ricette che vanno dagli antipasti, ai primi piatti, ai secondi di carne e pesce. Il segreto sull'uso dei mieli in cucina risiede nel cercare la 'dose giusta', per consentire ad ogni tipo di miele usato di evidenziare il suo ruolo di 'testimone del gusto'.*

Dopo la raccolta dei melari entro un massimo di cinque giorni, si procede, per centrifugazione, all'estrazione del prodotto dai favi di melario. Il miele così ottenuto viene collocato in appositi recipienti in acciaio inox, detti maturatori, previa una filtrazione per almeno 10-15 giorni, allo scopo di favorire e completare l'affioramento di schiuma o eventuali piccoli residui di cera, che saranno totalmente asportati prima del confezionamento in vasetti di vetro da 250, 500 e 1000 grammi.

Le tipologie di Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP sono: *Tarassaco, Acacia, Tiglio, Castagno, Rododendro e Millefiori (o Multiflora)*. Un certo quantitativo di miele, che possiede alcuni requisiti, si fregia anche del riconoscimento aggiuntivo «*prodotto della montagna*».

Il miele di Tarassaco è sempre cristallizzato di colore giallo e sapore leggermente acido e retrogusto amaro; quello di Acacia è liquido di colore giallo paglierino chiaro, profumo di confetto o di fiori di Acacia, sapore dolce e delicato; quello di Tiglio con il tempo cristallizza è di colore giallo-verdolino, profumo intenso dei fiori dai quali trae origine, sapore di caramelle balsamiche; quello di Castagno è liquido, color bruno scuro sapore intenso con retrogusto amaro; quello di Rododendro di colore beige chiaro con il passare del tempo cristallizza finemente, profumo fruttato e sapore delicato.

Il Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP è prodotto nell'intero territorio della provincia di Belluno nella regione Veneto, situato in gran parte in zona montana e nel Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.

L'attività apistica nel territorio bellunese è condotta in modo artigianale e richiede agli apicoltori specifiche capacità per il posizionamento e la conduzione delle arnie, per la salvaguardia e lo sviluppo delle colonie, per il metodo di raccolta e per la scelta del periodo che permette di differenziare i mieli delle diverse specie floreali, nonché per gli accorgimenti per la sua conservazione.

La raccolta del miele avviene sempre per fasi successive, in concomitanza delle diverse fioriture, al fine di ottenere un prodotto monofloreale differenziato.

Eventuali trattamenti sanitari, da eseguire alle api solo ed esclusivamente al termine di ogni fioritura e dopo il prelievo di tutti i melari e rispettano in modo rigoroso, il Piano Regionale di profilassi predisposto dal Centro Regionale di Apicoltura del Veneto.





# Chef per un piatto

## Regolamento della manifestazione

L'Ascom 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 2012 si svolgerà la terza 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.



lunedì  
**16 gennaio**

ore 16.30

**Presentazione  
manifestazione  
al Cubo di Botta**

presso Palazzo Crepadona  
a Belluno

**D'INVERNO  
A TAVOLA  
VOLÀ**

venerdì  
**20 gennaio**

ore 20.00

Ristorante  
**La Baita**

Livinallongo del Col di Lana BL

venerdì  
**27 gennaio**

ore 20.00

Ristorante  
**La Taverna**

Belluno

venerdì  
**3 febbraio**

ore 20.00

Ristorante  
**Alla Stanga**

Mas di Sedico BL

venerdì  
**10 febbraio**

ore 20.00

Ristorante  
**Chalet Pino Solitario**

Vigo di Cadore BL

venerdì  
**17 febbraio**

ore 20.00

Ristorante  
**La Lioda**

Auronzo di Cadore BL

venerdì  
**24 febbraio**

ore 20.00

Ristorante  
**Baita à l'Arte**

San Gregorio nelle Alpi BL

venerdì  
**2 marzo**

ore 20.00

Ristorante  
**La Cusina de Belun**

Belluno

venerdì  
**9 marzo**

ore 20.00

Ristorante  
**La Gioi**

Feltre BL

venerdì  
**16 marzo**

ore 20.00

Ristorante  
**Cianzia**

Borca di Cadore BL

venerdì  
**23 marzo**

ore 20.00

Ristorante  
**Monaco Sport Hotel**

Santo Stefano di Cadore BL

## Ristorante La Baita

Venerdì  
**20 gennaio**

ore 20.00

Venerdì  
**27 gennaio**

ore 20.00

## Ristorante La Taverna

Via Cernadoi, 64  
32020 Livinallongo  
del Col di Lana BL  
Tel. 0436 7172  
Fax 0436 7452  
www.dolomiti.it/labaita  
labaita@dolomiti.it



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

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

INVE  
RNO  
ATA  
VOLA

INVE  
RNO  
ATA  
VOLA



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 rinascimentale.

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 ...

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.



La portata protagonista della serata  
Tricorno ripieno alla ricotta,  
miele e pinoli di cirmolo

La ricetta "Chef per un piatto"  
Filetto di manzo del cinquantenario

La portata protagonista della serata  
Quaglia disossata  
con risotto allo zafferano

La ricetta "Chef per un piatto"  
Purè di fagioli e pisellini  
con trota dell'Alpago

**ROENO**  
azienda agricola

PARTNER DELLA SERATA

  
**DREI DONÀ**  
TENUTA LA PALAZZA

PARTNER DELLA SERATA

## Ristorante Alla Stanga

Venerdì  
3 febbraio

ore 20.00

Via La Stanga, 24  
32036 Mas di Sedico BL  
Tel. 0437 87611  
www.ristoranteallastanga.it  
info@ristoranteallastanga.it



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

INVERNO  
ATA  
VOLA

Venerdì  
10 febbraio

ore 20.00

## Ristorante Chalet Pino Solitario

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



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

INVERNO  
ATA  
VOLA



Da poco entrato a far parte dei locali storici del Veneto, i primi documenti riguardanti il ristorante risalgono all'inizio del 1800, quando fungeva anche da albergo, stallo ed esattoria del pedaggio per il bestiame in transito, da qui il nome "La Stanga". La gestione è stata tramandata ormai da quattro generazioni e ora viene portata avanti da Patrizia Da Re in sala e il marito Luca De Cia ai fornelli. La cucina propone tutte pietanze rigorosamente fatte in casa, dal pane alla pasta e ai dolci. Troviamo alcuni piatti storici come il vitello marinato con cipolla e lo zabaione. Con una selezione di oltre 200 etichette, non manca la scelta dei vini con i quali sedersi in compagnia attorno al fuoco dello storico "Larin".

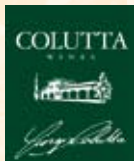
\* Chiuso il lunedì.

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 su prenotazione.

\*Chiuso il mercoledì.

La portata protagonista della serata  
Fagottini di formaggio di malga  
e crema al miele

La ricetta "Chef per un piatto"  
Tortelli invernali



PARTNER DELLA SERATA



La portata protagonista della serata  
Tortelli ai formaggi saltati al burro e miele

La ricetta "Chef per un piatto"  
Tocio orbo



PARTNER DELLA SERATA

## Ristorante La Lioda

Venerdì  
17 febbraio

ore 20.00

Venerdì  
24 febbraio

ore 20.00

## Ristorante Baita à l'Arte

Via Pause, 58  
32041 Auronzo  
di Cadore BL  
Tel. 0435 99129  
www.ristorantelalioda.it  
lalioda@libero.it



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

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

INVERNO  
ATA  
VOLA

INVERNO  
ATA  
VOLA



Il Ristorante "LA LIODA" è situato lungo la strada che da Auronzo porta a Misurina e alle Tre Cime di Lavaredo. Nelle accoglienti ed eleganti salette si possono assaporare svariate specialità fatte in casa come la pasta e il pane, inoltre carni cucinate sulla pietra, fonduta al cioccolato e la Bourguignonne. Il menù varia seguendo la stagionalità valorizzando i prodotti del territorio. In lista vini oltre 200 etichette.

A metà strada fra Belluno e Feltrina, 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  
Tartare di cervo con crostini  
al miele e radicchio di monte

La ricetta "Chef per un piatto"  
Carrè di maialino da latte  
al forno con cappucci di Vinigo stufati

  
**Bosco del Merlo**  
*Amore per la natura, Arte del vino.*

PARTNER DELLA SERATA

La portata protagonista della serata  
Guancialetti di manzo stufato  
laccato al miele

La ricetta "Chef per un piatto"  
fettuccine al pino mugo  
con pastin e pinoli tostati

  
**AGOSTINETTO**  
VALDORFIALENTI

PARTNER DELLA SERATA



## Ristorante **La Cucina de Belun**

Venerdì  
**2 marzo**  
ore 20.00

Venerdì  
**9 marzo**  
ore 20.00

## Ristorante **La Gioi**

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



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

Via Sot Le Vigne, 17  
32032 Lasen di Feltre BL  
Tel. 0439 42679  
Cell. 340 8611961  
www.lagioi.it  
lagioi@lagioi.it

**INVE  
RNO  
ATA  
VOLA**

**INVE  
RNO  
ATA  
VOLA**



Il ristorante "La Cucina 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.

A pochi minuti da Feltre, il Ristorantino 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



La portata protagonista della serata  
Tutti per uno, uno per tutti

La ricetta "Chef per un piatto"  
El conicio dei ricordi"

La portata protagonista della serata  
Pere cotte al vino con gelato al cioccolato  
e salsa al miele

La ricetta "Chef per un piatto"  
Timballino d'orzo alle erbe spontanee di  
primavera con vellutata di pollo

  
**Pian delle Vette®**

  
**Pian delle Vette®**

## Ristorante Cianzia

Venerdì  
**16 marzo**

ore 20.00

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



€ 40 a persona \* è gradita la prenotazione

BINVE  
RNO  
ATA  
VOLA

Venerdì  
**23 marzo**

ore 20.00

## Ristorante 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

BINVE  
RNO  
ATA  
VOLA



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 le sere del lunedì, martedì, mercoledì.

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 contraddistingue la gestione da oltre trent'anni.

La cantina, ampliata e ristrutturata nel 2005, propone oltre 1100 etichette in carta e più di 150 vini storici. Un percorso di stanze, cucinicoli e caveaux dal nome mitologico "l'Anguana del Vin".



La portata protagonista della serata  
Cosciotto d'agnello dell'Alpago agli aromi  
dell'orto con purè di patate

La ricetta "Chef per un piatto"  
Fagottino di pasta filo alle 2 stagioni  
su fonduta di formaggi del Comelico

AZIENDA AGRICOLA  
INAMA



*per professionisti  
della ristorazione*



**FORNIAMO GLI STRUMENTI  
ALLA VOSTRA CREATIVITÀ.**



via del Boscon 422 · BELLUNO  
tel 0437 91 76 | [www.guarnier.it](http://www.guarnier.it) | fax 0437 915 012