

15.000 all'assalto delle Fabbriche del Gusto

Tutto esaurito nel fine settimana dedicato alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche delle Venezie. Registrate **presenze per il 25% in più** rispetto alla scorsa edizione. Grande successo anche all'evento celebrativo per i **10 anni di Venezie a Tavola**. I promotori: "Un format che racconta un territorio e che è destinato a svilupparsi in altre regioni italiane".

Un weekend da tutto esaurito, con laboratori artigiani e aziende prese d'assalto per scoprire i segreti delle produzioni enogastronomiche di eccellenza di Veneto, Trentino e Friuli Venezia Giulia. Al termine del fine settimana dedicato al buono e al ben fatto, sono state **15.000 le presenze (il 25% in più dello scorso anno)** registrate all'ingresso delle **30 Fabbriche del Gusto** dove si sono svolti showcooking, convegni, laboratori e visite guidate.

Dal cioccolato alla farina, dal vino alla birra, dai formaggi ai liquori senza dimenticare il mondo delle cucine professionali, la manifestazione, promossa dalla guida **Venezie a Tavola** e da **ItalyPost**, curata da **Goodnet Territori in Rete** e realizzata grazie alle partnership con **Berto's**, **Lattebusche** e **Rigoni di Asiago**, per la sua terza edizione si è mossa alla scoperta delle tipicità di tre regioni ricchissime di prodotti e materie prime di qualità, ma anche di un'industria agroalimentare tra le più produttive d'Europa.

Per la prima volta, la manifestazione ha **coinvolto anche le aziende del Trentino**, ampliando il territorio da scoprire e aumentando il numero delle Fabbriche del Gusto che hanno aperto le loro porte. Ma questa edizione di We-Food è speciale anche perché coincide con un importante traguardo raggiunto dalla **guida Venezie a Tavola**, che quest'anno **ha compiuto 10 anni** e che ha festeggiato il suo primo anniversario a due cifre lunedì 28 ottobre in compagnia di 10 chef stellati e dei più importanti imprenditori del settore food&wine delle Venezie, tra cui **Giorgio Polegato**, presidente Astoria Vini, **Riccardo Agugiario**, amministratore delegato Agugiario e

Figna Molini, **Giannola Nonino**, presidente di Nonino Distillatori, **Andrea Rigoni**, presidente e amministratore delegato Rigoni di Asiago, e **Marco Schiavo**, amministratore Distilleria Schiavo.

Dopo l'evento celebrativo di inizio settimana, la manifestazione è proseguita tra sabato 2 e domenica 3 novembre, tra **visite guidate, degustazioni e laboratori** che hanno attirato centinaia di famiglie e cittadini, curiosi e appassionati, alla scoperta delle 30 Fabbriche del Gusto che quest'anno hanno deciso di aprire le proprie porte e di raccontarsi con il loro bagaglio di storia e di tradizione. In alcuni casi, la richiesta di visitare le eccellenze del territorio è stata così forte che è stato necessario aggiungere dei turni di visita.

Grande interesse anche per gli **showcooking**, che hanno visto alternarsi i migliori chef della guida Venezie a Tavola 2020. Sono andati infatti ben presto esauriti i biglietti per i quattro showcooking ospitati nella sede di Curtarolo di Agugiaro & Figna, tra sabato 2 e domenica 3 novembre: **Silvia Moro**, chef del Ristorante "Aldo Moro – La Cuisine" di Montagnana, ha cucinato la pasta ripiena, **Davide Tangari**, chef del Ristorante "Valbruna" di Limena, si è cimentato con il fritto, **Federico Zordan**, della Pizzeria "San Martin" di Cornedo, ha mostrato le sue qualità di pizzaiolo, mentre **Andrea Valentinetti**, chef del Ristorante "Radici Terra e Gusto" di Padova, ha preparato dei favolosi dessert. Grande partecipazione di pubblico anche allo showcooking di **Andrea Bozzato**, chef del Ristorante "La Posa degli Agri" di Polverara, ospitato alla Tecnoeka di Borgoricco, come pure a quello di **Antonio Chemello**, chef della Trattoria "Palmerino" di Sandrigo, ospitato sabato pomeriggio da ioMazzuccato. La domenica, poi, Distilleria Schiavo si è riempita per lo showcooking di **Enzo Gianello**, chef del Ristorante "L'Altro Penacio" di Altavilla Vicentina.

Stessa situazione di overbooking alla **Gastronomia Il Ceppo** di Vicenza, che sabato 2 novembre ha offerto due presentazioni con degustazioni incentrate sul baccalà, ma anche nel locale padovano Ytheca di **Fiorital**, con showcooking a base di pesce, e nel locale "La Doga" a Fiera di Primiero, dove Luca Simoni, chef del ristorante, ha insegnato come cucinare con la birra del **Birrificio Bionoc'**.

Grande soddisfazione è stata espressa dai **promotori**, che sottolineano come We-Food non solo si sia consolidata rispetto agli scorsi anni, ma si confermi un format di promozione delle eccellenze enogastronomiche valido non solo per il territorio delle Venezie, ma utilizzabile anche per altri territori italiani. Un ringraziamento particolare è stato infine espresso dagli organizzatori ai partner Berto's, Lattebusche e Rigoni di Asiago, nonché alle 30 aziende partecipanti.

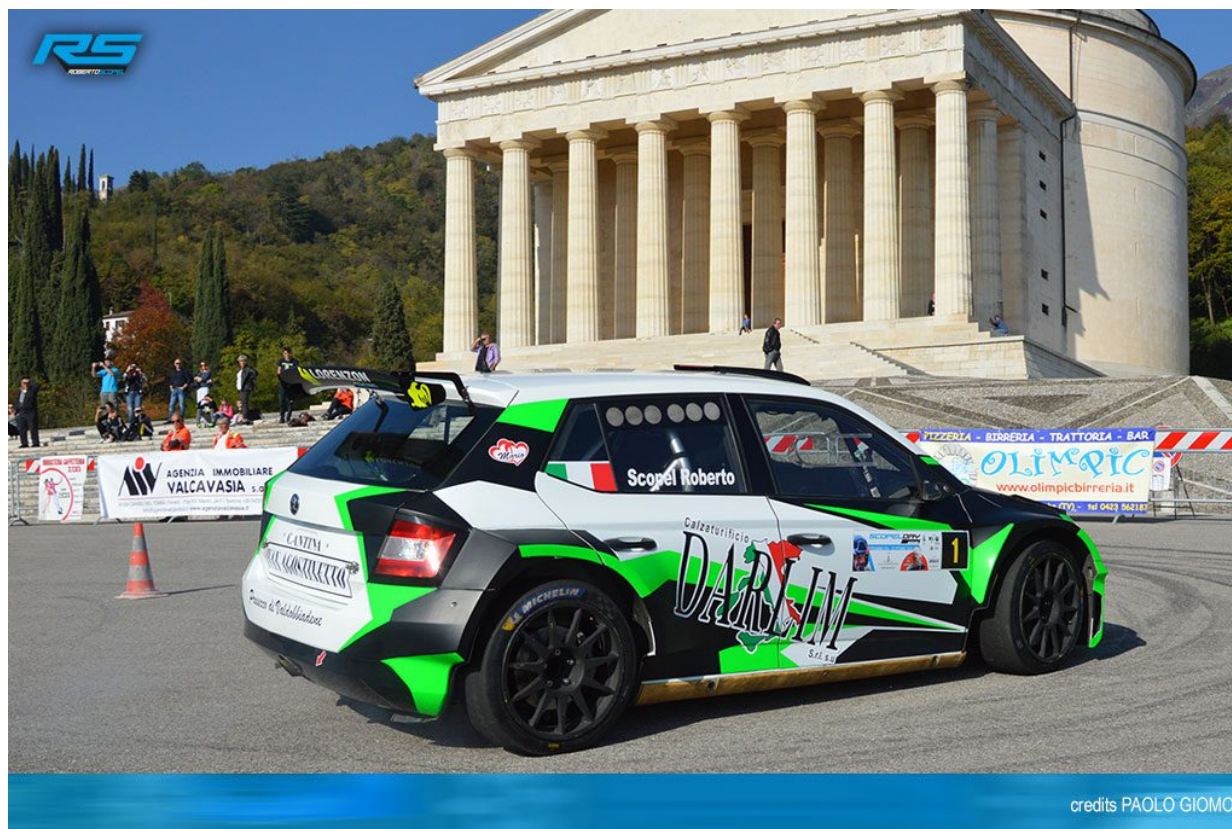
UN SUCCESSO LA PRIMA EDIZIONE DI "SCOPEL DAY" IN MEMORIA DEL PILOTA LINO VARDANEGA

SCOPEL DAY, UN SUCCESSO ALLA PRIMA EDIZIONE

Il primo capitolo dell'evento benefico, ideato da Roberto Scopel, conferma le attese della vigilia con oltre una cinquantina di fortunati navigatori per una giornata.



Possagno (TV) – Baciata da un caloroso sole, che ha illuminato la splendida cornice del Tempio Canoviano di Possagno, la prima edizione di Scopel Day entra negli annali.



L'evento, primo Memorial Lino Vardanega, andato in scena lo scorso 28 ottobre, ha centrato e superato gli obiettivi prefissati dallo staff organizzativo, con oltre cinquecento persone che hanno fatto tappa nella cittadina trevigiana per sostenere la causa benefica dell'iniziativa.

Raggiante l'ideatore Roberto Scopel, chiamato a fare gli straordinari per soddisfare la notevole richiesta di appassionati, ansiosi di poter salire a bordo della Skoda Fabia R5 e della Peugeot 106 Maxi Kit Car, contribuendo ad arricchire un significativo contributo ricavato, il quale è stato interamente devoluto all'Associazione Via di Natale, Centro Oncologico di Aviano.

"Sto vivendo una felicità che è indescrivibile" – racconta Scopel – "ed il cuore mi scoppia di gioia per il risultato che abbiamo ottenuto. Sessanta, settanta persone si sono alternate al mio fianco. Ho male alla spalla da quanti freni a mano ho tirato ma sono troppo

felice. Ci fosse stato il tempo sarei stato li a girare ancora e non per il piacere della guida ma perchè avrei voluto incassare ancora di più per aumentare quanto abbiamo devoluto in beneficenza. Abbiamo rotto il ghiaccio nel migliore dei modi. Colgo l'occasione per ringraziare tutti quelli che hanno reso possibile questa splendida giornata di sport e volontariato. Grazie al Sindaco, Valerio Favero, e tutta l'Amministrazione Comunale di Possagno. Grazie alla Pro Loco, all'Associazione Nazionale Alpini e all'Opera Dotazione del Tempio Canoviano di Possagno per la disponibilità e la collaborazione. Grazie a Xmotors, Lorenzon Racing e Galiazzo per le vetture utilizzate.”

Gli fanno eco il Sindaco di Possagno, Valerio Favero, ed il presidente della Pro Loco di Possagno, Celestino Ferrari.



da sinistra verso destra: il Sindaco di Possagno, Valerio Favero, Barbara Vardanega, Valeria Vardanega, due delle tre figlie di Lino Vardanega, e Roberto Scopel (immagine a cura di Paolo Giomo)

“La giornata di ieri è stata davvero speciale” – racconta Favero –

“piena di emozioni e voglia di stare assieme. Tutto è andato nel migliore dei modi. Grande affluenza di persone, di tutte le età, a testimoniare che, quando le cose vengono fatte con il cuore e da persone di cuore, la gente lo sente e partecipa, sempre. Il grazie più grande va all’amico Roberto Scopel che, in modo maniacale, ha organizzato e diretto la giornata, frutto di mesi di lavoro. Eccezionale lo spettacolo a cui abbiamo assistito ieri. Un pensiero speciale va a Lino Vardanega che, come ha detto sua figlia, sicuramente ci ha guardati da lassù ed avrà gioito con noi per l’ottimo risultato.”

“Un evento grande per un grande uomo quale è Roberto Scopel” – aggiunge Ferrari – “perchè si è preso un testimone non indifferente. Lino è stato con noi, lo sentivamo unito a noi, in un grande abbraccio, e siamo sicuri che sia rimasto soddisfatto del lavoro che abbiamo svolto. Una grande magia, quante emozioni. Meglio di così non si poteva fare. Giornata splendida. Roby è strepitoso quando si tratta di donare verso gli altri. L’organizzazione è stata impeccabile, in ogni aspetto. Questo evento avrà un glorioso futuro e noi saremo sempre qui.”