



LE DEGUSTAZIONI

VENERDÌ 4 LUGLIO 2025

Monte Tomba (Cavaso del Tomba, TV)

ore 20.45

Degustazione stellata a cura di Filippo Bano in collaborazione con:

Chef / Patron Piergiorgio Siviero - Ristorante Lazzaro 1915 ★ Pontelongo (PD)

Chef Andrea Rossetti - Ristorante Naiade Abano terme (PD) -

Collaborazioni e Experiences: Ristorante Dom, San Paolo (Brasile) ★★★ Ristorante Mosconi, Lussemburgo ★★ Ristorante Locanda San Lorenzo, Pous D'alpago ★

AZIENDE e PRODUTTORI:

Az. Agr. Malga Gasparini - Solagna (VI) - Morlacco del Grappa "Presidio Slow Food"

Az. Agr. De Tacchi Francesco - Gazzo (PD) - Riso Vialone Nano "Presidio Slow Food"

Az. Agr. El Puner - Anzù - Feltre (BL)

Frantoio Monte Asolone - Pove del Grappa (VI)

Moretto Farm " L'ORTO BIO " in ACQUAPONICA - Giavera del Montello (TV)

TOCIO "Il Pane di una volta -Adesso-" Farine Antiche da contadini indipendenti - Noale (VE)

Fermenti del Coppe "Riso Sake Italiano" Feltre (BL)

Az. Agr. Solcodritto - Farina di Mais Biancoperla - "Presidio Slow Food" - Loreggia (PD)

Associazione Tartufo del Grappa - Pieve del Grappa (TV)

Gelateria Gimmy - Feltre (BL)

Introduce **Anna Maria Pellegrino**, gastronomo e Presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger

MENÙ

Primo

Risotto Vialone Nano "Presidio Slow Food" con Morlacco "Presidio Slow Food" e Tartufo del Grappa

Secondo

Rape al sale con Uova, fonduta di Morlacco "Presidio Slow Food" e croccante di polenta di Mais Biancoperla "Presidio Slow Food"

Dolce

Semifreddo con crumble di biscotti al Mais, burro salato e ricotta fresca, con Ribes o Mirtilli

Vini

Bianchetta Ancestrale della Tenuta Amadio di Monfumo - vini sostenibili

Rosso Loquace Asolo Montello DOC, Le Terre di Pederobba

Selezione Asolo Prosecco Superiore DOCG a cura della Strada del Vino Asolo e Montello

SABATO 5 LUGLIO

Milies (Segusino, TV)

ore 20.00

Degustazione stellata a cura di Filippo Bano in collaborazione con:

Chef Nicolò Rubinato: Collaborazioni - Experiences Ristorante Feva, Castelfranco V.to
Sous-Chef ★ - Ristorante Geranium (Danimarca) ★★★★★ - Ristorante Atelier Norbert
Niederkofler Sous-chef ★★★★★ - Ristorante Georges Blanc, Vonnas (Francia) ★★★★★
Chef Alberto Toè: Collaborazioni - Experiences Ristorante Malga Panna (Moena) ★ -
Ristorante Martin Berasategui (Spagna) ★★★★★ - Ristorante Saint Ubertus, San Cassiano
★★★★★ - Ristorante Horto, Milano, Ex Chef ★🍀 - Ristorante Schloss Schauenstein
(Svizzera) ★★★★★

AZIENDE e PRODUTTORI:

Az. Agr. Davely Snails - Chioccioline di Montagna - Segusino (TV)

Cooperativa agricola la Fiorita - Cesiomaggiore (BL)

Frantoio Monte Asolone, Pove del Grappa (VI)

Distilleria Le Crode, Caorera (BL)

Moretto Farm "L'ORTO BIO" in ACQUAPONICA - Giavera del Montello (TV)

Angelo Bortolin Spumanti - Valdobbiadene (TV)

Caseificio di Stramare Saverio e Dario - Formaggio S-Cek (Prodotto tipico di Segusino) -
Segusino (TV)

Az. Agr. Solcodritto - Farina di Mais Biancoperla - "Presidio Slow Food" - Loreggia (PD)

Gelateria Gimmy - Feltre (BL)

Azienda Agricola Al Fighèr - Segusino (TV)

Introduce **Anna Maria Pellegrino**, *gastronoma e Presidente dell'Associazione Italiana Food Blogger*

MENÙ

Primo

Gnocchi di patate di montagna, al burro di Malga, fonduta di S-Cek (formaggio tipico a
pasta molle di Segusino) e crema d'erbe di Montagna

Secondo

Lumache in Tocio, spuma di polenta, erbe e fiori del bosco

Dolce

Semifreddo con crumble di biscotti al Mais, burro salato e ricotta fresca, con Ribes o Mirtilli

Vini

DOCG Angelo Bortolin Spumanti

DOMENICA 6 LUGLIO

Malga Barbaria (Valdobbiadene) / Rifugio Posa Puner (Miane) (TV)

ore 20.00

Degustazione stellata a cura di Filippo Bano in collaborazione con:

Chef / Patron Damiano dal Farra - Ristorante Locanda San Lorenzo ★ - Puos D'alpago (BL)

Chef / Patron Francesco Forlini - Osteria del Centro - Camposampiero (PD)

AZIENDE e PRODUTTORI:

Gruppo Zafferano Dolomiti - Cooperativa la Fiorita - Cesiomaggiore (BL)

Frantoio Monte Asolone, Pove del Grappa (VI)

Moretto Farm "L'ORTO BIO" in ACQUAPONICA - Giavera del Montello (TV)

Società agricola cooperativa Fardjma - Agnello D'alpago - "Presidio Slow Food" - Tambre (BL)

Az. Agr. Biologica di Claudio Polesana - Vini Eroi di Montagna - Feltre (BL)

Az. Agr. Anemos - Orticole di Montagna - Seren del Grappa (BL)

Gelateria Gimmy - Feltre (BL)

Introduce **Serena Turrin** scrittrice e divulgatrice

MENÙ

Primo

Orzotto della Valbelluna con Zafferano delle Dolomiti, e Croste di Polenta

Secondo

Brasato di Pecora Alpagota con polenta di mais Sponcio

Dolce

Semifreddo con crumble di biscotti al Mais, burro salato e ricotta fresca, con Ribes o Mirtilli

Vini

Az. Agr. Biologica di Claudio Polesana - Vini Eroi di Montagna - Feltre (BL)

LUNEDÌ 7 LUGLIO 2025

Passo San Boldo (Cison di Valmarino, TV)

ore 20

Degustazione stellata a cura di Filippo Bano in collaborazione con:

Chef / Patron Enrico Perin - Osteria la Muda - Passo San Boldo - Cison di Valmarino (TV)

Chef / Patron Giovanni Scapin - Osteria Da Doro - Solagna (VI)

AZIENDE e PRODUTTORI:

Az. Agr. La Schirata, Formaggi di Capra e Pecora - Limana (BL)

Troticoltura Schioppet Francesca - Lentiai (BL)

Latteria Sant'Antonio di Tortal Formaggi - Trichiana (BL)

Az. Agr. Vallenzai, Uova e Animali da cortile - Vallenzai (BL)

Frantoio Monte Asolone - Pove del Grappa (VI)

Moretto Farm "L'ORTO BIO" in ACQUAPONICA - Giavera del Montello (TV)

Az. Agr. Sass de Mura - Vini Naturali - San Gregorio nelle Alpi (BL)

Az. Agr. Pian di Colle - Vini di Montagna - Colderù - Borgo Valbelluna (BL)

Gelateria Gimmy - Feltre (BL)

Cooperativa la Fiorita - Cesiomaggiore (BL)

Introduce **Serena Turrin** scrittrice e divulgatrice

MENÙ

Primo

Crespelle alle erbe di Montagna

Secondo

Trota in umido con polenta di mais Sponcio

Dolce

Semifreddo con crumble di biscotti al Mais, burro salato e ricotta fresca, con Ribes o Mirtilli

Vini

Az. Agr. Vini Sass de Mura - San Gregorio nelle Alpi (BL) - Vini Naturali di Montagna

Az. Agr. Biologica Pian di Colle - Vini Naturali di Montagna - Colderù - Lentiai (BL)

MARTEDÌ 8 LUGLIO 2025

Pian delle Femene (Revine Lago, TV)

ore 20.30

Degustazione stellata a cura di Filippo Bano in collaborazione con:

Chef / Patron Davide Filipetto - Ristorante Storie D'Amore ★ Borgoricco (PD)

Executive Chef Paolo Giraldo - Ristorante Uva (PD)

AZIENDE e PRODUTTORI:

Az. Agr. I Boschi del Castagno - Orticole - Valmorel (BL)

Az. Agr. Mondragon - L'Oca di Mondragon - L'Oca in onto di Mondragon "Presidio Slow Food" - Tarzo (TV)

Cooperativa la Fiorita, Cesiomaggiore (BL)

Latteria TURNARIA Valmorel - Valmorel (BL)

Frantoio Monte Asolone - Pove del Grappa (VI)

Moretto Farm "L'ORTO BIO" in ACQUAPONICA - Giavera del Montello (TV)

Az. Agr. Casera Frontin - Vini Naturali - Borgo Valbelluna (BL)

Az. Agr. Carolina Gatti, Vini Secondo Natura - Ponte di Piave (TV)

Gelateria Gimmy - Feltre (BL)

Az. Agr. Dolomiti Canapa Az. Agr. Biologica - Borgo Valbelluna (BL)

Introduce **Serena Turrin** scrittrice e divulgatrice

MENÙ

Primo

Pasticcio di verdure con straccetti d'oca

Secondo

Polpettine di Fagioli su crema di verdure

Dolce

Semifreddo con crumble di biscotti al Mais, burro salato e ricotta fresca, con Ribes o Mirtilli

Vini

Az. Agr. Biologica Casera Frontin - VinNatur - Borgo Valbelluna (BL)

Az. Agr. Carolina Gatti - Vini Naturali per Natura - Ponte di Piave (TV)

BIGLIETTI e PRENOTAZIONI

** Per garantire l'accessibilità e il miglior servizio e per evitare lo spreco di cibo è necessario prenotare tutti gli eventi e le degustazioni.*

Spettacoli / Incontri con l'autore / Concerti / Proiezioni + Degustazioni Stellate **60€**
Solo eventi **25€** - Solo Degustazioni Stellate **45€**
Studenti fino ai 25 anni **30€**

Offerta riservata agli allievi del workshop Quaderni Selvatici:

*Spettacoli / Incontri con l'autore / Concerti / Proiezioni + Degustazioni e pernottamento **45***

**** È possibile iscriversi alle singole escursioni:**

Escursione + Spettacoli + Degustazione **80€**

Solo escursione **30€**

Info e prenotazioni:

www.teatrodelpane.it

prenotazioni@teatrodelpane.it

380.3842008 (anche Whatsapp)