

La rassegna dell'asparago è terminata con la spumeggiante serata al ristorante "Al Fogo" di Bibione



BIBIONE (Ve) - La tradizionale kermesse del bianco turione a Bibione è stata contraddistinta da un'affluenza non completamente soddisfacente. Ne abbiamo parlato con Nicola Ramon, il quale ha riconosciuto un certo calo nella clientela per una rassegna volta a valorizzare le peculiarità alimentari della zona. La colpa è da attribuirsi al maltempo ed alle condizioni non brillanti delle finanze dei cittadini. Non avrebbe senso

spostare la rassegna in altro periodo: questo è il momento di produzione dell'asparago, che va consumato immediatamente, perché non perda di fragranza. Andrebbe altresì maggiormente curata la pubblicizzazione, al pari di quanto avviene a Caorle, Jesolo, Lignano. Non si può accusare il comune che è impegnato su un fronte davvero vasto. Questo lo stimolante menù proposto dal Ristorante al Fogo: Salmone affumicato con asparagi bianchi e verdi

su crostino di pane integrale. Tris di mare- Asparago gratinato alla crema di fiasolari al basilico. Capa santa agli asparagi verdi al forno. Arrosto di triglie con asparagi avvolti nel cuor di melanzana. Risotto di asparagi con mazzancolle all'aroma di Pernod. Crespella di asparagi alla crema di scampi. Involto di filetto di branzino e capa santa su letto di asparagi e zucchine al fondo. Per concludere, un buon dessert.

Il Franciacorta sbarca a Bibione

I vini della ditta Fratus presenti al Wine Bar Astra

BIBIONE (Ve) - I vini Franciacorta, come è noto, sono diffusi nella zona compresa tra il lago d'Iseo, Brescia e la Bergamasca, ma da qualche anno hanno cominciato a diffondersi nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia.

Al Wine Bar Astra di Bibione sono stati presentati i prodotti della ditta Fratus La Riccafana. Riccardo Fratus traccia un quadro dell'attività dell'azienda familiare, che ha iniziato per hobby a coltivare il vitigno, le cui origini risalgono al 1200 e che fu introdotto in Italia nel 1970 da Berlucchi. La Riccafana risale al padre, che svolgeva un'attività di ristorazione e di albergatore, ed ha mosso i primi passi nel 1975; dall'origine si è fregiata del marchio DOC, dal 1985 di quello DOCG. Il metodo adoperato è il classico champenoise; l'azienda, nonostante un microclima non del tutto favorevole, grazie ad un adeguato battage pubblicitario, è giunta a produrre circa 200.000 bottiglie all'anno. Il brut, il satin, il rosé sono i fiori all'occhiello per un'azienda che dal 2006 adotta il metodo biologico.

Riccardo Fratus giunge a Bibione in seguito all'estendersi della sua attività e attraverso l'intervento del suo agente pubblicitario.



Nella "Dimora dei Troll" per assaporare i profumi della natura

Circondati da un polmone verde e da un ambiente familiare



BIBIONE (Ve) - Un'insegna fiabesca, La dimora dei Troll, contraddistingue il ristorante di Bevazzana gestito dai coniugi Alfonso Rigolin e Graziella Menegato. Un'intitolazione che è filosofia di vita, di chi ama immergersi nel verde, lontano dal traffico, all'insegna della semplicità. Un ambiente che, ad onta delle apparenze esterne, è l'ideale per famiglie con bambini. Padrone delle mense è il pesce, in un'ampia gamma di varietà. Consigliabile è il primo "tuttomare", con cape sante, cape lunghe, gamberoni ed altre specie ittiche pregiate. C'è spazio però anche per i tradizionali rigatoni alle cozze e per gli spaghetti alle vongole. Il ristorante di Bevazzana ha aperto i battenti agli inizi di aprile 2004, dopo che i titolari avevano operato allo Sbarco dei pirati e "Alla Maranese". Il clima è lo stesso: familiarità ed accessibilità di prezzo, genuinità dei prodotti, tutti di prima scelta. I menù sono studiati anche in relazione all'età dei clienti. Il prezzo per un pranzo completo di pesce, con possibilità di replica oscilla tra i 36 ed i 40 euro.



Naturalmente...

Azienda Agricola Isola Augusta
Tel. 0431 58046 - Fax 0431 589141
info@isolaugusta.com - www.isolaugusta.com

Ristorante Pizzeria La Boreana

Specialità carne e pesce alla griglia
Spezialität Fleisch und Fisch vom Grill

Ai Casoni

Via Laguna, 14 • 30020 Bibione
Tel. 0431/438556 - Fax 0431 446301

ALPICARON

Hotel Ristorante Al Picaron
Via S. Andrat, 3 - 33038 San Daniele del Friuli (UD)
Tel. +39 0432 940688 - Fax +39 0432 940670
www.alpicaron.it - info@alpicaron.it