Cocofungo in tour: fino al 31 ottobre, il fungo è anche veg

cocofungo-2014-2d8c2e3d

È partita da Venezia, il 25 e 26 settembre, la nuova edizione di Cocofungo, la rassegna gastronomica trevigiana. Come dichiara subito il nome, la manifestazione ha come tema il fungo, inteso come ambasciatore di culture e tradizioni.

Per il 2014, i ristoratori Cocofungo riserveranno un'attenzione speciale alla cucina vegana: accanto alle classiche proposte che includeranno carne e pesce, in ciascuno dei menu sarà presentato un piatto vegetariano che interpreterà la sensibilità di ogni chef. Ciascuna delle serate in programma fino al 31 ottobre andrà così a comporre, a fine rassegna, un menu vegetariano tutto da scoprire, realizzato esclusivamente con prodotti di qualità, a km zero.

Le ricette, faranno conoscere la creatività dei ristoranti del Cocofungo, che fanno parte del Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana (Unascom-Confocommercio). Dopo aver toccato Venezia, con ai fornelli i fratelli Roberta e Alessandro Rorato del rinomato ristorante (e new entry per Cocofungo) Le Marcandole di Salgareda (Tv), l'evento sarà in tour in tutto il Veneto e anche oltreconfine.

Queste le tappe: l'1 e 2 ottobre a Casa Gobbato, Volpago del Montello con il ristorante Da Celeste; dal 9 al 12 ottobre toccherà al ristorante Miron di Nervesa della Battaglia; il 15 e il 16 ottobre la rassegna approderà a Monaco di Baviera, in Germania, all'osteria Der Katzlmacher; il 17 ottobre ci sarà la serata del ristorante Barbesin di Castelfranco Veneto, il 24 ottobre andrà in scena al Ristorante Sansovino Castelbrando Da Palazzi di Cison di Valmarino. L'edizione 2014 si concluderà con tre cene da non perdere: quelle del 27, 30, 31 ottobre Da Gigetto, a Miane.