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

È partita da Venezia, il **25 e 26 settembre, la nuova edizione di Cocofungo,** la storica 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 veg: 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**; d**al 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. Info: www.cocofungoradicchio.it