

PROSA, a Cá del Poggio in 1100 per la notte di Prosecco e Rosé

imm-sito-prosa04-405012d3

Un brindisi per oltre mille persone – 1100 per la precisione - nella notte di **PROSA “Prosecco & Rosa”**. Sabato 9 luglio a **Ca’ del Poggio Ristorante & Resort**, la terza edizione della **serata dedicata al Prosecco e ai Rosé** ha registrato una partecipazione da record, confermando il successo di un appuntamento che ogni anno taglia nuovi traguardi.

Quarantacinque aziende vitivinicole d’eccellenza. Un menù che ha riscoperto antichi sapori legati al territorio. Il fascino di uno dei più bei panorami sulle colline del Prosecco. Ecco gli ingredienti di un evento che, in una serata ideale per clima e atmosfera, verrà ricordata per l’originalità della proposta e la varietà dei contenuti. La terrazza panoramica di Ca’ del Poggio, a San Pietro di Feletto, ha fatto da palcoscenico alla passerella di 45 aziende vitivinicole del territorio che, accuratamente selezionate da Paolo Ianna, Renato Grando e Alessandro Scorsone, hanno offerto la loro interpretazione dei vini più ambiti dell’estate: il Prosecco e i Rosé.

Bollicine di pregio, ma non solo. Perché ai grandi vini si è accompagnato un menù che ha valorizzato i presìdi Slow Food (dall’antico orzo delle valli bellunesi alla polenta di mais Biancoperla, dal riso di Grumolo delle Abbadesse alla Stortina Veronese, dalla Pitina friulana agli agrumi del Gargano, alla vaniglia di Mananara) e i prodotti bio di Natura Sì. Senza dimenticare i sapori di ITPROSA, che significa Identità Territoriali marchiate PROSA, un nuovo brand legato ai prodotti del territorio che si distinguono per tipicità e qualità. La cucina di mare e la tradizionale ospitalità di Ca’ del Poggio si sono poi arricchite delle creazioni del mastro casaro della Latteria Perenzin, Carlo Piccoli, e dei prodotti di altre eccellenze della cucina trevigiana: dalla pasticceria Fraccaro Spumadoro di Castelfranco al Panificio Pollesel di Orsago, dalle salse alla frutta Lazzaris di Conegliano alla Grappa bio prodotta da Castagner a Visnà di Vazzola.

Cà del Poggio, durante l’anno, è il cuore pulsante di tante iniziative legate al mondo dello sport. A PROSA è stata ospite anche la pluricampionessa mondiale di pattinaggio artistico **Silvia Marangoni**,

che ha presentato la sua autobiografia “Con le rotelle (quasi) a posto”. Un’eccellenza dello sport tra le eccellenze dell’enogastronomia. Poi, verso mezzanotte, un suggestivo spettacolo di fuochi d’artificio ha chiuso una serata da incorniciare. Per PROSA è stata la degna conclusione di una “due giorni” iniziata venerdì con un doppio workshop finalizzato alla valorizzazione del mondo del vino e del turismo trevigiano. Tra gli ospiti, oltre a numerosi sindaci, l’assessore al Turismo della Regione Veneto, **Federico Caner**.

Le aziende vitivinicole protagoniste di Prosa hanno **incontrato dieci buyer stranieri selezionati da Treviso Global** e altrettanti operatori specializzati nel turismo enogastronomico, coinvolti e selezionati dal **Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso**. Non a caso, alla serata di Prosa era presente anche un folto gruppo di buyer cinesi, venuti a trascorrere un weekend tra le colline del Prosecco. Tra brindisi e nuove relazioni commerciali, la terza edizione di Prosa è stata davvero un successo senza confini.

Le 45 aziende vitivinicole partecipanti a PROSA “Prosecco & Rosa”: Adami, Andreola, Astoria, Baldi, Bellenda, Biancavigna, Borgo Antico, Bortolin Angelo Spumanti, Bortolomiol, Canevel, Casa Paladin, Casa Roma, Cima del Pomer, Col Vetoraz, Colesel, Colvendrà, Duca di Dolle, Faotto-Bottignolo, Giorgio Cecchetto, Il Colle, Italo Cescon, L’Antica Quercia, Le Colture, Le Contesse, Le Magnolie, Le Manzane, Le Rughe, Lucchetta Marcello, Malibràn, Marsuret, Masottina, Perlage, Rebuli, Ruggeri, Salatin, Santa Eurosia, Santa Margherita, Scandolera, Sorelle Bronca, Suliè di Leo Ricci, Terre di San Venanzio Fortunato, Vettori, Vinicola San Giovanni, Walter Nardin e Zardetto.