

cocofungo cocofradicchio

COCOFUNGO: VIAGGIO D'EUROPA NEL PIATTO

Il fungo diventa ambasciatore di culture e tradizioni. Per il 36° compleanno la rassegna si rinnova diventando internazionale e giovane grazie ai Jeunes Restaurateur d'Europe

Con Cocofungo il fungo parla francese, tedesco, inglese.... L'edizione 2012 della storica rassegna gastronomica, nata 36 anni fa da un'idea di Giuseppe Maffioli e Fernando Raris, diventa internazionale per avvicinare anche le nuove generazioni alla ristorazione di qualità. Grazie al calendario di serate, in programma dal 25 settembre al 26 ottobre, per il primo anno l'evento promosso dai sei paladini della cucina coinvolgerà i Jeunes Restaurateur D'Europe, l'associazione che riunisce ristoranti di eccellenza dall'Inghilterra alla Spagna, rigorosamente condotti da chef under 40.

Il nome CocoFungo nasce dal gioco di parole tra il nome dell'Amanita Caesarea, cioè il pregiato ovolo detto anche "coco", e la contrazione della parola "cuoco". Protagonista della rassegna è infatti uno dei prodotti più golosi dell'autunno: il fungo. Light, profumato e versatile, rappresenta un simbolo della cucina delle Prealpi trevigiane apprezzato in tutta Europa.

Ad interpretarlo saranno i sei ristoranti soci CocoFungo: Da Celeste, Barbesin, Miron, Hotel Terme, Da Gigetto e Der Katzmacher. Quest'ultimo, situato a Monaco di Baviera, ha aperto lo scorso anno il percorso internazionale dell'evento ma è proprio con l'edizione 2012 che la rassegna diverrà a tutti gli effetti europea!

Per ognuna delle serate, uno chef estero dell'associazione Jeunes Restaurateur d'Europe porterà la cultura del proprio paese nei locali aderenti, facendo compiere agli ospiti un vero viaggio nella cucina europea.

Nei sei ristoranti si terranno dunque cene a quattro mani, dove culture e tradizioni diverse si fonderanno per offrire una vera e propria esperienza polisensoriale, ma anche l'opportunità di viaggiare per una sera attraverso i piaceri del palato. Ogni appuntamento, infatti, vedrà la realizzazione di un menù realizzato dallo chef patròn insieme allo chef ospite, giunto da un paese europeo.

Si potranno quindi conoscere i grandi classici della tradizione ma anche abbinamenti e ricette diverse, proposti dagli chef dell'associazione JRE provenienti da molte nazioni.

E se da un lato CocoFungo farà viaggiare lontano con l'immaginazione, dall'altro l'evento offrirà ai visitatori l'opportunità di conoscere un territorio straordinario, le colline della Marca Trevigiana.

Ma le novità non finiscono qui.



cocofungo cocofradicchio

Grazie ad un nuovo format ideato dall'agenzia OL3, CocoFungo arriverà "in rete" aprendosi ai social media. Obiettivo sarà promuovere un nuovo modo di intendere la tavola, dove qualità e divertimento si sposano perfettamente. Una cultura del gusto di cui, sempre più, le nuove generazioni sentono la necessità ma anche un modo per avvicinarsi ad un settore, quello enogastronomico, che in questi anni offre sempre maggiori opportunità di lavoro per i giovani. La Marca Trevigiana, in particolare, rappresenta un vero e proprio vivaio di talenti della tavola. Basti pensare che, solo nella provincia di Treviso, si trovano ben quattro istituti alberghieri.

Ristorante da Celeste – 25-26 settembre 2012

Ristorante Barbesin – 5 ottobre 2012

Ristorante Miron – 10-11-12-13-14 ottobre 2012

Ristorante Hotel Terme – 15 ottobre 2012

Osteria Der Katzmacher – 17-18 ottobre 2012

Ristorante Da Gigetto – 22-25-26 ottobre 2012



osteria
der Katzmacher