

TORNA LA PROSECCO CYCLING A VALDOBBIADENE

Prosecco Cycling, in vista dell'edizione 2014, lancia "Trattoria Crai Piaceri Italiani", un grande salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche del Bel Paese. Villa dei Cedri, in occasione dell'evento del 28 settembre, ospiterà un salone dedicato alle eccellenze enogastronomiche del Bel Paese. A partire dal Prosecco di Villa Sandi □□Qualità organizzativa per chi pedala, ma anche qualità a tavola. Com'è giusto che sia per un evento che coniuga sport e promozione del territorio a 360°.



Il prossimo 28 settembre, in occasione della Prosecco Cycling, appuntamento di fine stagione atteso con impazienza dagli appassionati della bicicletta, Villa dei Cedri, a Valdobbiadene, ospiterà un ricercato momento conviviale all'insegna delle eccellenze del territorio abbinate al Prosecco di Villa Sandi. □□Grazie a Crai, partner dell'evento con il marchio "Piaceri Italiani", alla Prosecco Cycling si mangerà e si berrà italiano. □□Per i partecipanti all'evento ciclistico di Valdobbiadene, che avranno accesso a Villa dei Cedri gratuitamente, ma anche per i loro accompagnatori, cucineranno gli allievi della scuola alberghiera Dieffe, coadiuvati dai docenti e da Valter Crema, del ristorante "Cucina di Crema".



Uno chef già noto nel mondo dello sport per aver dato prova della sua abilità all'Olimpiade invernale di Sochi. □□"Da tempo siamo partner della Prosecco Cycling e quando ci è stata proposta l'idea di 'Trattoria Crai Piaceri Italiani' l'abbiamo subito accolta con piacere – spiega Gianfranco Scola, direttore di Ama Crai Est -. Sarà l'occasione per esaltare la

qualità dei prodotti Crai, in particolare di quelli accompagnati dal marchio 'Piaceri Italiani', e per valorizzare la tradizione enogastronomica italiana". Ciclismo e buona cucina, alla Prosecco Cycling, vanno sempre d'accordo.



Il menu di "Trattoria Crai Piaceri Italiani" ☐☐- Mezze penne rigate Pasta Zara con Prosciutto Crudo Berico DOP e Peperone di Zero Branco al rosmarino ☐☐- Insalata di Riso Nero Carnaroli con Cozze, Vongole della Laguna Veneta, Fasolari dell'Alto Adriatico, Moscardini di Caorle, Sedano di Rubbio e Patata di Rotz ☐☐- Selezione di Formaggi: Casatella Trevigiana DOP, Asiago DOP Mezzano con mostarde Lazzaris e Grana Padano con Polenta Mais Bianco Perla (Presidio Slow Food) ☐☐- Rost-Beef di Vitellone Padano con Cavolfiore in salsa, Fagioli neri e aceto di Ribes e Mosto d'Uva ☐☐- Dolci: Pinza e Fregolotta

INFO:

www.proseccocycling.it