



## Un nuovo libro del nostro direttore “La cucina trevigiana del Relais Monaco”

---

**N**ella sua costante ricerca della storia alimentare e gastronomica del territorio dove vive - il Nordest d'Italia - Giampiero Rorato, fondatore e direttore di questa rivista, ha ora pubblicato un nuovo volume intitolato *La cucina trevigiana del Relais Monaco* (Dario De Bastiani Editore), nel quale ripercorre la storia di una cucina che è felice punto d'incontro fra la tradizione mediterranea e mitteleuropea, fra Venezia e la terraferma. Per raccontare con ricchezza di informazioni l'evoluzione di questa cucina e i tanti prodotti che la caratterizzano, come il radicchio rosso di Treviso, gli asparagi bianchi di Badoere e Cimadolmo, le erbe spontanee di campo, i funghi del Montello, il vino Prosecco, ecc., Rorato si è posto volutamente in un angolo davvero unico, lungo l'antica strada Postumia, costruita dai Romani nel 148 a.C., in una bella villa veneta nella quale agli inizi degli scorsi anni '60 Alfredo Beltrame elaborò in forme nuove la vecchia cucina di campagna elevandola e livelli di internazionalità. Sempre nella stessa villa furono girate alcune esilaranti scene del film di Pietro Germi *Signore & Signori* del 1966. Con gli interventi del direttore del ristorante Enrico Mazzocco e dello chef Domenico Longo, il libro di Rorato presenta un'ampia carrellata della cucina trevigiana di ieri e di oggi, con ricette che guardano anche al futuro e a un turismo internazionale che visita numeroso ogni anno il Veneto - prima regione turistica italiana - ed anche per questo il nuovo volume di Giampiero Rorato è stato scritto in italiano e inglese.