

Cerca la sede più adatta nella GUIDA MEETING E CONGRESSI tra più di 4000 sale congressi e spazi per eventi descritti nei minimi dettagli.

Numero partecipanti all'evento

Dove

CERCA

NEWS

La Cucina Trevigiana del Relais Monaco, un "assaggio" per la meeting industry

15 gennaio 2016

Una spiccata **vocazione Mice, uno chef e un libro**. L'Hotel Relais Monaco di **Ponzano Veneto** – splendida villa alle porte di **Treviso** molto apprezzata dalla **meeting industry** – accoglie i convenuti, oltre che con le **79 camere e le moderne sale attrezzate**, anche con un "assaggio" cartaceo delle tradizioni gastronomiche locali.

"**La Cucina Trevigiana del Relais Monaco**", edito da Dario De Bastiani Editore, porta la firma di **Giampiero Rorato**, giornalista, scrittore e studioso di enogastronomia. Enrico Mazzocco, direttore del Relais Monaco e promotore dell'idea, spiega che «**il libro nasce dal desiderio di accompagnare il lettore fino alla soglia della cucina** di quello che è da sempre considerato uno degli indirizzi più esclusivi della provincia trevigiana e invitarlo a varcarla, per conoscere meglio cosa c'è oltre le parole, le foto e le ricette».

A prendere per mano il lettore è lo **chef Domenico Longo**, che con il suo staff prosegue il percorso sul solco della tradizione ma con un occhio all'innovazione.

Il volume, in **italiano e inglese**, offre una panoramica sulla cucina trevigiana, la storia, le influenze, i prodotti e i piatti con tanto di ricettario. La degna conclusione di un libro che parla di cucina è senz'altro il vino. E visto che entrare al Relais Monaco significa percorrere il lungo e scenografico viale centrale fiancheggiato dai filari di un'antica vigna, è ovvio concludere che **qui si produce un ottimo vino, che porta l'etichetta di Villa Minelli**, ed è eccellente compagno dei piatti del Relais Monaco.

Il **Centro Congressi & Eventi del Relais Monaco** – grado di accogliere meeting, sfilate di moda, cocktail, esposizioni e workshop – è composto da **cinque sale** di diverse dimensioni, che possono ospitare da dieci a 240 delegati, e da **due ampi foyer** di duecento metri quadrati ciascuno. Dopo il meeting, per i convenuti non c'è niente di meglio che sedersi al ristorante e farsi tentare dalle Delikatessen dello chef, passando così dalle promesse sulla carta alle squisitezze in tavola.

