

di CARNE IN carne uno scambio di saperi e sapori



menu davvero singolare, incentrato sul pesce di lago: non solo trote e salmerini, ma anche la tinca affumicata o il lucioperca. I vini della casa vinicola Rainoldi e quelli della Pietro Triacca hanno ingentilito ulteriormente l'alto momento di cultura culinaria.

L'assemblea dell'associazione «di CARNE IN carne» si terrà venerdì 29 giugno 2018, presso il Camping Boomerang a Viale, in occasione della quale saranno presentati gli eventi della stagione 2018/2019. Va rilevato che in questi ultimi mesi l'associazione ha toccato la quota dei 150 soci. Al termine dell'assemblea generale si potrà gustare l'asado argentino dai riflessi valposchiani.

I menu e le immagini delle cene su www.incarne.ch.

di **CARNE**  **carne**
degustazioni in Valposchiavo

La stagione del Club «di CARNE IN carne» si è conclusa con due eventi caratterizzati da raffinatezze e prelibatezze culinarie particolari. D'altronde la carta vincente del club non è solo la professionalità nella cucina, ma la diffusione di nuove conoscenze alimentari attraverso il cibo, i vini e la convivialità a tavola che favorisce uno scambio di saperi oltre che di sapori.

Nel mese di marzo il Club ha proposto la cucina francese, abbinata a vini transalpini di eccellenza delle antiche terre galliche scelti dalla Plozza Wine Group. Oltre una cinquantina di soci e ospiti hanno potuto allietare il palato grazie alle raffinate pietanze proposte dal cuoco Claudio Zanolari e del suo team dell'Albergo Ristorante Croce Bianca di Poschiavo.

A concludere la stagione l'evento dedicato al pesce di lago proposto da Flavio Lardi e da Christian Frapolli, entrambi regolarmente protagonisti alla nota e seguita trasmissione RSI «Cuochi d'artificio». L'Albergo La Romantica ha fatto da degna cornice per l'evento. Lo chef di Le Prese e il e suo collega ticinese hanno proposto un