

TRENT'ANNI DIVERSI TRENT'ANNI DIVINI.

Benvenuti

La Famiglia Zamò dà il benvenuto ad amici, collaboratori, clienti e ha il piacere di festeggiare i 30 anni dell'Azienda, con le specialità di 7 prestigiosi cuochi, e la musica del gruppo Giulia Pellizzari Ballaben(d).



Daniele e Lionello Cera

Antica Osteria Cera
Campagna Lupia (VE)

Penna candela, succo di cozze, alici, ricciola, cappe sante e scampi, pomodoro e basilico; Crudo di scampi all'olio di limone, erba cipollina; Tartar di tonno, con salsa di senape e capperi; Sandwich di ricciolo, robiola, ristretto di porto; "Cicchetto" di fritto e "Croc" di azzurro; Risotto della laguna.

L'antica Osteria Cera è considerata uno dei migliori ristoranti di pesce d'Italia con numerosi riconoscimenti. In cucina entra solo materia prima eccezionale della Laguna per essere trasformata in apertivo gastronomico di grande vivacità e gioia per il palato, grazie a una grande orchestra familiare, quella della famiglia Cera, con Daniele e Lionello in cucina e Simonetta in sala.



Giovanni Assante

Gerardo di Nola Maccheroni Napoletani srl
Gragnano (NA)

Pastaparty !!!

Acquadde a Pulcinella che, nominato principe, appena sapevo che per rispetto del suo rango mai più gli sarebbero servite pietanze a base di maccheroni, non ebbe tentennamenti: "mò mò me sprincopo", rispose, ed abdicò all'istante. Una vita senza spaghetti, spaghettoni, candele, ziti, paccheri, linguine, rigatoni: e che vita sarebbe? Da un magico interprete della grande tradizione napoletana, una stupefacente e indimenticabile pasta.



Pino Cuttaia

Ristorante La Madia
Licata (AG)

Cannolo di melanzana perlina in pasta croccante con ricotta, pomodoro e ragusano dop.

Pino Cuttaia è uno dei giovani cuochi che stanno facendo della Sicilia una delle espressioni di punta della cucina italiana di qualità. I piatti di Pino sono costruiti rigorosamente con il meglio degli ingredienti dell'isola e sono frutto di una ricerca piena di fantasia, sostenuti da una mano che mescola gesti antichi e tecniche contemporanee.



Roberto Petza

Ristorante Lisboa
Cagliari

Il tonno di Carloforte secondo Roberto.

Roberto, nonostante la giovane età, può vantare una lunga esperienza in ristoranti italiani ed europei, ritenendo indispensabile superare i confini dell'isola per poter apprendere e sviluppare ciò che offre nel suo ristorante, il Lisboa di Cagliari. La sua è una cucina moderna e raffinata con un occhio costantemente rivolto alla tradizione. Il menù è compilato giorno per giorno a seconda di cosa offrono la stagione e il mercato.



Gianluca Fusto

Valrhona Italia - Milano

A-kuu; Oro d'Amalfi - lo sgroppino; Yogurt al pralinato e rucola; Percorso al cioccolato.

Gianluca Fusto è uno dei 15 tecnici-docenti che rappresentano Valrhona nel mondo. Il periodo che va dal 1997 al 2000 rappresenta per Gianluca un momento di crescita professionale e determinante a fianco di Aimo e Nadia Maroni, patron del ristorante Aimo e Nadia a Milano. Il percorso di formazione prosegue negli Stati Uniti dove, nel 2001, Gianluca lavora come chef pasticciere presso il ristorante Valentino di Piano Silvegnio. Nel 2003 è nuovamente in Italia al Grand Hotel di Villa Serbelloni a Bologna e al ristorante Cracco Petà a Milano. Da gennaio 2004, dopo lunghi mesi di training sotto la guida di Frédéric Bas, Gianluca Fusto lavora in esclusiva per Valrhona coordinando, in Italia, corsi di aggiornamento presso il laboratorio e la cucina dei più grandi chef, pasticceri e artigiani del cioccolato.



Marco e Barbara Bistarelli

Il Postale
Città del Castello (PG)

Pappa al pomodoro con trippa di baccalà e salsa d'astice.

Marco e Barbara Bistarelli considerano la loro professione come una vocazione e sono uniti dal motto "Talento e Passione". Essi si propongono di valorizzare i prodotti del proprio territorio, seguendo una filosofia di cucina ancorata alle tradizioni, ma aperta al futuro e ricca di creatività. Nel suo ristorante-club, situato in una vecchia autorimessa, Marco privilegia in cucina, le materie prime del cortile e dell'orto esaltandone colore e tradizione; attraverso la tecnica e la ricerca viene proposto un creativo e contemporaneo stile dei piatti.



Riccardo De Prà

Ristorante Dolada
Plois in Pieve d'Alpago (BL)

Kebab Regina Cornaro 1540.

Una storia relax, solidamente isolata nel Bellunese, dove la produzione di materie prime dal sapore autentico vive in ricette creative dal gusto inimitabile. La Famiglia De Prà gestisce da decenni questo locale. Il giovane Riccardo De Prà, che ha ormai preso in mano la cucina, ha maturato importanti esperienze fuori dall'Italia. Partendo da materie prime del luogo, amplia i sapori, unendoli o contrapponendoli a quelli raccolti nelle esperienze di altre culture e le relative tecniche di cucina apprese.



30^o
anni
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.

Benvenuti



Daniele e Lionello Cera
Antica Osteria Cera
Campagna Lupia (VE)

Penna candela, succo di cozze, alici, ricciola, cappe sante e scampi, pomodoro e basilico; Crudo di scampi all'olio di limone, erba cipollina; Tartar di tonno, con salsa di senape e capperi; Sandwich di ricciola, robiola, ristretto di porto; "Cicchetto" di fritto e "Croch" di azzurro; Risotto della laguna.

L'antica Osteria Cera è considerato uno dei migliori ristoranti di pesce d'Italia con numerosi riconoscimenti. In cucina entra solo materia prima eccezionale della Laguna per essere trasformata in spartito gastronomico di grande vivacità e gioia per il palato, grazie a una grande orchestra familiare, quella della famiglia Cera, con Daniele e Lionello in cucina e Simonetta in sala.



30°
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

**TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.**

Benvenuti



Giovanni Assante

Gerardo di Nola
Maccheroni Napoletani srl
Gragnano (NA)

Pastaparty !!!

Accadde a Pulcinella che, nominato principe, appena seppe che per rispetto del suo rango mai più gli sarebbero servite pietanze a base di maccheroni, non ebbe tentennamenti: "mo' mo' me sprincepo", rispose, ed abdicò all'istante. Una vita senza spaghetti, spaghettoni, candele, ziti, paccheri, linguine, rigatoni: e che vita sarebbe? Da un magico interprete della grande tradizione napoletana, una stuzzicante e indimenticabile pasta.

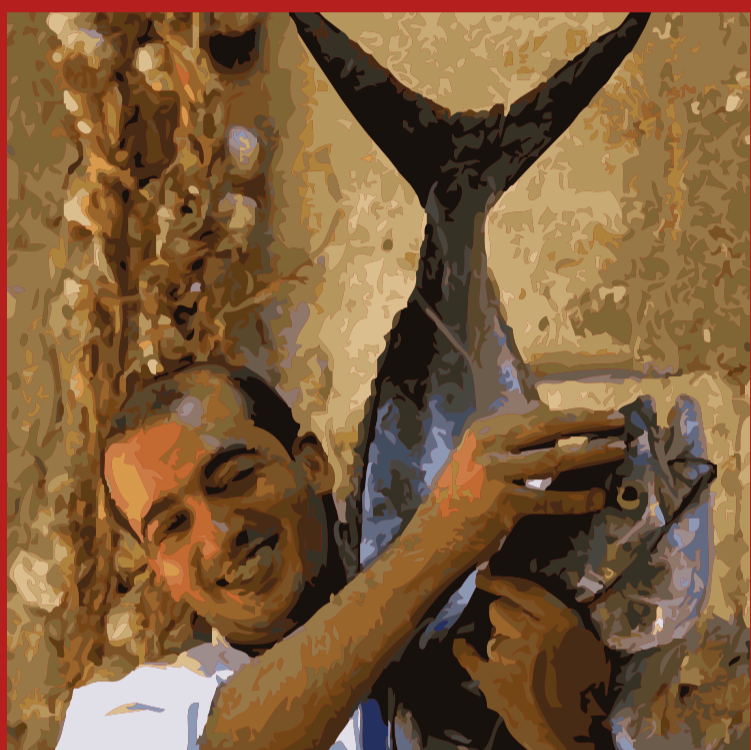


30^o
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.

Benvenuti



Pino Cuttaia
Ristorane La Madia
Licata (AG)

**Cannolo di
melanzana perlina
in pasta croccante
con ricotta,
pomodorino
e ragusano dop.**

Pino Cuttaia è uno dei giovani cuochi che stanno facendo della Sicilia una delle espressioni di punta della cucina italiana di qualità. I piatti di Pino sono costruiti rigorosamente con il meglio degli ingredienti dell'isola e sono frutto di una ricerca piena di fantasia, sostenuti da una mano che mescola gesti antichi a tecniche contemporanee.



30°
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

**TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.**

Benvenuti



Roberto Petza
Ristorante Lisboa
Cagliari

Il tonno di Carloforte secondo Roberto.

Roberto, nonostante la giovane età, può vantare una lunga esperienza in ristoranti italiani ed europei, ritenendo indispensabile superare i confini dell'Isola per poter apprendere e sviluppare ciò che offre nel suo ristorante, il Lisboa di Cagliari. La sua è una cucina moderna e raffinata con un occhio costantemente rivolto alla tradizione, il menù è compilato giorno per giorno a seconda di cosa offrono la stagione e il mercato.



30^o
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

**TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.**

Benvenuti



Gianluca Fusto
Valrhona Italia
Milano

**A-kua; Oro
d'Amalfi -
lo sgroppino;
Yogurt
al pralinato
e rucola;
Percorso
al cioccolato.**

Gianluca Fusto è uno dei 15 tecnici-docenti che rappresentano Valrhona nel mondo. Il periodo che va dal 1997 al 2000 rappresenta per Gianluca un momento di crescita professionale e determinante a fianco di Aimè e Nadia Moroni, patron del ristorante Aimè e Nadia a Milano. Il percorso di formazione prosegue negli Stati Uniti dove, nel 2001, Gianluca lavora come chef pasticcere presso il ristorante Valentino di Piero Selvaggio. Nel 2003 è nuovamente in Italia al Grand Hotel di Villa Serbelloni a Bellagio e al ristorante Cracco Peck a Milano. Da gennaio 2004, dopo lunghi mesi di training sotto la guida di Frédéric Bau, Gianluca Fusto lavora in esclusiva per Valrhona coordinando, in Italia, corsi di aggiornamento presso il laboratorio e la cucina dei più grandi chef, pasticceri e artigiani del cioccolato.



30^o
1978 - 2008

Le vignes de Zamò

TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.

Benvenuti



Marco e Barbara Bistarelli
Il Postale
Città del Castello (PG)

**Pappa
al pomodoro
con trippa
di baccalà
e salsa
d'astice.**

Marco e Barbara Bistarelli considerano la loro professione come una vocazione e sono uniti dal motto "Talento & Passione".

Essi si propongono di valorizzare i prodotti del proprio territorio, seguendo una filosofia di cucina ancorata alle tradizioni, ma aperta al futuro e ricca di creatività.

Nel suo ristorante-loft, situato in una vecchia autorimessa, Marco privilegia in cucina, le materie prime del cortile e dell'orto esaltandone colore e tradizione; attraverso la tecnica e la ricerca viene proposto un creativo e contemporaneo stile dei piatti.



30^o
1978 - 2008

Le vigne di Zamò

**TRENT'ANNI
DIVERSI
TRENT'ANNI
DIVINI.**

Benvenuti



Riccardo De Prà
Ristorante Dolada
Plois in Pieve d'Alpago (BL)

Kebab Regina Cornaro 1540.

Uno storico relais, splendidamente isolato nel Bellunese, dove la produzione di materie prime dal sapore autentico vive in ricette creative dal gusto inimitabile. La Famiglia De Prà gestisce da decenni questo locale. Il giovane Riccardo De Prà, che ha ormai preso in mano la cucina, ha maturato importanti esperienze fuori dall'Italia. Partendo da materie prime del luogo, amplia i sapori, unendoli o contrapponendoli a quelli raccolti nelle esperienze di altre culture e le relative tecniche di cucina apprese.



30^o
1978 - 2008

Le vigne di Zamò