

PARTY DI DEBUTTO

Fogliarossa, aperitivo al radicchio

Lo hanno chiamato “Fogliarossa”. È il nuovo aperitivo a base di radicchio rosso di Treviso Igp. La “ricetta”, inedita davvero, l’ha messa a punto uno chef, Giuliano Tonon della famiglia che gestisce il ristorante “Celeste” di Venegazzù, insieme alla Distilleria Franciacorta della famiglia Gozio, che vanta il nobile mestiere della distillazione dal 1901 a Gussago (Bs). Il “Fogliarossa” (forse destinato a sostituire il classico Aperol nella preparazione dello spritz) sarà presentato domani al Momà Wine & Food di Asolo, nel corso di una serata a metà tra la conferenza stampa e il party. Interverrà Michele di Carlo, consulente ed esperto di superalcolici, oltre al barman Samuele Ambrosi trainer ufficiale dell’Aibes. La prima parte sarà dedicata all’illustrazione



dei contenuti dell’aperitivo e poi, dalle 22, via al Fogliarossa Party, con il dj set di Giacomo Fabris e il buffet del ristorante da Celeste. Ovviamente il look in tema richiesto è rosso. (c.s.)

Presentazione del nuovo “Fogliarossa”

■ Domani dalle 20 al Momà via E. Fermi 32 - Asolo