

La Gazzetta

DELLA PICCOLA BAITA

Profumo di ...UVA!

Un imperdibile evento enogastronomico di degustazione e cucina agricola arriva in Baita il prossimo 10 Novembre

E' proprio vero. Con l'arrivo di Novembre tutti, grandi e piccini, ci ricordiamo quella filastrocca del Carducci che ad un certo punto suona così: "(...) per le vie del borgo dal ribollir de' tini va l'aspro odor de i vini l'anima a rallegrar". Con questa immagine che rievoca luoghi, colori ma soprattutto aromi, all'Agriturismo piccola Baita ci siamo ispirati alla creazione di una **serata ad hoc, tema UVA, con i viticoltori della Valbelluna**. I colori dell'autunno incontrano la **cucina agricola** e i **vini di montagna** con un menù degustazione unico che dall'antipasto al dolce richiama i profumi ed i gusti di questa stagione magica, l'Autunno.

Non mancare di prenotare il tuo posto: la cena è riservata esclusivamente a 40 persone, **su prenotazione**.

Scopri il menù completo e i dettagli di questo evento scansionando il QR Code



I vignaioli della montagna bellunese

Tre saranno i volti dei vignaioli presenti il prossimo 10 Novembre alla serata UVA. Un piccolo sguardo sulle loro realtà e sui prodotti che presenteranno durante questa serata di cucina agricola e degustazione vini

Giuliano Menel, nonostante le sue radici contadine, non è un vignaiolo "precoce".

Dopo 40 anni nel settore della carpenteria, al limite della pensione, decide di dedicarsi alla viticoltura sui terreni sopra Mel, uno dei borghi più belli d'Italia, quando le varietà resistenti PIWI erano ancora sconosciute. La sua produzione è cresciuta da 1000 bottiglie nei primi anni a circa 3000, con il suo "**Principe di Mel**" Solaris, mineralmente profumato, disponibile anche presso la Caneva della Piccola Baita. Il "**Passito**", dalle stesse uve, è la chicca forte della serata, che verrà assaporato con una cheese cake dal sapore autunnale.

Paolo Remini, il mastro vignaiolo di **Tenuta Crodarossa**, abbraccia l'accoglienza e la convivialità come valori fondamentali. Insieme alla sua famiglia, ha scelto di coltivare le vigne in modo "eroico" nelle Dolomiti.

Quando si apre una bottiglia con Paolo, ci si sente davvero in famiglia. La serata inizia con lo spumante Solaris "**Derù**" e prosegue con il vino "**La siesa del merlo**" prodotto dalle viti autoctone di Pavana, perfetto per accompagnare le carni, in particolare la selvaggina.

Questi vini portano con sé i panorami delle Prealpi e del Monte Aurin, ma anche una profonda tradizione e una costante ricerca di innovazione.

Alex Limana, giovane vignaiolo di **Poggio Pagnan**, è parte di un progetto nato nel 2014 a Borgo Valbelluna per recuperare le tradizioni agricole locali della con massima attenzione per l'ambiente e le sue nuove priorità. Questa realtà agricola è tra i fondatori dell'associazione PIWI Veneto, che promuove la viticoltura sostenibile e la consapevolezza tra consumatori e agricoltori. Insieme ad Alex, avremo il piacere di assaporare il Cabernet Cortis, naturalmente resistente, dedicato al nonno "Costante", da cui prende il nome, accompagnato da un arrosto di carne bianca accompagnato da frutti autunnali.



UN REGALO DAL CUORE

Natale 2024 in arrivo! La Piccola Baita è già in azione! Puoi prenotare già ora i tuoi cesti personalizzati: prodotti genuini, realizzati secondo tradizione e che regalano sapori, profumi e sensazioni dolomitiche a chi più ami!

Esplorare un territorio è un viaggio che coinvolge i sensi e arricchisce l'anima. Noi alla Caneva della Piccola Baita mettiamo passione e dedizione in ogni aspetto di questa esperienza. Infondo lo sappiamo: uno dei modi più belli di vivere un territorio è sicuramente quello di assaporarlo! Per questo motivo le nostre rivendite sono sempre ricche di **prodotti freschi, realizzati a mano dalla nostra famiglia come tradizione insegna**. Per il tuo Natale, abbiamo pensato a tante soluzioni diverse, sia per il tuo giorno speciale in compagnia di amici e famiglia, sia per fare un regalo dal cuore a chi ami. **Cesti, confezioni e piccole idee regalo**

in formati standard o, su richiesta, **personalizzabili** secondo tuo gusto e necessità. Lasciati consigliare dai nostri collaboratori!

Tutte le confezioni sono disponibili già ora, su prenotazione.

La nostra passione non si ferma qui. Ogni giorno, sui nostri account social, condividiamo **spunti e idee** per trasformare le ricette delle tue festività in opere culinarie uniche. Seguici e immergiti in un mondo di sapore autentico, dove la cucina diventa una celebrazione della ruralità della nostra montagna che con semplicità non ci fa mai rinunciare ai sapori più veri e dolomitici!



Inverno a Falcade: non solo neve

La aspettiamo e con il suo candore ci auguriamo di vederla anche quest'anno sulle nostre cime, ma inverno in Val del Biois significa anche tanta avventura!



La Val del Biois, al cospetto delle Dolomiti UNESCO, offre splendide possibilità di **escursioni in inverno, anche senza neve**. Puoi fare delle camminate nella natura per ammirare i paesaggi montani, oppure seguire sentieri escursionistici più impegnativi se sei un amante del trekking. Non perdere, inoltre una visita a Falcade e ai suoi borghi di montagna: il piccolo ma affascinante comune è una meta ideale per passeggiate semplici ma inebrianti. A **Sappade**, per esempio, potrai ammirare l'architettura tradizionale delle Dolomiti e fare una sosta di gusto assaporando sapori km 0 presso la nostra struttura, che si trova a meno di 1 km. Non dimenticare che grande importante è il defaticamento, dopo l'attività fisica: la nostra **SPA DOLCE E' LA VITA** è aperta su prenotazione per il tuo **momento rigenerante e di benessere, perfetto per il detox autunnale o per scaldare e coccolare il tuo inverno**.

Cucinare: che passione!



Tutti i segreti della cucina agricola in un corso base adatto a tutti, appassionati ed aspiranti cuochi

L'Agrichef Fabrizio Pescosta si mette in gioco e, in attesa del Natale, è pronto a proporvi un corso di cucina agricola per sorprendere tutti i vostri ospiti con gusto e fantasia!

*"Durante le quattro serate pratico-teoriche inizieremo parlando di **pasta e fresca e da forno**, analizzando i principali ingredienti ma anche le proposte che coinvolgono i primi piatti più tradizionali; nella seconda serata ci dedicheremo ai **dolci da credenza** e alle **principali basi** quali frolla, brisè, sfoglia. La terza lezione insieme riguarnerà l'**utilizzo e la scelta delle carni: tagli, cotture e manipolazione** di questo ingrediente.*

*Chiuderemo in bellezza con una serata dedicata ai **lievitati** perchè anche un semplice pane fatto in casa evoca sensazioni autentiche, una volta portato in tavola!"*

Il corso si terrà il giovedì dalle 18:30 alle 21:30 presso l'Agriturismo Piccola Baita dal 16 Novembre al 6 dicembre. *"Tutto l'occorrente lo forniremo noi, l'unica cosa che potranno portare i nostri corsisti è la voglia di imparare e mettersi in gioco!"* conclude entusiasta Pescosta.

È possibile iscriversi al corso o ricevere informazioni dettagliate contattando Fabrizio al +39 349 321 3527.

È previsto un numero massimo di iscritti pari ad 8 partecipanti e della agevolazioni di prezzo per chi sceglie di iscriversi a tutte e 4 le serate di corso, con attestato di partecipazione finale.