AL TAVERN DI ARQUÀ PETRARCA (PD) LA CENA DEGLI SFOGETTI 2023, PER NON DIMENTICARE MARIO STRAMAZZO



Categories: Enogastronomia News, News

Tra le tante eredità, il compianto giornalista enogastronomico nonché Accademico della Cucina, **Mario Stramazzo**, ha lasciato anche un appuntamento ormai entrato nella tradizione culinaria non solo del territorio padovano. Si tratta della **Cena degli Sfogetti** ideata ed organizzata, anno dopo anno, dallo "Zio" Mario allo scopo di riunire a tavola giornalisti di testate diverse, anche concorrenti tra loro, ma accomunati dall'apprezzamento per le specialità enogastronomiche che i territorio euganei e padovani possono offrire.



Gli **sfogetti** sono costituiti da pesciolini dorati, croccanti, delicatissimi, tra cui le squisite soglioline da cui la frittura prende il nome, una vera golosità.



L'appuntamento conviviale, che rappresenta non solo l'occasione per ricordare **Mario Stramazzo** ed in programma la sera del 12 settembre al **ristorante Tavern** di **Arquà Petrarca**, proporrà oltre al sempre apprezzato



menu elaborato per l'occasione, anche momenti di concreta solidarietà.
Tra le diverse portate proposte dalla brigata di cucina del **Tavern**, coordinata dal titolare, molto attento, competente ed esigente, **Roberto Veronese**, non poteva mancare un piatto a base di granchio blu, nell'ultimo periodo molto utilizzato in cucina, crostaceo la cui voracità onnivora sta mettendo in ginocchio l'economia basata sull'acquacoltura del **Delta del Po**.



La **Cena degli Sfogetti 2023** costituirà anche l'occasione per apprezzare oltre alla fantasia di **Roberto Zanca**, anche diversi prodotti artigianali tipici del territorio euganeo, come la carne della **macelleria Martini** di **Solesino**, l'oca dal multiforme ingegno di **Michele Littamé** di **Sant'Urbano**, il cacio misterioso e blu di **Enrico Panzarasa**, l'oro verde sotto forma di **olio di Evo del Borgo** ed i liquori e confetture collinari dell'**azienda Scarpon** entrambe di **Arquà Petrarca**.



Nei calici le sorprendenti produzioni enologiche di **Giorgio Salvan –Vigne del Pigozzo** di **Due Carrare** (Pd), **Zanovello-Ca'Lustra** di **Cinto Euganeo** (Pd), **Bertazzo 1840** di **Monselice** (Pd), **Monte Cecilia** di **Baone** (Pd), **Cantina Piandimare** e **Tenuta La Presa** di **Caprino Veronese** (Vr).
Ed i vini **Villa Parens** della cantina di **Giovanni Puiatti**, storica ed apprezzata presenza alla **Cena degli Sfogetti**.



Inoltre, gli **Sfogetti** nel solco di una tradizione ormai pluriennale, organizzano un'iniziativa solidale che, per l'edizione 2023 sarà rivolta in favore di **Casa Priscilla** di **Padova**.
Si tratta di una struttura che supporta quotidianamente minori, mamme, donne maltrattate e nuclei familiari in difficoltà.
Per l'occasione, **Sorella Miriam** ed alcuni volontari saranno presenti alla serata per illustrare la loro attività e l'impegno profusi ogni giorno a favore dei più deboli.

https://tavern.it

Piergiorgio Felletti