



## LE RICETTE DEL GRUPPO DEI RISTORANTI CHE **PASSIONE**

### A TRE MESI DALL'USCITA DELLA NUOVA GUIDA 2009

Il logo di "Ristoranti Che Passione" con l'intrigante immagine delle due forchette sovrapposte, è diventato un marchio assai popolare fra i clienti del circuito dei ristoranti che hanno aderito a questo progetto ideato dal nantese **Riccardo Penzo**. Passata l'esitazione iniziale, è diventato naturale chiedere che cos'è questa guida che permette di "tagliare il conto" fino al 50%. Un'idea che in tempi di crisi non è cosa da poco!

«Possiamo dire - sottolinea Riccardo Penzo - che a distanza di cento giorni dal lancio della nuova edizione 2009, che raccoglie ben 80 locali proponendo piatti 2x1 o promozioni fino al 50% sul conto di una coppia, l'iniziativa ha ricevuto un'accoglienza più che calorosa. L'interesse è dimostrato dal trend positivo degli accessi al sito [www.chepassione.eu](http://www.chepassione.eu), un +45,76 % di visitatori nell'ultimo mese, per oltre 52000 pagine scaricate sui ristoranti selezionati in poco più di tre mesi. Numerosi sono i messaggi spontanei arrivati alla redazione per complimentarsi dell'innovativa. Abbiamo cercato di coniugare la passione per la buona tavola all'attenzione per il portafoglio, sempre più vuoto per tutti in questi tempi e non solo per i giovani».

**Ma spieghiamo meglio come funziona. Tutti coloro che acquistano la guida in libreria o nel sito internet, ricevono con il volume una tessera annuale che consente di avere nei ristoranti selezionati dei piatti offerti con il principio del 2x1 sulle portate principali, fino ad uno sconto del 50% sul cibo; il servizio e le bevande infatti sono sempre escluse.** Ogni dettaglio sul locale ed i caratteri promozionali sono nella pubblicazione e sul sito [www.chepassione.eu](http://www.chepassione.eu) che raccoglie anche le recensioni spontanee di molti comuni appassionati della buona tavola. Numerose sono le associazioni che hanno deciso di patrocinare il progetto vista la sua bontà ed accoglienza popolare, ricordiamo la F.I.P.E. - Confcommercio, la Provincia di Vicenza, l'unione delle Pro Loco Vicentine, l'A.I.S. Veneto e la Venerabile Confraternita del Bacalà alla vicentina.

**Nel basso vicentino il primo punto vendita diretto al pubblico è a Nanto, via Riviera Berica 69, località Ponte.** Aperto il lunedì, mercoledì e venerdì con orario d'ufficio, sabato pomeriggio su appuntamento. «Ora - conclude Penzo - è nostra intenzione creare momenti di incontro con degli eventi serali e degli aperitivi a chi verrà il sabato pomeriggio per richiedere la tessera. **Per maggiori informazioni può chiamare allo 0444 730346**, visitate il negozio on-line al sito [www.chepassione.eu](http://www.chepassione.eu). e iscriversi alla nostra newsletter».

**A.M.**

### PICCIONE RIPIENO AI BRUSCANDOLI

Questa ricetta ci viene suggerita da Marisa Ziggio, l'appassionata ristoratrice della "Vecia Ostaria Toni Cuco" di Grancona, per incuriosire ed emozionare anche il lettore più esigente. Vi consigliamo il suo locale per serate romantiche o quando dovete fare una buona figura con i vostri invitati! La cucina propone con meticolosità i piatti della tradizione con alcune rivisitazioni, la sala è raffinata ed intima, è caratterizzata dal grande camino acceso nel periodo invernale e dalla veranda accessibile nel periodo estivo (0444 889548).



**Ingredienti:** un piccione - un etto di pasta salame - un etto di bruscandoli - uno scalogno - 4 fette di pancetta lunga - profumi rosmarino, salvia - sale q.b.

Prendere un piccione di media grandezza, aprirlo a metà e togliere per quanto possibile la parte di ossa dal petto. Sbollentare i bruscandoli per qualche minuto e poi farli soffriggere leggermente su un fondo di scalogno tritato. Preparare il ripieno unendo il tastasale (pasta salame) con i bruscandoli pronti, sale e pepe quanto basta. Riempire il piccione con la farcia e richiudere le due metà, tenute insieme dalle fette di pancetta. Infornare a 180° per 30-45 minuti circa a seconda della grossezza del piccione con i profumi, rosmarino e salvia, sale e pepe quanto basta. Servire il piccione caldo, abbinato ad un vino rosso di gradevole freschezza e medio corpo, ad esempio dei nostri colli il Roan 2007 dell'azienda Le Pignole, un uvaggio di Cabernet Franc e Malbec.

Visite del sito nell'ultimo mese  
**19.739** con trend del **45,76%**

fonte Google Analytics

RICETTA CURATA DAL NETWORK  
[WWW.CHEPASSIONE.EU](http://WWW.CHEPASSIONE.EU)