

COMUNICATO STAMPA DI VILLA MOCENIGO (VE)

Villa Nani Mocenigo è collocata in un territorio ricco di fascino e cultura quale la Riviera del Brenta, che si estende dalla Laguna di Venezia fino a Padova. Costellato di Ville storiche di Dogi e nobili veneziani, il Brenta è senz'altro l'Artista principale di un paesaggio naturalistico unico nel suo genere.

La Villa, grazie ai suoi raffinati e versatili spazi, è in grado di soddisfare ogni necessità ed è certamente una affascinante ambientazione per tutti gli eventi più importanti, dal matrimonio alle cerimonie, dai meeting e congressi alle cene indimenticabili di tutto l'anno.

Il Parco viene impiegato nelle stagioni miti come cornice per eventi ed occasioni speciali. La peculiarità del ristorante è quella di saper coniugare la qualità delle pietanze tipiche venete al prezzo sempre alla portata di tutti. Vogliamo divulgare il "saper mangiare" nel modo più ampio possibile.

Lunedì 5 Aprile 2010 Villa Nani Mocenigo ha ospitato il famoso Maestro bagherese pastry chef Giovanni La Rosa.

All'evento hanno partecipato numerose personalità e personaggi di caratura internazionale.

Nella circostanza l'associazione Lidia ha premiato, il plurimedagliato Maestro con una targa ricordo nonché lo chef Gregori Nalon che è stato recentemente nominato capitano della NIC (Nazionale Italiana Cuochi) Junior.

In occasione dell'evento lo chef Giovanni La Rosa ha proposto alcuni piatti tipici della gastronomia siciliana.

Non potevano mancare i dessert, punto di eccellenza della sua professionalità.

E' stata presentata una composizione di pecorelle in pasta di mandorla, antichissima tradizione della pasticceria siciliana e i fruttini di Martorana che derivano dall'omonimo convento palermitano e poi chiamati pasta del Re quando approdano alla corte di Federico II, ritenuti eccellenti dallo stesso.

Non è mancata la Cassata, antichissimo dolce che subisce l'evoluzione negli anni e che Giovanni La Rosa ha abilmente curato il bilanciamento in maniera ineccepibile cercando di rendere importante ogni ingrediente, facendo prevalere i sapori della ricotta, dei pistacchi, del pan di spagna e dei candidi.

Grazie all'abilità e alla esperienza del Maestro, la Cassata, eseguita secondo la sua concezione, è risultata particolarmente gradevole al palato dei commensali perché ne è risultato un dolce non eccessivamente zuccherato.

Particolare interesse hanno trovato i dessert a bicchiere con crema bianco mangiare alla cannella, vaniglia con pan di spagna ai pistacchi e crema fior di cioccolato biologico arriba con uvetta al passito di Pantelleria, le sfingette di San Giuseppe, il rustico con biscotto al cioccolato, crema ai pistacchi e cru di cacao e profumi di agrumi siciliani. I cioccolatini realizzati con pura massa di cacao con aggiunta di zucchero di canna e cannella, altri con aggiunta di fave di cacao e alchechengi (fruttini sudamericano dolce acidulo) con sentori molto profumati, tutti decorati con oro alimentare e colori a lamine bronzo e zaffiro, tecniche e metodologia che il Maestro utilizza nella attività concorsuale.

<http://www.villamocenigo.com>

<http://www.larosa.cucinartusi.it>

