

## APPUNTAMENTI GOLOSI

## Sciabolatori show: champagne e ostriche stasera alla Certosa



Stefano Aldregretti, maitre-sabreur veneziano

La Confraternita della Sciabola d'Oro è stata ospitata ieri sera, al Ristorante Certosino, nella scenografica isola veneziana della Certosa, con replica stasera al Relais Duca di Dolle, in località Rolle di Cison di Valmarino (Tv), sede ufficiale di investitura per i nuovi cavalieri della Confrérie. Le cene evento sono l'occasione per imparare i segreti dell'antica arte della sciabola ed essere ufficialmente intronizzati Chevalier Sabreur, diventando membri della Confrérie. Ad entrambe le serate presenza il Grand Maitre Jean Claude Jalloux. Da Reims sono giunti i membri della Confraternita, che attualmente vanta oltre 35000 iscritti nel mondo. La Certosa ha ospitato anche la Confrérie des Chevaliers de l'Huitre de Bretagne, con le pregiate ostriche della Bretagna da abbinare agli Champagne in degustazione e alla cucina di Stefano Aldregretti, chef veneziano del ristorante Da Poggi, e recente vincitore del concorso internazionale Girotonno, svoltosi in Sardegna, e degli chef del Certosino, coordinati da Paola Budel, chef bellunese formata alla scuola di Gualtiero Marchesi e di Michel Roux, che ad agosto aprirà il suo ristorante nella Tenuta Venissa a Mazzorbo. Oggi, invece, l'appuntamento è a bordo della piscina del Duca di Dolle, nel cuore delle colline del Prosecco, nel borgo antico di Rolle di Cison di Valmarino, eletto Punto FAI nel 2004. Info su costi e prenotazioni: Elodio De Nardi - Ambasciatore per l'Italia: 335/5324422.