

messi a segno a Susegana circa 60 mila

quando orio, da rcoledì. di dire, a stato otte tra quella

Lo studio dentistico della dottoressa Casagrande è situato al primo piano di una villetta, situata lungo la strada e accanto ad altre abitazioni: i malviventi hanno tentato di entrare, in un primo tempo, forzando una porta della cantina.

Lo studio di via Roma preso di mira dalla solita banda dei dentisti

«Quando però si sono accorti che da lì non sarebbero riusciti ad arrivare al piano superiore - spiega Maria Pia Casagrande - hanno utilizzato un altro sistema. Sono riusciti ad entrare, infatti, dopo aver scardinato la finestra del bagno». Una volta

all'interno della villetta i malviventi hanno raggiunto lo studio, mettendolo a soqquadro. «Ho trovato tutti i cassetti tirati e ribaltati e gli strumenti in giro», spiega la dottoressa Casagrande. La gang ha fatto razzia di trapani, portando via prati-

to», commenta la dottoressa Casagrande, il cui studio, così come gli altri già visitati dai ladri nelle scorse settimane, non era dotato di alcun impianto di allarme. «Ormai - sottolineano i vertici dell'Associazione professionale che raggruppa i dentisti - è diventato fondamentale anche per noi dotarci di impianti di allarme e adeguati sistemi antintrusione». E.G.

regionale delle città del vino e gran maestro della confraternita del prosecco di Valdobbiadene), un' autentica istituzione da quindici anni a questa parte del panorama associativo e vinicolo della Sinistra Piave. Se le dimissioni "irrevocabili" saranno confermate e accolte, il nuovo presidente scaturirà dagli altri componenti del consiglio direttivo: Pierpaolo Becich, Gianluca Bisol, Enrico Bortolomol, Maria Elena Bortolomol, Bruno Bortolotto, Emanuele Follador, Francesco Drusian, Mario Piccolo, Isidoro Rebuli, Andrea Roma (vice), Remo Salatin, Alessandro Salatin, Sante Tofoli e Giancarlo Vettorello.

Glauco Zuan

Tango

Da una chiacchierata fra un viticoltore coneglianese ed un mastro birraio tedesco è nata l'idea di produrre e commercializzare una nuova bevanda, ma si tratterebbe di una riscoperta

Nasce Birecco, la birra di prosecco

Conegliano

Dopo il prosecco in lattina pubblicizzato da Paris Hilton, si affaccia sul mercato internazionale Birecco, la birra di prosecco che nasce dall'unione tra il prosecco di Conegliano e una birra

potremmo definire coraggioso, quantomeno nel nostro territorio dove quando si parla di prosecco non si può scherzare. «È una novità nel panorama del gusto data da un equilibrio sostanziale tra birra e vino dove le peculiarità dei due componenti

Verrà presentata sabato e domenica a Conegliano al "Mercatino dei Sapori"

non prevalgono mai una sull'altra creando una bevanda dalla spiccata personalità - spiega Teot - Si tratta però di una riscoperta storica, infatti prosecco e birra sono stati mixati già secoli addietro

dai tedeschi. In breve: con il crescente affermarsi della cultura della birra in Germania e l'emanazione della legge tedesca sulla genuinità della birra nel 1516, la birra divenne una bevanda nobile che attraeva sempre più persone a causa della sua buona digeribilità. Prima nelle feste a corte e poi nella

UNA RICERCA

Si beveva sulle rive del Tigri

(el.gi) Birecco è una bevanda molto gustosa e rinfrescante. Ha una gradazione alcolica media di 9.5 gradi. La schiuma è persistente con una corona uniforme ed omogenea. Il colore è giallo paglierino limpido. Ha un sapore fine, di frutta fresca, pieno, sapido e con retrogusto equilibrato tra le due componenti. Ha profumi floreali con prevalenza di fiori bianchi come il glicine e un leggero sentore di mela golden. È ottimo come aperitivo e adatto a pasti veloci e moderni. Una recente ricerca di McGovern, professore presso l'Università di Pennsylvania, uno dei massimi esperti di chimica applicata all'archeologia, dimostra che già sulle rive del Tigri si beveva una mescolanza arcaica di vino, birra e altri ingredienti naturali. Questo mix sarebbe stato consumato anche dagli Etruschi.



Prosecco e birra: è nato un matrimonio

vita quotidiana si iniziò a mescolare il nobile vino con la nobile birra, allo scopo di mantenersi sani e vitali».

La Birecco si affaccerà dunque sul panorama enogastronomico proprio dalla città culla del prosecco in occasione del

primo Mercatino dei Sapori e delle Tradizioni organizzato dalla Compagnia dei Sapori; anche questo un evento che costituisce un'anteprima, in questo caso regionale, e che ha scelto Conegliano per presentarsi. «Manifestazioni di questo tipo rientrano nel programma dell'Ammini-

strazione comunale che ogni anno propone occasioni per valorizzare luoghi e prodotti del territorio», ha detto il sindaco Alberto Maniero. Protagonisti del mercatino saranno infatti aziende agricole e artigiani agroalimentari locali, ma anche provenienti da altre regioni italiane.

«Si tratta di prodotti di eccellenza che non si trovano solitamente sul mercato - ha spiegato Fabio Bongiorno, presidente della Compagnia dei Sapori - Un'ottima occasione di promozione turistica del territorio».

Elisa Giraud