

La proposta culinaria per i visitatori della mostra di Treviso

Le gusta gustarlo alla Van Gogh?



SE IL CONNUBIO arte e gastronomia risulta vincente per il cenone di fine anno, perché non inaugurare anche il 2003 dedicando un intero weekend alla nuova passione? Lo propone l'Albergo Ristorante Due Mori di Marostica (Vicenza, tel. 0424-471777, www.due-mori.com). L'occasione è la mostra di Treviso L'impressionismo e l'età di Van Gogh (fino al 30 marzo, info: 0438 21306) e la proposta comprende un incontro culturale («Piacere, mi chiamo Van Gogh»), in cui uno storico

dell'arte fornisce una panoramica sul clima culturale che il maestro trovò a Parigi nel 1866. Segue la «Cena con Vincent», al Ristorante dell'albergo, con piatti ispirati ai suoi quadri. Il menu comprende salmone marinato al coriandolo e soia (da *Ritratto di Pere Tanguy*, che ha sullo sfondo stampe giapponesi), tortelli farciti di patate al profumo di rosmarino (*I mangiatori di patate*, esposto a Treviso), orzotto con gamberi di fiume (*Il seminatore*, emblema della mostra), terrina di

coniglio all'origano fresco (da *Moulin de la galette*) e dessert in cui trionfano i sapori della Provenza. Il weekend termina davanti alle opere in mostra alla Casa dei Carraresi. Si possono aggiungere, oltre alla visita di Marostica, anche quella del Museo della grappa di Bassano (con degustazioni). Costo: 160 euro a persona, due pernottamenti. (c.m.c.)

Tra geishe e patate

Sopra, «Ritratto di Pere Tanguy»: sullo sfondo le miniature giapponesi. Sotto, «Mangiatori di patate»

