

LA COMUNITÀ DEL BISÀT DELLA LIVENZA PRESENTA

# Livenza, un fiume di sapori

*Un itinerario alla scoperta  
del delizioso bisàt e  
delle più pregiate tipicità  
enogastronomiche e  
culturali del basso Livenza*



Comune di  
Torre di Mosto



Pro Loco di  
Torre di Mosto



I Ristoratori  
della Livenza



Confraternita  
del Bisàt



Comune di  
San Stino di Livenza



Comune di  
Annona Veneto



Comune di  
Pramaggiore



Slow Food  
Veneto Orientale



Slow Fish



FIPSAS  
Sezione Venezia



Pro Loco di  
San Stino di Livenza



Pro Loco di  
Annona Veneto



Pro Loco di  
Caorle



Pro Loco di  
Pramaggiore

EVENTO GRATUITO

**Domenica**  
**5 Agosto 2018**  
Piazza Indipendenza  
a Torre di Mosto

VISIONE INTEGRALE  
DEL DOCUFILM:  
**«My Name Is Ernest:  
In Veneto ho lasciato  
il mio cuore»**  
di *Emilio Briguglio*

**Ore 21.30**  
Presentazione ed Intervista al Regista  
**Ore 22.00**  
Proiezione Pubblica (durata 75 minuti)

*«L'Amata di Hemingway, Agnes von Kurowsky, e lo chef  
Torresano Gigio Spadotto»  
(dall'Archivio Fotografico di Renzo Vedovo)*



**Venerdì 16 Novembre, ore 20.00**  
Presso la suggestiva cornice di **VILLA O'HARA**  
a Torre di Mosto, il *Paese dell'Anguilla*

**FINALE DEL PREMIO**  
**«BISÀT D'ARGENTO» 2018**

I due chef finalisti presenteranno le loro migliori pietanze a base  
d'anguilla che si contenderanno l'assegnazione del premio nella  
categoria «CUCINA».

Durante la «Cena di Gala» saranno decretati i vincitori delle categorie  
«CULTURA» e «SPORT».

Il menu completo sarà elaborato con la collaborazione speciale degli  
studenti del Centro di Formazione Professionale della Regione Veneto  
*Lepido Rocco*, sito a Pramaggiore.



Con la collaborazione  
della Scuola Alberghiera  
"Lepido Rocco" di Pramaggiore

FONDAZIONE  
**LEPIDO ROCCO**

COSTO DELL'ESCLUSIVA CENA  
**35€**

**Domenica 30 Settembre 2018**  
Trattoria La Gassa  
a Sant'Alò di San Stino di Livenza

**In barca sulla Livenza  
col pescatore «Canarin»**  
Brevi tour in barca di circa 20 minuti  
(gratuiti su prenotazione)

☎ 339 4342066 ✉ livenzafood@gmail.com



Immagine su gentile concessione di Giuseppe Ave

Per l'occasione la **Trattoria La Gassa**  
proporrà a pranzo e cena uno speciale  
**Menu del pescatore**

Per informazioni e Prenotazioni:  
☎ 333 2812050



PER INFO E PRENOTAZIONI  
☎ 339 4342066  
✉ livenzafood@gmail.com



- 5** LOCALITÀ e le loro specialità territoriali in  
**1** Unico **ITINERARIO**,  
**5** Prestigiose **CUCINE** del basso Livenza, ciascuna a proporre  
**1** Proprio **MENU** esclusivo,  
**5** Originali **PIETANZE** a base di Bisàt ed  
**1** **GIURIA** di esperti gastronomi selezionati da Slow Food,  
**5** Rinomati **ESPONENTI** dello sport e della cultura per  
**1** Ambito **RICONOSCIMENTO** finale tra le eccellenze liventine!

## CALENDARIO PREMIO «BISÀT D'ARGENTO» 2018



### VENERDÌ 20 LUGLIO

1ª Serata Premio «BISÀT D'ARGENTO»

**Trattoria Da Isetta - Torre di Mosto**

Partenza lanciata nel Paese del Bisàt, con le straordinarie creazioni della cucina del campione in carica, chef Marco Frare.

PRENOTAZIONI: 347 5031291

45€

### VENERDÌ 12 OTTOBRE

4ª Serata Premio «BISÀT D'ARGENTO»

**Trattoria San Marco - Pramaggiore**

Un esclusivo anagramma dei sapori in questo appuntamento con un gustosissimo tête-à-tête tra le "anguille" della Livenza ed il "linguale" di Pramaggiore.

PRENOTAZIONI: 324 5933662

40€

### VENERDÌ 14 SETTEMBRE

2ª Serata Premio «BISÀT D'ARGENTO»

**Ristorante Il Credenzlere - Annone Veneto**

Tappa di gran classe in cui chef Mario Dalena apre le porte del proprio atelier gastronomico al Bisàt della Livenza per un'esclusiva proposta di cucina gourmet.

PRENOTAZIONI: 0422.769922

50€

### VENERDÌ 26 OTTOBRE

5ª Serata Premio «BISÀT D'ARGENTO»

**Osteria Ca' Corniani - Caorle**

Tappa rivierasca per antonomasia con ambiente rustico e pietanze caserecce a rappresentare la ricca cucina tradizionale caorlotta.

PRENOTAZIONI: 0421.210004

38€

### VENERDÌ 28 SETTEMBRE

3ª Serata Premio «BISÀT D'ARGENTO»

**Ristorante Il Carro - Caorle**

Fermata litoranea della rassegna nel più polivalente tra i locali, dalle innumerevoli specialità gastronomiche, tutte rigorosamente artigianali.

PRENOTAZIONI: 0421.299478

40€

### VENERDÌ 16 NOVEMBRE

Finale Premio «BISÀT D'ARGENTO» 2018

**Villa O'Hara - Torre di Mosto**

Con i 2 piatti a base d'anguilla della Livenza che avranno ottenuto i punteggi più elevati nel corso dell'itinerario gastronomico a contendersi il titolo di miglior specialità di Bisàt del 2018.

PRENOTAZIONI: 339 4342066

livenzafood@gmail.com

35€

Tutte le cene iniziano alle ore 20.00 - Per informazioni sui menu completi di ogni serata:



I RISTORATORI DELLA LIVENZA



CONFRATERNITA DEL BISÀT