

# LE BECCHERIE

Restaurant

## ALLE BECCHERIE ARRIVA LA TARTARE 2.0

**La ricetta della tradizione 100% sostenibile preparata con uno strumento all'avanguardia tutto trevigiano**

Continua la rassegna lanciata da Le Beccherie e dedicata a uno dei piatti che hanno fatto la storia del celebre ristorante trevigiano: **la tartare**. Per celebrare l'arrivo della bella stagione, ed in esclusiva per alcune serate, il locale di Piazza Ancillotto ha deciso di inserire questo *fuori menù*, una preparazione fresca e gustosa molto amata dai trevigiani e non solo...

A rendere unica la tartare firmata Le Beccherie è la macchina utilizzata per tagliare la carne: si tratta infatti di uno strumento 100% *made in Treviso*, brevettato da un professionista nel settore: Ivo Colomberotto, titolare dell'omonima Macelleria di Via Sant'Agostino. Nella preparazione di una tartare, infatti, la vera sfida sta nel garantire un'omogeneità nel taglio, mantenendo intatte le fibre della carne. L'invenzione di Colomberotto permette di raggiungere al meglio entrambi gli obiettivi, evitando la macinatura della carne propria delle macchine tradizionali e la disomogeneità della battuta al coltello.

Tutta trevigiana è anche la materia prima, eccellente, alla base della tartare firmata Le Beccherie. Paolo Lai, titolare del locale, ha infatti scelto di utilizzare esclusivamente carne *grass-fed*, proveniente da capi allevati a foraggio, l'unica carne veramente sostenibile perché i bovini vengono lasciati al pascolo per l'intero ciclo di vita, evitando di sottrarre il suolo alle foreste per la coltivazione di soia e mais, utilizzati come mangimi negli allevamenti tradizionali. Non solo, la carne *grass-fed* è anche naturalmente priva di antibiotici e da un punto di vista nutrizionale si distingue da quella dei capi allevati a frumento per avere un quantitativo di grasso inferiore alla media, un'alta percentuale di Omega 3 e un'elevata concentrazione di  $\beta$ -carotene..

A presentarla al tavolo c'è Carlo Campeol, ex proprietario del locale, che Paolo Lai ha fortemente voluto al suo fianco per lanciare l'iniziativa. A lui, maestro di sala secondo i dettami della "vecchia scuola", il delicato compito di lavorarla al tavolo secondo le richieste dei clienti, preservando il giusto equilibrio di sapori e valorizzando il gusto e la consistenza della carne.

Ancora poche le serate in programma per il mese di aprile: restano infatti le date del 26, 27 e 28. Come per gli scorsi appuntamenti, la scelta *à la carte* sarà comunque disponibile.

*Info e prenotazioni: Le Beccherie - 0422 540871*

*Ufficio Stampa: Gheusis - Tel. 0422 928954 - [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)*