

Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 259

FINGER FOOD
Birra Pilsner Urquell e "finger food". A Vicenza da "Ovosodo" venerdì 1 in contrà Pescherie Vecchie e il 2 da "Enpleinair"



VILLA FAVORITA
La manifestazione dei vini biodinamici, organizzata da Angiolino Maule, si svolgerà nella villa di Sarego domenica 6 e lunedì 7 aprile.



IL CONGRESSO DI GASTRONOMIA. Il meglio della Cucina d'autore italiana da oggi si dà appuntamento a Milano. Ecco chi sono i protagonisti del Veneto

Identità Golose La genialità della Cucina

Dai Portinari a Cracco, e poi Alajmo, Nonis, Perbellini: la nuova generazione in cattedra

Antonio Di Lorenzo

Fosse una partita di calcio, sarebbe la Nazionale. Fosse un concerto, sarebbero i Berliner Philharmoniker di von Karajan. Fosse una corsa d'auto, sarebbe la Ferrari. La squadra veneta che scende in campo a "Identità Golose", il congresso di Cucina d'autore che si apre oggi a Milano, è davvero il top in Italia nel campo gastronomico. I nomi sono quelli dell'eccellenza, ma il bello è che coprono tutti i ruoli della squadra: non c'è solo il centravanti di rapina, ma anche il difensore roccioso, c'è il regista che imposta l'azione e il fantasista che inventa un numero memorabile.

Paolo Marchi, inventore di questo congresso che da quattro anni a gennaio raduna il meglio della gastronomia italiana a Milano, nell'ex palazzo della Borsa, ha allineato una serie di nomi che rappresentano la "nuova generazione" dei cuochi veneti. Quella che ha dimostrato che il Veneto, bacchettato in passato perché pensa a fare *schei* e non si occupa di formazione, ha cambiato pelle: questi cuochi impersonificano una generazione che investito in cultura, ha studiato, lavorato, girato il mondo, conosce le lingue e s'è imposta per intelligenza e capacità.

Basta pensare a Raffaele e Massimiliano Alajmo, che a Sarmeola di Rubano hanno alzato la bandiera della Nuova Cucina italiana, su cui sono appuntate le tre stelle Michelin. Tant'è che a Milano parleranno di nuova "Identità italiana". E poi Giancarlo Perbellini, due stelle Michelin, che parlerà assieme al padre Titta, eccelsi pasticceri, di dolce e sala-



Simone Padoan, miglior pizzaiolo d'Italia: lavora a S. Bonifacio



Raffaele e Massimiliano Alajmo, padovani de "Le Calandre"



Nicola e Pierluigi Portinari: parleranno di "Veneto senza Pecà"

to; la lista prosegue con Carlo Cracco, vicentino di Creazzo, anche lui due stelle Michelin, che è l'ispiratore nascosto di Marchi.

Protagonisti a Milano sono anche due vicentini di alto livello, Nicola e Pierluigi Portinari, titolari de "La Peca" a Lonigo. Hanno da poco festeggiato i vent'anni di apertura del locale, una stella Michelin, con una serata nella quale hanno meravigliato per una creatività sempre assai legata alla tradizione (per esempio garganelli all'astice, porcini e tartufo nero: indimenticabili). Parleranno, appunto, di cibi tipici: "Veneto senza Pecà" è l'ironico titolo del loro intervento, che ha

Quattro giorni di incontri nei quali il Veneto mette in mostra una vera e propria "Nazionale"

come sottotitolo "Storie, memorie e... tormentoni".

Ma poi vanno sottolineati gli emergenti: a cominciare da Fabrizio Nonis, vulcanico giornalista - macellaio a Cinto Caomaggiore, che parlerà di "Razza Mitteleuropea". Un altro macellaio da seguire è Franco Cazzamali, un Numero Uno in Italia: d'accordo, non è veneto, ma bergamasco e, quindi, sicuramente Serenissimo. E poi ormai trascorre così tanto tempo nel Veneto, tra la pianura e Pove del Grappa, dall'amico Gabriele Gamberoni, che possiamo arruolarlo nella squadra come... oriundo, o "straniero di Coppa" si diceva una volta. Non va dimenticato Simone Padoan, che a palazzo Mezzanotte porterà la luce della sua filosofia biodinamica. Lui è il pizzaiolo migliore d'Italia: basta assaggiare le sue pizze ai "Tigli" di San Bonifacio per rendersi conto di cosa vuol dire acqua e lievito "vivi", pasta che lievita per 26 ore e non appesantisce la digestione, come avviene in molti casi. ♦

UN NUOVO CIRCUITO

Sono venti i "Ristoranti della Sopressa"



Per iniziativa di "Vicenza Qualità", Azienda speciale della Camera di commercio, e in collaborazione con il Consorzio di tutela della sopressa vicentina "Dop", con l'Associazione artigiani e la Fipe - Confcommercio di Vicenza nasce uno specifico circuito di ristoranti per la promozione della sopressa "dop", che ha ottenuto questo riconoscimento cinque anni fa.

Sotto la denominazione "I ristoranti della Sopressa" sono stati raggruppati venti ristoranti vicentini che, durante tutto l'anno, proporranno nei loro menu alcune ricette a base di sopressa vicentina "Dop". La tradizione culinaria locale verrà rivisitata dai cuochi che hanno aderito all'iniziativa.

L'iniziativa è l'evoluzione della rassegna "A tavola con la Sopressa Vicentina Dop" organizzata da "Vicenza Qualità", che aveva raccolto molti consensi negli ultimi anni. Il nuovo marchio "I Ristoranti della Sopressa" e il nuovo circuito si va ad affiancare a quello dei "Ristoranti del Baccalà" e a quello di "Vicenza Food and Beverage": due iniziative promosse da Vicenza Qualità e che prevedono l'offerta di specifici menù strettamente legati ai tesori gastronomici vicentini da parte di un selezionato numero di ristoranti della provincia. È un altro modo per apprezzare i prodotti agroalimentari tipici e i vini delle zone a "doc" del territorio, con la garanzia di un attento controllo dell'intera filiera di produzione.

Il nuovo marchio "I Ristoranti della Sopressa" si inserisce all'interno del programma di valorizzazione dei prodotti del territorio di "Vicenza Qualità".

Per maggiori informazioni e l'elenco completo dei ristoranti aderenti all'iniziativa contattare "Vicenza Qualità" allo 0444/994750 o collegarsi al sito www.vicenzaqualita.org. ♦



Giancarlo Perbellini, veronese



Fabrizio Nonis, veneziano



Franco Cazzamali



Carlo Cracco, vicentino

L'APPUNTAMENTO. Venerdì 1° febbraio menu di stagione con ricche proposte

Da "Zamboni" grande serata tutta all'insegna del maiale

Da "Zamboni" a Lapio di Arcugnano si celebra il maiale, anzi il *mas'cio* come lo si chiama in dialetto. E sarà una cena in grande stile, un viaggio nella memoria e nelle tradizioni. Sarà una serata tutta dedicata alle carni suine quella che è in programma venerdì 1° febbraio nella celebrata trattoria di Severino Trentin, uno dei cuochi più intelligenti e preparati del Vicentino.

Si comincia in modo inconsueto: gli antipasti sono costituiti da brulé con sossoli e fegato di maiale. Poi la lunga sfilata dei bolliti, prima dei "primi piatti" veri e propri: avanti con gli assaggi di ossi de mas'cio,

pancetta, piedino, cotechino abbinati a salsa verde, cren, polenta brustolà, verze in tecia, purea.

Sono due i primi piatti che raccontano di piatti saporiti di un tempo: bigoli con il tastasale e pasta e fagioli con le cotiche. Il secondo, invece, è una "coppa" di maiale con le spezie e il rosmarino, assieme alle patate al forno. Il dolce è la tradizionale "putana", con uva, fichi e pomi.

Assieme a Severino lavorano in cucina la moglie Nerina, la mamma Margherita e lo zio Alfredo. In sala precisi e competenti si muovo la sorridente Lucia e l'esperto Oreste. ♦



Severino Trentin

LA PROPOSTA. Mercoledì 30 "da Remo" a Vicenza

Champagne assieme a invenzioni beriche

Mercoledì 30 dalle 20.30 in poi si svolge "La nuit des Champagnes" al ristorante "da Remo" a Vicenza. Ai fornelli Mario Baratto e il nipote Danilo Baratto. La serata è organizzata in collaborazione con "Selected - Wine & Spirits" di Giovanni Veronese di Costabissara e "La Stanga delle bonità" di Vicenza di Luca De Franceschi. L'incontro vuole coniugare la passione per i grandi cibi della tradizione di Mario Baratto e dei suoi figli, Gianluca e Alver, con un grande vino come lo champagne. Sarà presentata la Casa "Chapuy" di Oger e la Casa Ar Le Noble a Damerly. ♦



Mario Baratto

VILLAGANZERLA. Sarà tenuto da Amedeo Sandri

Prodotti tipici, salute e tradizione: un corso

Lino Zonin

Cercare un punto di equilibrio tra prodotti tipici, tradizione e salute. Questo lo scopo di un corso di cucina promosso da tre agriturismi - "Belvedere" di Villaga, "L'Albara" di Villaganzerla e "Paradiso" di Meledo - uniti sotto il loro "Perle dei Colli Berici". Quattro le lezioni in programma, tenute da Amedeo Sandri e dedicate ad altrettanti aspetti dell'arte culinaria e ai loro effetti sulla salute. Il primo appuntamento, in programma il 6 febbraio sarà dedicato all'olio d'oliva. Seguiranno: "Idee di pasticceria" (13/2),

"Intolleranze, allergie e malattie in cucina" (20/2) e "La cucina per i più piccoli" (27/2). Le serate si svolgeranno all'agriturismo "L'Albara" con inizio alle 18. "Vogliamo far conoscere i prodotti tipici del territorio berico e il loro utilizzo nella cucina di tutti i giorni - spiega Amedeo Sandri - Spesso i tempi ristretti in cui ci troviamo a vivere non consentono di apprezzare fino in fondo il piacere della cucina e, proprio a causa della fretta con cui vengono confezionati, molti cibi possono essere indigesti o addirittura dannosi".

Per informazioni, telefonare al numero 0444/639715. ♦