

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

LA SERATA Abbinamenti interessanti con prodotti locali Il nebbiolo dell'Alto Piemonte sbarca alla "Taverna" di Rosolina

di Davide Biasco



Ormai gli appuntamenti a tema al ristorante La Taverna nella pineta di Rosolina Mare si sono ritagliati una clientela affezionata e costante. Mentre il patron del locale Maurizio prepara il locale per l'avvio della bella stagione che, come ricorda, viene segnalata dall'arrivo delle rondini nel loro nido storico custodito del sottotetto, la professionale sommelier Francesca organizza eventi che contemplan contemporaneamente la dimensione degustativa con quella didattica.

Lo sanno bene un nutrito gruppo di sommelier di recente e meno recente incoronamento che vengono ad esplorare gli abbinamenti vino-cibo con proposte enologiche sempre nuove.

Quella della scorsa settimana ha avuto come attori, oltre a Francesca in qualità di presentatrice, lo chef di casa Sandro Creuso e la cantina piemontese "Le Piane".

I convenuti hanno così potuto scoprire che un certo Christoph Kunzli, qualche anno fa, si è impegnato ad ostacolare la scomparsa della Doc piemontese "Boca", visto che era prodotta ormai solo un ultimo coltivatore.

Ha messo insieme una cordata internazionale di "ricchi ghiottoni" che hanno fornito le risorse per una rinascita di questo vino. Adesso il prodotto è consolidato con quattro importanti etichette testimoni del territorio.

Durante la serata l'abbi-



Alcuni momenti della piacevole serata di Rosolina, i protagonisti e... i piatti



namento è stato interessante, con un crescendo che ha avuto l'apice nel secondo e che ha spiazzato alcuni convenuti nella chiusura del dessert.

La "Maggiorina" è un rosso prodotto da circa tredici uve autoctone con una predominanza di Croatina e Nebbiolo. Ha visto negli antipasti un interessante sposali-

zio con una variegata proposta di cicchetti del Delta.

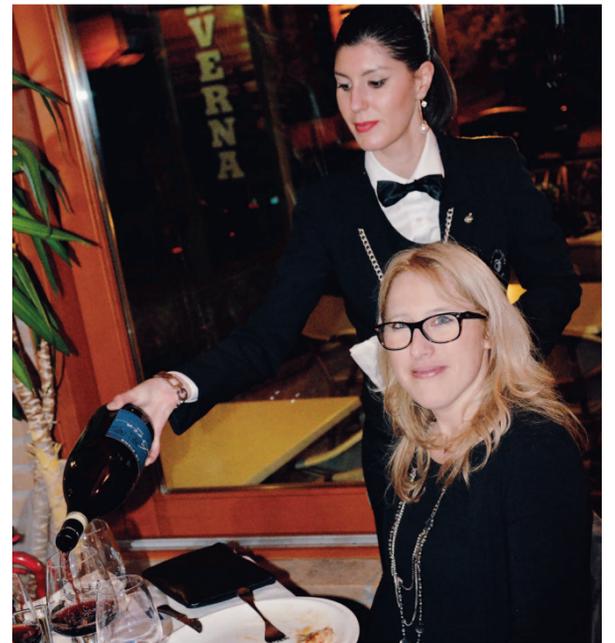
Un nebbiolo quasi in purezza contaminato con Vespolina supportato poi da un 30% di Croatina ha come risultato il "Mimmo", che ha esaltato i carciofi fritti ed il guanciale nella sfumatura del risotto preparato con il radicchio di Rosolina.

Altro accostamento tra territori distanti. L'apice degustativo della serata per alcuni è stato toccato con il secondo in cui una morbida e saporita porchetta al forno su un letto di crema di mais bianco perla, locale Presidio Slow Food (chiamarla polentina sarebbe stato veramente improprio e riduttivo), ha incrociato al palato un "Boca" del 2009.

Si tratta di un nebbiolo in purezza che effettua la sua fermentazione naturale senza conoscere lieviti aggiunti. Il massimo per gli enoappassionati è stato nella chiusura in cui un Boca Doc del 2005 ha mostrato il potere di dodici anni di invecchiamento.

Forse l'azzardo è stato l'abbinamento con un tortino fondente su coulis ai frutti di bosco, ma sono sperimentazioni che ben si accettano anche per la loro carica che può essere provocatoria e stimolante per l'approfondimento.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash

Accademia della Cucina

Convivio di primavera al ristorante Alberto Capo

Il Convivio di Primavera è uno degli appuntamenti tradizionali della delegazione di Rovigo - Adria e Chioggia dell'Accademia della Cucina, guidata dal delegato Giorgio Golfetti. Quest'anno è stato scelto il ristorante "Alberto Capo" di Chioggia, nuovo nome del locale che ha sostituito "Mano Amica". Siniscalco della serata conviviale sarà l'accademico di Chioggia, Giorgio Vianelli, che di recente ha assunto anche la carica di vice delegato. L'appuntamento è per giovedì 6 aprile alle 20.

A Piazzola

Nell'ex jutificio il food factory

Piazzola Food Factory rappresenta il nuovo evento dedicato alla promozione delle eccellenze gastronomiche della regione Veneto che vede la presenza dei ristoratori che saranno liberi di presentare al pubblico le delizie del territorio e creare piatti innovativi senza dimenticare la tradizione ma sempre, comunque di assoluta qualità. Appuntamenti domenica, venerdì 7 e domenica 9 aprile dalle 9 alle 19.

Ristorante La Montecchia

Menu degustazione con i prodotti dell'orto

Con l'arrivo della primavera il ristorante La Montecchia di Selvazzano propone un menu degustazione con i prodotti dell'orto. Si parte da un antipasto di tartare di asparagi, carciofi e carote rosse, fra i primi gnocchi di rapa rossa con salsa gongorzola e roquefort (senza glutine) ed il risotto di asparagi bianchi, astice, curry e fumo. I secondi coscia d-oca con un pure filato di scorzanera, castrare, cipolline caramellate e salsa al tartufo nero. L'orto resta protagonista anche nei dessert con le creme dell'orto dove a tre basi dolci creme brûlée si abbinano sedano, carote, zafferano, barbabietola e rosa, proseguono poi i giochi di parole con bufala e ricotta con salsa di albicocca e crema di pistacchi. Info: 049.8055323.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

Fish e Chef, viaggio enogastronomico tra gusti e sapori sei tappe gourmand sulle sponde del lago di Garda

È un viaggio fra i gusti ed i sapori dei prodotti del lago di Garda che mette alla prova alcuni tra i migliori interpreti della cucina italiana contemporanea. Questa la filosofia di Fish&Chef, un percorso "gourmand" che si snoda lungo sei tappe enogastronomiche da Malcesine a Gardone Riviera, da Riva del Garda a Bardolino. Per l'edizione 2017 della manifestazione, in programma dal 23 al 28 aprile, è già iniziato il conto alla rovescia.

A fianco degli organizzatori Leandro Luppi ed Elvira Trimeloni ci saranno

due partner di prestigio la sezione Italiana di Jre e Michelin Italia. I panorami mozzafiato di Garda, Cavalgese della Riviera, Malcesine, Gardone Riviera, Bardolino e Riva del Garda faranno da cornice alle scene in programma. S'inizierà domenica 23 aprile all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine dove il protagonista sarà Paolo Trippini del Ristorante Trippini di Civitella del Lago. Lunedì 24 aprile, il Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera ospiterà invece Silvio Battistoni del Ristorante Colonne di Varese. Seguirà

martedì 25 aprile la cena all'Aqualux Hotel spa e Suite di Bardolino lo chef Vinod Sookar del Al Fornello da Ricci di Ceglie Messapica porterà sulle rive del lago i sapori della Puglia e l'esotismo dell'Oriente. Mercoledì 26 aprile all'Hotel Lido Palace di Riva del Garda sarà la volta di Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna.

Giovedì 27 aprile Palazzo Arzaga di Cavalgese della Riviera vedrà ai fornelli Paolo Donei di Malga Panna, Moena. Gran finale a otto mani per la serata del 28 aprile dove la cena

allestita all'Hotel Regina Adelaide di Garda sarà realizzata da quattro chef del Dream Team del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine, Malcesine; Stefano Baiocco, chef del ristorante di Villa Feltrinelli, Gargnano; Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio, Garda e Matteo Felter del Ristorante Fagiano, Gardone Riviera.

Nei calici sulle tavole i vini forniti dal Consorzio Tutela Vino Custoza Doc, con le aziende Gorgo, Le Vigne di San Pietro, Az. Agr. Tamburino Sardo, Menegotti, Villa Medici e Cavalchi-

na; e quelli del Consorzio Valtènesi, con le etichette di Avanzi, Ca' Maiol, La Pergola, Costaripa, Pratello e Pasini San Giovanni. Nei piatti invece, accanto alle paste di Monograno Felicetti, storico pastificio della Val di Fiemme nato nel 1908, non mancheranno l'olio extravergine d'oliva del Consorzio Olivicoltori di Malcesine, legato a doppio filo con il territorio del lago di Garda e le sue cultivar autoctone, i prodotti Trota Oro e quelli della Sartori Carni.