

Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it n.364



AL MOLINO STUCKY "GUSTO IN SCENA": TRE EVENTI IN UNO A VENEZIA

Gusto in Scena, ideato da Marcello Coronini, in programma dall'1 al 3 marzo al Molino Stucky Hilton, unisce tre eventi in uno: il congresso gastronomico di grandi Chef in Concerto, I Magnifici Vini, banco d'assaggio con circa 100 cantine di tutto il mondo, e Seduzioni di Gola, rassegna dedicata alle sfiziose.

IL PERSONAGGIO. Melissa Close Hart lavora al "Palladio Restaurant" a Barboursville in Virginia, ma ha passato le vacanze nel Vicentino per studiare ricette di tradizione

Cuoca dei vip americani viene a imparare qui

Ha cucinato 80 chili di baccalà da Cirillo a Montegaldella e ha fatto tappa anche alla Locanda di Piero a Montecchio Precalcino

Luisa Dissegna

Melissa Close Hart non si definisce uno chef. Bensì una cuoca: vuole affermare definitivamente il prestigio e la tradizione di questo sostantivo italiano in cucina. Lei che italiana non è, anche se il suo è un nome tutto italiano, dirige da una decina d'anni la cucina del "Palladio Restaurant", il ristorante italiano di moda della Est Cost situato all'interno della proprietà della famiglia Zonin, "Barboursville Vineyards" nel cuore della Virginia.

All'americana doc Melissa Close Hart piace cucinare italiano e soprattutto ricreare la cucina del cuore. «Quella fatta di cotture tradizionali, di ricette regionali, stagionali e di gusti semplici, ma saporiti e intensi. Bigoli all'anatra, brasa-

Facendo onore al suo nome spiega: «Mi piace ricreare la cucina del cuore»

to e ossobuco, tiramisù, per intenderci».

E in Italia, come ogni anno, Melissa Hart ha organizzato, nelle scorse settimane, il suo viaggio tra le cucine dei ristoranti. Quest'anno ha scelto quelli vicentini per mettersi alla prova con nuovi piatti e ricette. Alla trattoria Da Cirillo, a Montegaldella, ha addirittura cucinato 80 chili di baccalà per imparare il piatto d'eccellenza di Vicenza. «A La locanda Di Piero, a Montecchio Precalcino, invece, ho scoperto un raviolo con ripieno di toma e polenta da servire con fette di sopressa» afferma.

Cucina di tradizione, senza dubbio per Melissa Hart, da proporre al ristorante di "Barboursville Vineyards", e con ingredienti che arrivano diretti dall'Italia: i formaggi, tra cui l'Asiago, il Bitto e il Parmigiano che tanto piacciono agli ospiti del Palladio Restaurant; il riso vialone, l'olio d'oliva, la farina gialla per la polenta, i salumi, soprattutto il crudo di Parma e lo speck. «Made in Virginia», invece, tutta la verdura. «Fatta eccezione per la zucca - spiega la cuoca - Nonostante negli Stati Uniti sia l'emblema di Halloween, non

«La tradizione dà spunti inesauribili»

Petto d'anatra, spinaci e polenta all'americana



Un piatto che dà sapore al palato e colore agli occhi

è buona quanto quella italiana».

Ogni anno Melissa Hart al "Palladio" propone 6 menù diversi e stagionali, che elabora insieme al direttore e wine-maker italiano Luca Paschina. Ai loro clienti, soprattutto politici, giudici e governatori che arrivano da Washington, piacciono i risotti che il ristorante ha sdoganato dall'essere semplici decorazioni al piatto for-

te di carne. «Gli americani mangiano prima con gli occhi che con il palato - afferma Melissa Hart - Ma oggi hanno imparato ad apprezzare il riso come primo piatto. Così come il pane e la pasta fatti da noi in casa». Aggiunge: «Dieci anni fa negli States si mangiavano soprattutto carne e patate. Ora i gusti si sono affinati. Gli americani cercano la qualità nel cibo, nel vino e pretendo-

Melissa Close Hart, trentenne con un incarico di responsabilità al "Palladio restaurant" di Barboursville, tenuta della famiglia Zonin in Virginia, presenta gli gnocchi di grano saraceno con crema di timo e pancetta croccante.

FOTO DI FRANCESCO DALLA POZZA



no di mangiar bene».

Il piatto americano per eccellenza di Melissa Hart? «Un mix di cucine di tutto il mondo. È questo il bello dell'America». Quello italiano preferito? «I sapori tradizionali». Così,

al pranzo cucinato alla forestiera della casa vincola Zonin, a Gambellara, l'americana Melissa Hart ha proposto petto d'anatra con polenta e spinaci, preceduto da gnocchi di grano saraceno con crema di timo e pancetta croccante. Per finire con una torta di mandorle all'arancio. Il tutto accompagnato dai vini Zonin, assai graditi negli Usa. Scelti di recente anche per la cena di Capodanno del presidente Obama. ♦

IL PRODOTTO. Le "pezze" sminuzzate sono impastate con vino bianco e poi messe a fermentare in un recipiente chiuso

Il "formaggio che si spalma" è un'invenzione vicentina da molti anni: "el formajo nel pignato"

Un'antica tradizione rivive a Caltrano, completa di concorso

Renato Angonese

L'arte povera non significa soltanto il mobilio realizzato con materiali di basso costo o riciclati, ma si può traslare con successo anche in cucina.

Da tempo nella zona di Caltrano e della Pedemontana vicentina, prodotti come il formaggio aggrediti da qualche "acciaccio" trovavano insperata valorizzazione gastronomica grazie alla successiva messa in pratica di alcune osservazioni empiriche. Tali, comunque, da consentire la rinascita di una materia prima altrimenti ben difficilmente utilizzabile.

È il caso del "formajo nel pignato" la cui preparazione prevedeva l'impiego di "pezze" non adatte alla stagionatura per difetto di caseificazione. Quando una forma di formaggio, prodotta nei piccoli caseifici delle contrade non stagionava, le famiglie contadine di una volta senza perdersi d'ani-

mo (e in omaggio al principio secondo cui nulla andava buttato) riuscivano a superare l'impasse sminuzzando il più possibile il formaggio stesso per poi impastarlo a mano con l'aggiunta di vino bianco e qualche spezia.

Il tutto veniva riposto in un "pignato" di terracotta, chiudendo l'imboccatura con carta oleata.

La fermentazione consentiva all'impasto di assumere un sapore del tutto particolare, forte per non dire più che piccante, e, soprattutto, consumabile a differenza del prodotto di partenza dopo una permanenza più o meno prolungata nel recipiente.

Questo riuso consentiva inoltre di protrarre nel tempo la possibilità di disporre dell'alimento, perché conservabile al fresco delle cantine, o di consumarlo quando si saliva nei "casoni" per il pascolo o la fienagione. In tal modo si allungavano le disponibilità alimentari delle famiglie un tempo mol-



Il "formajo nel pignato" si spalma: rivive così negli anni Duemila

to ristrette. Qualora vi fosse stata l'opportunità di una sovrapproduzione questa veniva ceduta alle osterie della zona dove il "formajo" veniva proposto ai clienti abbinandolo principalmente alla polenta.

Per fortuna quest'antica tradizione gastronomica dell'ormai scomparso mondo rurale delle "terre alte" è sopravvissuta. Oggi tuttavia la produzione casalinga utilizza formaggio di qualità, il più indicato è

quello di malga, mentre alla sminuzzatura manuale è subentrata quella meccanica, al vino del posto (la cui produzione è oggi scomparsa) si sopprime col prosecco o con bianchi di razza. Questa rivisitazione porta a produrre un impasto meno "strong" rispetto al passato ma più completo, perché sul piano del gusto acquista una maggiore rostitività pur rimanendo sempre nell'ambito del bel piccante.

Da qualche tempo viene riproposto con sempre maggior frequenza in alcuni locali o durante le feste paesane.

Per valorizzarlo ulteriormente Comune di Caltrano, Pro Loco e Pedemontana.Vi Turismo hanno deciso di organizzare un incontro sul tema nel contesto dei festeggiamenti per la sagra patronale di san Biagio.

L'appuntamento è per venerdì 5 febbraio alla Bruschetteria Modà a Sandonà, frazione alta di Caltrano.

Dalle 20 spazio la presentazione, quindi il via al relativo concorso fra i produttori locali.

A corredo dell'iniziativa anche una mostra dei vecchi "pignati". ♦

LA RASSEGNA. Dal 5 febbraio sino al 9 marzo Radicchio trevigiano Ecco 7 incontri ispirati a Giorgione

Ventiduesima edizione di CoccoRadicchio, la rassegna enogastronomica trevigiana del Gruppo Ristoratori della Marca Trevigiana, Provincia di Treviso e Unascom, dedicata al Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco.

Dal 5 febbraio al 9 marzo 2010 i ristoranti dell'Associazione CoccoFungo/CoccoRadicchio proporranno un binomio tra arte pittorica e arte culinaria. Cogliendo l'occasione del 500° anniversario della morte del Giorgione, i ristoranti inseriranno nel menu delle serate un piatto rivisitazione di una ricetta dell'epoca rinascimentale.

Fonte di ispirazione è stato il libro "Déjeuner sur l'herbe con Giorgione", edito dalla casa editrice Terra Ferma di Vicenza, a cura del professor Giuseppe Barbieri, direttore del Dipartimento di Storia delle Arti dell'Università Cà Foscari di Venezia.

I ristoranti dell'Associazione arricchiscono la pubblicazione con la versione rivisitata di una ricetta rinascimentale, corredata di foto e originale,



che sarà degustabile ad ogni serata della manifestazione.

Ecco il calendario: venerdì 5 febbraio Miron a Nervesa della Battaglia (0422.885165); giovedì 11 Der Katzmacher (Monaco di Baviera tel. +49.89333360); venerdì 19 "Alle Terme" di Vittorio Veneto (0438.554345); venerdì 26 "Alla Torre" di (San Zenone degli Ezzelini (0423.567086); mercoledì 3 marzo Gigetto a Miane (0438.960020); venerdì 5 marzo Barbesin a Castelfranco (tel. 0423.490446).

Si conclude da Celeste a Venegazzù il 9 marzo. Ogni ristorante inserirà nel menu dei prodotti dei presidi Slow Food. ♦