

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

IL RISTORANTE **Serata speciale alla scoperta dei diversi gin Affetteria 22, nel cuore di Rovigo uno scrigno di sapori del territorio**

di Davide Biasco



ROVIGO - E' in atto un'azione mirata a stimolare una movida cittadina fatta di sapori e degustazioni non nuove in assoluto, ma innovative per la collocazione. Il curioso e vitale Fabrizio Borin, raffinato accol-estimatore ed appassionato di bene miscelato, ha sperimentato felicemente un sodalizio con la nuova gestione dell'Affetteria Cantina 22 di Rovigo (via Modena Colorini - nel locale ex Basilico).

Ne è nata pochi giorni fa una serata intitolata "Bit tonic" fatta di degustazioni delicatamente guidate di gin tonic considerato come il cocktail di riferimento. La "Borin-regia" ha trovato nella sensibilità della bella "barwoman" Clarissa Rocci le misure per i dosaggi dei diversi timbri di gin che sono andati a comporre le differenti proposte. L'intenzione di partenza era ambiziosa: il titolo "Bit-Tonic experience" si prefiggeva di essere una drink-experience improntata alla voglia di creare e sperimentare. Un sorta di viaggio dei sensi ispirato alla ricetta del drink di culto: il fascino del gin e l'apparente semplicità dell'acqua tonica in combinazione con spezie e profumi Mediterranei.

Ne è risultata una serata con un crescendo di degustazioni che hanno trovato inizio con un Geranium London Dry Gin, insaporito di fragole, basilico e di pepe rosa miscelati con la Herbal, una tonica aromatica. Si è continuato con uno special cocktail nello sparkling ottenuto con il Rosèvento di Maeli Wine, passando attraverso sentori di bacche di ginepro, succo di bergamotto e liquore di amarena.

I gin dosati hanno spaziato dal Geranium, passando per



Serata speciale La serata "Bit tonic" con Fabrizio Borin alla Affetteria Cantina 22 di Rovigo



il gin Tanqueray mixato con una Schweppes Indian, un London gin di città e di un impegnativo Pinke 47 che riporta nel nome stesso l'elevato livello alcolico. Unico abbinamento cibo-cocktail, con una dose di azzardo concessa dalla voglia di sperimentare, è stato un salmone abbinato ad una gelatina fresca di arancio con caprino ed erba cedrina, creato dall'intuito dell'excutive chef Carlo Tri-

vellato.

I due titolari del locale, Sandro e Bruno, pur nella frenesia dell'attività, si sono gustati in modo partecipato la serata. Al di là dell'evento specifico, il locale offre una particolare formula ristorativa basata sostanzialmente su una scelta articolata di salumi, dai quelli Nebrodi agli umbri, ai veneti di Montagnana, che vengono abbinati con prodotti della panifica-

zione fatti in casa che impiega come ingrediente la prestigiosa farina Petra.

Tra le proposte si trova anche una forma di "pinza on to" con contaminazioni emiliane. La ricerca di nuove e continue proposte degustative di salumi è attiva e continua nelle settimane per cui è possibile trovare proposte che nel tempo variano e si diversificano.

A Bologna ha un notevole successo la "Dispensa Emilia" che ha abbinato alla proposta degli affettati la panificazione regionale fatta di tigelle e la vinificazione locale fatta di lambrusco.

Con le dovute differenze, perché il nostro territorio manca di prodotti che lo identifichino con tale intensità evocativa, tuttavia Affetteria Cantina 22 potrebbe essere una interpretazione locale della stessa idea ristorativa.

La "Bit tonic evening", contenuta e misurata ha quindi avuto successo, è stata didattica e ricca di sensazioni. La voglia di continuare a sperimentare è stata stimolata e chiederà ulteriori proposte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash

Hotel Petrarca

Domani a Boara inaugura il Novavit

Il panorama della ristorazione si arricchisce di una news entry. Domani alle 18.30 verrà aperto al pubblico il nuovo ristorante annesso all'hotel Petrarca di Boara Pisani. Di proprietà della famiglia Galeazzo, il locale si presenta completamente rinnovato soprattutto per quanto riguarda i piatti sempre, comunque, ispirati al rispetto della tradizione della cucina del territorio. Lo chef Matteo Ferrari, per l'evento ha preparato alcuni assaggi del menù Novavit, accompagnati da vini selezionati della cantina del ristorante.

Accademia della cucina

Pranzo con lo spiedo dell'Alto Vicentino

Sarà l'Antica Trattoria "Due Mori" di San Vito di Leguzzano ad ospitare, oggi pranzo, gli accademici della Cucina della delegazione di Rovigo-Adria e Chioggia su invito della delegazione dell'Alto Vicentino. Come da tradizione il piatto forte del ricco menù è lo spiedo accompagnato dalla "polenta orta" alla vicentina.

In cantina

Le Manzane presenta il "vino di Mozart"

Forte e passionale come il suo colore rosso granato intenso, caldo e avvolgente come il suo nuovo packaging che evoca la dolcezza di un vellutato cremino al cioccolato. La cantina Le Manzane di San Pietro di Felletto (Treviso) lancia sul mercato internazionale il Marzemino VINO Passito in una veste grafica completamente rinnovata. Ernesto, Silvana e Marco presentano ufficialmente l'ultima novità al Prowein (dal 19 al 21 marzo) e al Vinitaly (dal 9 al 12 aprile). Dalle terre del Prosecco Superiore, patria dello spumante più famoso al mondo, la famiglia Balbinot porta a Düsseldorf e a Verona questo nettare "gentile", un rosso antico che trasuda storia ed incarna la tradizione centenaria del territorio tanto da essere citato nel Don Giovanni di Mozart da Lorenzo da Ponte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

A "Gusto in scena" si celebra la cucina del senza

di Donato Sinigaglia

ROVIGO - Non è facile credere subito che la "Cucina del senza", senza grassi, sale e zucchero aggiunti, sia gustosa e saporita quanto "quella del con". Basterebbe, solo provarla per capire che è addirittura più piacevole, universale e adattabile ad ogni tipo di dieta e migliora la qualità della vita. Un'esperienza diretta la si potrà fare a "Gusto in scena", la grande kermesse gastronomica in programma il 23 e 24 aprile a Venezia, nella splendida cornice della Scuola grande San Giovanni Evangelista.

Marcello Coronini ideatore del nuovo modo di fare cucina, ovvero togliendo grassi, sale e zucchero aggiunti, già nel 2011 con l'inizio di un esperimento, ha anticipato i tempi. L'azione mondiale della sanità

(Oms) dichiara: "Il consumo giornaliero di sale deve essere inferiore ai 5 grammi, non un pizzico in più. Le recenti ricerche, emerse dal panorama scientifico internazionale, confermano che l'eccesso nella dieta quotidiana costituisce un fattore di rischio per l'ipertensione e per altri disturbi, tra cui malattie cardio-cerebrovascolari, tumori, osteoporosi, malattie renali".

Nonostante le raccomandazioni, in Italia si consuma troppo sale: da due studi realizzati dal Centro per il Controllo delle Malattie, è emerso negli uomini un consumo di 10,8 grammi di sale e nelle donne un consumo di 8,4 grammi, quasi il doppio rispetto ai valori limite.

"Ci ritroviamo a mangiare troppo salato, troppo dolce e con un eccesso di grassi - afferma Coronini - quando è chiaro che il sale aggiunto

non è un esaltatore di sapori, ma anzi copre il gusto naturale degli ingredienti, lo zucchero si comporta nello stesso modo e i grassi sono da discutere soprattutto in cottura".

"Abitudini negative - spiega Coronini - che risalgono al dopo guerra o dagli anni '60 in cui prodotti come sale e zucchero vengono liberalizzati e, da prodotti costosi solo per i ricchi diventano accessibili a tutti. Ricominciando a bere caffè mediocri, lo zucchero serviva per renderli bevibili e coprire il gusto cattivo. Con la produzione di massa arrivano verdure con poco sapore e la mancanza di gusto rende il sale indispensabile. Parlando di grassi in questi 70 anni ci sono state evoluzioni di rilievo, da un'Italia divisa in due tra i cultori dei grassi animali e quelli dell'olio d'oliva si è verificato un grande interesse per l'olio extravergine che è diventato il principale e positivo protagoni-

sta".

Col tempo il mondo della produzione è totalmente cambiato e oggi come non mai il consumatore è diventato più attento e informato, il piacere del mangiar bene è sentito come tale e ci si rende conto che la qualità è importante per il nostro piacere e per la salute. Un'alimentazione attenta migliora e allunga la vita. Questo fa sì che oggi grandi aziende impostino la loro comunicazione sul senza zucchero aggiunto, sul senza grassi aggiunti e si inizia a dedicare attenzione anche al sale.

Ecco perché "Gusto in scena" è il luogo dove si discute e si creano nuove situazioni per valorizzare la cultura del cibo e della tavola associandole ad un concetto di salute e quindi di benessere mentale dell'uomo.

Info: www.gustoinscena.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA