

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

SCELTI DALLA VOCE Meta da raggiungere con la famiglia

La cultura del Tamburino Sardo un mangiare sano e genuino

di Donato Sinigaglia



CUSTOZA -Il nome ed i luoghi rievocano ricordi storici legati alle guerre d'Indipendenza dell'Italia e al celebre racconto "Il tamburino Sardo", immortalato nelle pagine del libro Cuore di Edmondo de Amicis.

Ecco una meta da raggiungere con la famiglia, soprattutto con i figli, per ripassare un po' di storia. Un itinerario in punta di forchetta attraverso le tradizioni, i valori storici e gli antichi sapori della cucina Veneto-Lombarda, quando Custoza e l'area veronese del Lago di Garda erano sotto l'impero Austro-Ungarico. Qui si gustano piatti che hanno mantenuto nella loro impostazione originale la cultura del mangiare del tempo. Il ristorante è "Il Tamburino Sardo", adagiato sulle dolci colline moreniche dove si producono vini Doc: Bardolino, Bardolino Chiaretto e il bianco di Custoza. Proprio questi luoghi videro l'eroica impresa del tamburino sardo, un ragazzo di 14 anni, che per salvare una compagnia di soldati piemontesi, accerchiata dagli austriaci non esitò a sacrificare una delle sue gambe.

Il ristorante è gestito dalla famiglia Predomo. "Dove oggi c'è la sala - dice il patron Franco - la mia famiglia era solita ritrovarsi con gli amici, sotto una grande frasca, per mangiare, nei giorni di festa, pane, salame e bere il nostro vino". Una golosa consuetudine che con il tempo si è allargata mettendo a disposizione degli ospiti i prodotti del territorio, freschi, genuini da



Lo splendido giardino del ristorante "Tamburino Sardo" e a lato una veduta della sala del confortevole locale

gustare anziché sotto la frasca in una sala accogliente. Entrati si respira subito un'atmosfera gioiale, calda. Simpatia e accoglienza sono le due parole d'ordine che mettono subito a proprio agio chi si siede a tavola. La cucina è affidata alle sapienti mani di mamma Adriana 70 anni, e del marito Graziano Predomo di 71, che portano avanti la migliore tradizione culinaria veronese: dalla selvaggina (in stagione) a base di spezie e aromi locali, preparata con ritmi antichi nella marinatura e i giusti tempi di cottura, alla grande selezione di carni (bovini rigorosamente di razza Limousine), adeguatamente frollate in casa cotte alla bra-

ce e degli animali di cortile, come il coniglio in umido gelosa ricetta di mamma Adriana. I primi non sono da meno: dai risotti con asparagi, piselli, o capesante e broccoletti di Custoza ai pizzoccheri con patate e broccoletti, dalle tagliatelle o bigoli (fatti in casa con le uova del pollaio) conditi con ragù di selvaggina o animali di cortile, alle zuppe e minestre. Un capitolo a parte lo meritano i dolci. La pasticceria artigianale, affidata a Roberta, moglie di Franco, esprime ed esalta tutta la passione per i sapori di un tempo. Non c'è che l'imbarazzo della scelta: dal fagottino di millefoglie con fragole alla crema

di mascarpone, al tiramisù, alle crostate di frutta. Il tutto accompagnato dagli ottimi vini dell'azienda agricola, con l'etichetta Tamburino Sardo: Bardolino Doc, Custoza superiore Guglia Doc e Custoza Passito Nettare Doc. Oltre al vigneto ci sono le verdure dell'orto coltivate al naturale e che completano i piatti a tavola. "Il nostro credo - sottolinea Franco Predomo - si rifà ad una filosofia di vita che pone al primo posto genuinità, freschezza e bontà". Il costo medio per le classiche tre portate con i vini dell'azienda è di 35 euro. Il ristorante è chiuso il lunedì e martedì, telefono 045_516217.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash

Salotto del Vino

Segreti e sapori del Collio Friulano

■ Appuntamento di grande interesse enologico quello di mercoledì 26, alle 20, al ristorante La Montecchia di Selvazano (Padova). Nell'ambito degli incontri "Salotto del Vino", Stefano Cosma, giornalista e collaboratore di importanti guide, tra cui Gambero Rosso, presenterà il Collio area affascinante e ricca di storia enologica, guidando i presenti alla scoperta di sei diversi viticoltori, ognuno con le proprie peculiarità e storie. La degustazione dei vini sarà accompagnata dai cicchetti di Alajmo. Costo della serata 40 euro. Prenotazione obbligatoria allo 049.80553.

La sesta edizione

A maggio ritorna Asolo Wine Tasting

■ Torna l'Asolo Wine Tasting, il banco d'assaggio con i vini del Consorzio Asolo-Montello. E' la sesta edizione dell'evento che punta a presentare agli appassionati i migliori vini del territorio. Un grande banco d'assaggio allestito nel centro storico di Asolo, domenica 7 maggio accoglierà a palazzo Beltrami una ricercata selezione di vini. Dal Prosecco superiore Docg, nelle sue diverse versioni, ai bianchi del Montello Docg e ai rossi Doc. Info: www.asolomontello.it.

Gusto in scena

La cucina del senza e le erbe aromatiche

■ Weekend ricco di curiosità e golosità per gli appassionati della buona tavola. Domani 23 aprile e lunedì 24 aprile torna Gusto in scena, con il congresso di alta cucina che quest'anno si occupa de "La cucina del senza, e le erbe aromatiche". L'appuntamento è nella Scuola Grande San Giovanni Evangelista a Venezia. L'inaugurazione, domani, alle 10.50 con Marcello Coronini. Seguiranno dibattiti e degustazioni. Info: www.gustoin scena.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'evento

Gourmandia-Le Terre Golose del Gastronomauta non solo cibo, ma anche i difetti del vino

Un seminario, atteso, per certi aspetti temuto, quello sui difetti del vino che si terrà in occasione di Gourmandia. L'evento è abbinato al "Premio Gastronomauta - Cantina Tramin" alle migliori enoteche e un'intera area dedicata ai produttori di vino. Gourmandia - Le Terre Golose del Gastronomauta si prepara così ad accogliere appassionati e addetti al lavoro del mondo del vino da sabato 13 a lunedì 15 maggio all'ex Fieland di Santa Lucia di Piave (Treviso) momento dedicato al

venerdì 21 aprile, negli spazi di Ferrowine a Castelfranco Veneto per l'Anteprima Gourmandia. Nei banchi d'assaggio i migliori prodotti di alcuni artigiani presenti in fiera abbinati ai vini dell'enoteca. Sempre qui Davide Paolini - ideatore di Gourmandia - ha presentato il suo ultimo libro, "Il Crepuscolo degli Chef", edito da Longanesi. A Gourmandia, invece, ci sarà una zona riservata al vino con la selezione delle migliori cantine nazionali. Sempre dedicato al vino l'appuntamento con il Seminario Amori-

rim Cork "A.A.A. Difetti del vino cercasi". Lunedì 15 maggio dalle 10 alle 11.30 Stefano Zaninotto, responsabile qualità Amorim Cork Italia, approfondirà l'argomento con un incontro rivolto a consumatori esperti e professionisti. Si parlerà dei difetti del vino e in particolare di come cambia il vino da alimento a simbolo; come cambia il difetto da biochimico a sensoriale; cos'è il naso intelligente, ossia cosa significa bere con il naso; perché ingerire e non sputare. Per concludere un'analisi sensoriale per mettere

in pratica la prima parte di teoria. Sempre lunedì 15 maggio, dalle 12.30 alle 13.30, sarà invece consegnato il Premio Gastronomauta - Cantina Tramin alle migliori dieci enoteche d'Italia, selezionate attraverso un sondaggio tra opinion leader, giornalisti e winelovers, che si sono distinte per la professionalità, la qualità della proposta e la ricerca nella selezione dei vini. L'evento è molto atteso dagli appassionati del settore ma anche dai tanti consumatori sempre più attenti alla qualità di ciò che mangiano e soprattutto

di ciò che bevono. Una ricerca ed un'attenzione che, in questo ultimo periodo, è in aumento segno che oggi anche per i non addetti ai lavori è molto importante capire il processo di produzione e di commercializzazione di ciò che finisce nelle tavole. Qualità e giusto prezzo sono le parole d'ordine per quanti hanno a cuore la salute e la buona alimentazione. Gourmandia è aperta al pubblico. Info: gourmandia.gastronauta.it | info@gastronauta.it.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SM Studio
Stefania
Mafalda