

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

IL RISTORANTE Al Ponte piatti tra innovazione e tradizione

Principe delle tavole invernali serata dedicata al radicchio di busa

di Donato
Sinigaglia



LUSIA Gusto, tenerezza e morbidezza. Sono le tre parole chiave con cui leggere il menu ideato dal giovane e promettente chef Enrico Rizzato della trattoria Al Ponte di Lusìa, per la serata dedicata al radicchio di busa. Piatti semplici ma gustosi che, pur rimanendo fedeli alla tradizione, hanno presentato interessanti novità negli abbinamenti e nei gusti. Come la crema di ceci e radicchio. "E' una variante della classica pasta e fagioli - spiega lo chef Enrico - che nel rispetto della cottura ha visto l'utilizzo dei ceci e del radicchio". Denominatore comune dei cinque radicchi gustati nei piatti è la tecnica della "busa", praticata a Lusìa fin dagli anni '70, che consiste nel raccogliere il prodotto solo dopo che ha preso alcune gelate, lasciando una decina centimetri di radice, togliendo parte delle foglie esterne e reimpiantandolo nella sabbia dell'Adige in una buca (da qui il nome) scavata in mezzo al campo e "riscaldata" con la paglia di stalla. Dopo una ventina di giorni tutte le foglie del radicchio, ormai marcite custodiscono il cuore dell'ortaggio da dove spunta un nuovo germoglio quello che finisce sulle tavole. E' croccante e al massimo delle sue proprietà nutritive. La tecnica della busa a Lusìa è praticata dall'ortodidattico "Il profumo della freschezza", che ha fornito il radicchio per la serata gastronomica. Un menu di qualità e molto condiviso quello proposto da Enrico che, assieme alla mamma Giuliana, ha preparato piatti semplici ma



raffinati dove la freschezza del radicchio, prodotto di stagione, è emersa in tutta la sua fragranza. Ma, soprattutto, è scaturita la grande capacità nel saper valorizzare un "materiale povero", che da sempre ispira la cucina legata al territorio che lo chef Enrico, facendo tesoro degli insegnamenti di Gualtiero Marche-

si, ha saputo sapientemente innovare nel rispetto della tradizione. La serata, con l'attento e puntuale servizio di sala coordinato dalla brava Silvia, si è aperta con la degustazione a crudo dei cinque radicchi veneti (Treviso, Verona, Castelfranco, Lusìa e Chioggia), con semi e salsa all'arancia, seguita dal tris di antipasti: un deli-

cato involtino di pasta filo con radicchio di busa di Lusìa (la forma evoca quella della rosa, il colore è rosso cardinale, al gusto è croccante), casatella e crema di zucca, radicchio in saor e da un originale quanto apprezzato radicchio all'amatriciana. Altra interessante proposta è stato il cannellone con radicchio e polpa d'anatra gratinato. Fedele al proprio credo che punta alla valorizzazione degli animali dell'aia, lo chef ha proposto una suprema di galetto alla diavola con radicchio gratinato, piatto accompagnato dalla birra artigianale Hy Zago. Abbinamento riuscito e piatto apprezzato per utilizzo della tecnica di cottura lenta e poi arrostito sulla brace. Curata dal patron Luciano la scelta dei vini: Prosecco Foss Marai Extra dry per gli antipasti e Soave Bertano per i primi. Mentre il Marsala ha accompagnato i dolci del carnevale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una serata dedicata all'innovazione e alla tradizione. Alcuni dei piatti proposti: crema di ceci e radicchio e radicchio in saor. Nella foto sotto, lo chef Enrico e la sorella Silvia

Serate flash

Lake Garda in Love

Brindisi e degustazioni con il Chiaretto rosè

Le sponde del Garda si colorano di rosa in occasione di Lake Garda in Love. Domani Lazise, Bardolino, Garda e Torri del Benaco ospiteranno l'evento dedicato agli innamorati, che branderanno al loro amore con il Chiaretto di Bardolino. Il rosè gardesano sarà protagonista del brindisi davanti alla Passeggiata d'Amore, il percorso pedonale sul lungolago che collega Bardolino a Garda e alle 18.30 all'accensione del castello Scaligero di Torri del Benaco, che per l'occasione si tinge di rosa diventando il castello degli innamorati. Lake Garda in Love si concluderà a Garda, sul Lungolago Regina Adelaide, con l'esplosione dei soffi d'amore: una cascata di coriandoli rossi cadrà sui partecipanti, che potranno vincere ricchi premi. Non mancheranno momenti dedicati a show cooking e degustazioni: nella Vela del Cuore, in piazza del Municipio di Garda, si potranno assaggiare il risotto con il radicchio di Verona Igp e i nodini nel pastificio Avesani abbinati ad un calice di Chiaretto.

Nobile Montepulciano

Quarantacinque cantine presentano la prima Docg

E' in assoluto uno degli eventi più attesi dagli appassionati del buon bere. Da oggi fino al 12 febbraio torna l'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano nella Fortezza di Montepulciano con 45 aziende partecipanti, in rappresentanza di oltre la metà dell'intera denominazione, per far conoscere le nuove annate dei vini in commercio da quest'anno, il Vino Nobile di Montepulciano 2015 e la Riserva 2014. Una passerella internazionale per la prima denominazione italiana.

L'evento

La Cucina del Senza porta a Venezia le spezie i grandi vini e le eccellenze gastronomiche

VENEZIA - Un stile alimentare che punta sulla salute senza dimenticare il gusto eliminando zuccheri, sale e grassi che tanto bene non fanno. E' la cucina del senza, kermesse ideata dal critico enogastronomico mantovano Marcello Coronini che quest'anno sarà preceduta da un dibattito sul tema "La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie". Il congresso di Alta Cucina aprirà la convention Gusto in scena giunta alla decima edizione. Una due giorni di incontri e degustazioni per operatori, gourmet e pubblico, che si svolgerà a Venezia, il 25 e 26 febbraio prossimi, nei saloni del complesso monumentale trecentesco della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. In contemporanea al congresso di alta cucina, si svolgeranno le

due esposizioni di eccellenze italiane: "I Magnifici Vini", dedicato ad una selezione di cantine rappresentative di quattro terroir, mare, montagna, pianura e collina; e "Seduzioni di Gola", occasione speciale per scoprire prodotti agroalimentari particolari e di altissima qualità. In serata, partirà il Fuori di Gusto, in cui tutti potranno degustare dei prelibati "menù del Senza", preparati in base alle regole della cucina del senza, nei ristoranti e hotel veneziani che aderiscono all'evento. I pistacchi di Bronte Dop e le mandorle siciliane, cresciuti ai piedi dell'Etna e lavorati artigianalmente per preservarne la qualità; prelibate giardiniere di verdure della campagna vicentina, tagliate a mano, con frutta e spezie per accostamenti sor-

prendenti; dal paese più alto della Sardegna, Fonni sul Gennargentu, dove i frutteti fioriscono a mille metri sul livello del mare e non vengono trattati chimicamente, arrivano le confetture di mele autoctone "Trempe urruvia"; e poi le chioccioline gastronomiche, allevate libere in un orto naturale gigante di ventimila metri quadri, nella Lomellina. Queste sono solo alcune tra le specialità gastronomiche che i visitatori potranno degustare; in parallelo si potranno assaggiare vini selezionati in funzione non solo della qualità ma soprattutto delle storie delle donne e degli uomini che li producono. Tutti questi produttori sono selezionati perché tolgono dai processi produttivi i trattamenti che non sono positivi per la no-

stra salute. "La Cucina del Senza non è "senza qualcosa" - come ama dire Coronini. - Il sale aggiunto copre i sapori, non li esalta. Lo zucchero ed i grassi aggiunti anche. Per non dire delle conseguenze sulla salute quando queste tre componenti sono in eccesso". Una cucina di poco gusto dunque? "Al contrario - ribatte Coronini. - La "Cucina del Senza" è molto più buona di quella "Con" perché esalta i sapori naturali degli ingredienti togliendo in contemporanea le aggiunte di sale, grassi e zucchero. Questo significa usare materie prime di grande qualità, guadagnando in gusto e anche in salute". Info: www.gustoin-scena.it

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA