

# Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 252

## PASTICCIO DI PACCHERI

Su "La cucina italiana" di dicembre piatti in tema con il periodo natalizio alle porte. Grandi cuochi regalano le loro ricette e svelano i piccoli segreti



## SLOW FOOD

La "cena degli auguri" della Condotta di Vicenza si svolge da Zamboni a Lapio di Arcugnano sabato 8. Segue lotteria di beneficenza



**PIATTI STAGIONALI.** L'antica trattoria "Al Castello" di Sorio di Gambellara ha concluso la rassegna dedicata alle carni di suino

# La loro regola sovrana: del maiale non si butta niente

Hanno appena ricevuto il premio come "migliore trattoria d'Italia": il "Gastronauta" Davide Paolini li ha incoronati nella sua guida

Gianmaria Pitton

Dice: del maiale non si butta via niente. Poi però, quando lo facciamo arrivare al nostro desco, come pietanza s'intende, le parti dell'animale che scegliamo sono più o meno sempre le stesse. Buone, anzi ottime nei casi migliori, ma quelle sono. E chi si arrischia a chiedere, o a presentare se è un ristoratore, le orecchie, la lingua, il naso, il piede del suino? E prima che una leggera smorfia di disgusto si disegni sul vostro viso, lo confessiamo subito: sì, qualcuno lo fa. E con risultati assolutamente degni di nota, nel caso del ristorante che prepara un intero menu, dall'antipasto al dolce, in cui il maiale compare - visibile o camuffato - in ogni portata. Parliamo della rassegna "Porco-maiale" alla trattoria "Al Castello" di Sorio di Gambellara,

riproposta in collaborazione, meglio sarebbe a dire in combutta, con la macelleria "Nogara" di Sovizzo. Perché i quattro protagonisti, tutti imparentati tra loro, sono un team in grado di stupire anche i buongustai più navigati.

Al "Castello" sono in azione i fratelli Stefano e Paola Fabris e il di lei marito-complice, Walter Smittarello. Si aggiunga Tiziana Nogara, cugina dei Fabris, ed ecco il mix che ha riproposto anche quest'anno il "Novemberporc", quattro serate con quattro diversi menu, ovviamente tutti all'insegna del suino, nonché tutti dalla duplice lettura: da un lato quel sentore di divertita ma non pesante goliarda, quasi inevitabile se si parla di porco; dall'altro il recupero, serio e meritorio, di sapori che appartengono quasi solo alla memoria e alla nobile tradizione della norcineria veneta.



Stefano Fabris



Walter Smittarello



Paola Fabris, cuoca del "Castello" di Sorio

Alcuni esempi di portate al "Porco-maiale": insalata tiepida di orecchie e crudo di cappuccio; fagioli con le cotiche; guancette stufate e "imbriagà"; bigoli con le "ciche", che sarebbe poi una variante del celebre consiero, con il capocollo tagliato a coltello per evitare lo stress della macinatura. Ottima la bondiola di Sant'Agata, abbinata a un vellutato purè di patata di Rotzo (e di dove, senno?), seguita dal piedino bollito.

La bondiola di Sant'Agata, sorta di cotechino raffinato come pochi altri, è tradizione veneta: l'impasto base è di musetto, in cui si inseriscono pezzi interi di guancia, lingua e naso. Una leggera speziatura e il gioco è fatto. Perché di San-

t'Agata? «Forse perché veniva preparata in febbraio, quando ricorre la festa della santa - ipotizza Tiziana Nogara - o forse perché la forma ricorda quella di una mammella, quindi la tortura a cui fu sottoposta la martire».

Finale con la torta con i "sissolli" e la marmellata di cotogne, e il sorbetto di caco con melograno, chicchi e caffè e scaglie di cioccolato: non c'entra niente col maiale, semmai con l'inverno, ma è il classico esempio di piccola ricetta geniale. Mercoledì 5 dicembre Davide Paolini, il gastronauta (che nella guida 2008 che cura per "Il Sole 24 Ore" ha nominato il Castello "migliore trattoria d'Italia") presenterà qui il suo libro "Ricette della memoria". ♦

**L'INIZIATIVA.** Vicenza Qualità organizza il week end

# Radicchio, festa e degustazioni ad Asigliano



"Vicenza Qualità" propone un fine settimana a base di radicchio rosso di Asigliano, certificato dal consorzio "Sapori del Palladio", ma anche di prodotti tipici e verdure di stagione.

A partire da venerdì 7 si inaugura la 18 Festa del radicchio rosso di Asigliano e la 5 rassegna provinciale delle verdure d'inverno con l'allestimento della mostra - concorso di radicchio rosso nel tempo". Al termine del dibattito si svolgerà la premiazione dei migliori campioni di radicchio rosso della stagione, con degustazioni a tema offerte dagli operatori agrituristici della zona. Sabato 8 e domenica 9 la ma-

nifestazione proseguirà in piazza IV Novembre, nel centro storico di Asigliano, con la mostra - mercato dei prodotti tipici e certificati dal Consorzio "Sapori del Palladio", stand gastronomici con piatti di stagione a base di Radicchio Rosso, laboratori didattici.

Domenica a pranzo speciale degustazione di piatti a base di radicchio, con obbligo di prenotazione ai numeri 0444 872135 / 014. In concomitanza con la manifestazione, Vicenza Qualità organizza una rassegna gastronomica in collaborazione con i ristoranti e gli agrituristi del territorio che, da dicembre a febbraio 2008, proporranno ogni giorno menù a base di radicchio e altri prodotti stagionali di qualità. ♦

**ASSOCIAZIONI.** L'Accademia del Gusto lo ha ospitato recentemente in una serata ricca di altri nomi

# La "Serenissima" berica premia Stanko Radikon

Il vignaiolo friulano: «È il primo che ricevo per il mio vino»

La "Serenissima Accademia del Gusto", sodalizio che raccoglie un vivace gruppo di appassionati vicentini (sarebbe più simpatico chiamarli "carbonari", vista la splendida... grotta in cui si ritrovano, sotto la chiesa di Santa Caterina nel capoluogo) ha stabilito un piccolo grande record: ha assegnato il primo riconoscimento della sua carriera di vignaiolo a Stanislao "Stanko" Radikon, uno dei maestri riconosciuti del vino biodinamico. Che sia davvero il primo lo ha affermato, con il suo tipico accento goriziano che scivola nello sloveno, lo stesso Radikon, che è stato l'ospite d'onore di una recente riunione della "Serenissima" berica.

La targa, come segno di affetto e apprezzamento, è stata consegnata a Radikon dal presidente Stefano Legnani, tra gli applausi dei presenti, tra i quali spiccavano per sonorità quelli del notaio Leopoldo D'Ercole, grande appassionato di vini, che confermava così la bontà della decisione.

Radikon ha presentato una selezione dei suoi vini, a cominciare dai bianchi Oslavia (dal nome della collina goriziana



Il presidente Stefano Legnani



Il notaio Leopoldo D'Ercole

**Gustati i salumi del toscano Michelangelo Masoni e quelli del friulano Simone Turus**

**Non è mancato Angiolino Maule che insieme al collega del Collio ha rivoluzionato la viticoltura**

ove sorge l'azienda che lui guida dal 1980) presentati nelle annate 2002 e 2003. Ma non è mancato un vitigno classico del Collio, la Ribolla gialla, così come un Merlot in purezza. Il colpo di teatro è arrivato quando s'è stappata una Ribolla gialla del 1996, che per struttura e morbidezza ha meravigliato i presenti: è stata giudicata senz'altro il miglior vino dell'incontro.

Alla serata era presente anche Angiolino Maule, viticoltore biodinamico a Sorio di Gambellara, che ha ricordato assieme al collega friulano gli anni storici, alla metà dei Novanta, quando assieme hanno rivoluzionato la viticoltura italiana, affermando il metodo di produrre vini che Radikon definisce "naturale senza compromessi", perché "da allora abbiamo abbandonato ogni prodotto chimico e ridotto al minimo indispensabile i trattamenti, sia in vigneto che in cantina".

Abbinati ai vini, i salumi del toscano Michelangelo Masoni e quelli del friulano Simone Turus, il quale ha annunciato la chiusura dell'attività a fine anno: vuole dedicarsi al vino. ♦

**CONCORSO "PENNA D'OCA".** Premio... uno e trino da parte dell'Unioncamere

# "Vicenza di gusto" vince tre volte È la migliore pagina del Veneto

"Vicenza di gusto" è la migliore pagina del settore enogastronomico regionale. È la sintesi del premio "Penna d'Oca", indetto dall'Unioncamere del Veneto che ogni due anni premia chi nel Veneto diffonde la conoscenza dei prodotti del territorio. Il premio "Penna d'Oca", che sarà assegnato lunedì 10 a Treviso, è stato attribuito ex aequo per gli articoli pubblicati su "Vicenza di Gusto" ad Antonio Di Lorenzo, vicecaporedattore de "Il Giornale di Vicenza", che cura questa pagina, e alle giornaliste Loretta Simoni e Denise Battistin, collaboratrici del giornale. ♦



**BASSANO.** Paolo Massobrio segnala la gastronomia tra le migliori d'Italia

# Baggio, medaglia dal Golosario

L'enogastronomia di Antonio e Sandro Baggio, in via Roma a Bassano, è stata premiata come una delle "Botteghe del gusto" più rinomate d'Italia. La scelta è stata di Paolo Massobrio, che cura quell'enciclopedia del gusto che è il suo "Golosario", recentemente presentato a Milano. «Il senso del premio - ha detto - sta nella natura del nostro lavoro che ha una sintesi nel Golosario: mettere insieme dei mondi che hanno sposato la qualità». ♦

