

“La Vigna”

n.116

Obiettivo su

## E al Tocai rosso è dedicata una meditazione

Al Tocai Rosso o Barbarano, vino di punta del territorio, è dedicato il prossimo incontro in città alla Biblioteca La Vigna in contrà Porta Santa Croce 3, organizzato dal Consorzio Tutela Vini Doc Colli Berici con la collaborazione dell'Accademia Internazionale la Donna e il Vino e della Biblioteca stessa. L'appuntamento fissato per giovedì 21 aprile alle 20.30, propone un programma mirato a valutare attentamente ogni proprietà di questo vino. Ecco allora l'intervento del dottor Giorgio Nicola Nicolin presidente del Consorzio, sul tema "Il Tocai Rosso fra tradizione e innovazione", seguito dalla degustazione guidata dall'enologo Flavio Prà che aiuterà ad esaminare le caratteristiche di tre tipi diversi di Tocai. Si parlerà poi del libro "Manuale per ragazze di successo", un omaggio all'universo femminile del vino di cui l'autore Paolo Cognetti dirà nel corso della manifestazione che è rivolta preferibilmente a chi ha frequentato almeno un corso di degustazione. In ogni caso per partecipare a "I tre bicchieri del Tocai" serata cui si accede gratuitamente, è necessario prenotarsi al Consorzio Colli Berici telefonando al n°0444896598.



## La "Serenissima" incontra l'Amarone

Una nuova realtà si affaccia nel mondo vicentino dell'enogastronomia. Si tratta della Serenissima Accademia del gusto di Vicenza, che coltiva la passione per la cultura della cucina e del buon bere. Attiva da novembre, l'Accademia presieduta da Stefano Legnani, ha già organizzato alcuni incontri di degustazione. Il prossimo si terrà martedì 19 alle 20.30, nella sala degustazione a S.Caterina, sull'Amarone: il vino veronese, nobile e unico, sarà presentato dall'azienda agricola Cantina Masi. Animate in degustazione: 1988, 1990, 1995, 2000. Quota soci 45 euro, non soci 60. [www.serenissimaaccademiaelgusto.it](http://www.serenissimaaccademiaelgusto.it)



La bella Maika, fotografata da Giancarlo Cecon, è la testimonial dei vini dei Berici. L'Associazione "Strada dei Colli Berici" è presieduta dal produttore Andrea Mattiello (in basso) di Costozza di Longare.

# Colli Berici

## Il futuro del vino abita qui

Non solo Tocai rosso: la "Strada" e la aziende hanno nobilitato molti altri vitigni della zona. L'attenzione al turismo

di Loretta Simoni

Sono lontani i tempi dello *s-ciaveto*, il vino rosato prodotto lavorando le uve di vari vitigni, che nel passato confortava gli avventori delle trattorie dei Colli Berici. La zona collinare che dal capoluogo si spinge sino a Orgiano e Sossano per poi risalire verso Lonigo, Brendola e Montecchio Maggiore, racchiude realtà enologiche di tutto rispetto. Aziende di lungo corso, ma anche giovani produttori, hanno nobilitato i dieci vini della doc Colli Berici (Garganego, Chardonnay, Sauvignon, Tocai Italico, Pinot Bianco, Merlot, Cabernet, Colli Berici Spumante e i più caratteristici Barbarano e Tocai Rosso), autorevolissime bandiere di una zona peraltro assai vocata per l'agro-alimentare, se solo si pensi all'olio d'oliva, ai "bisi" di Lumignano, al radicchio di Asigliano.

La doc Colli Berici ha nel tempo dato vita alla strada dei vini dei Colli Berici, di cui è presidente Andrea Mattiello, rappresentante proprio di quella giovane generazione di produttori che più si distingue per spirito innovativo e dinamicità imprenditoriale.

«La "Strada dei vini dei Colli Berici" offre al visitatore oltre a un percorso enologico di grande interesse, un paesaggio affascinante sia dal punto di vista naturalistico che artistico - architettonico. Avete mai pensato di dare sviluppo anche a questa risorsa nella promozione dei vini dei Colli?»

«In effetti - risponde Mattiello - forse più di ogni altra zona della nostra provincia, quest'area può contare su un'unicità paesaggistica davvero considerevole che si coglie in tutto il territorio dei ventotto Comuni che compongono la doc. Il nostro intento è di coinvolgere in primo luogo i comuni e le pro loco in un'azione complementare a quella della Regione Veneto a favore delle nostre produzioni. Accanto a questa cornice generale d'intervento, vorrei citare alcune iniziative specifiche che abbiano arte ed enologia: domenica 29 maggio chi visiterà le nostre cantine potrà apprezzare non solo le tradizionali degustazioni, ma anche performances di pittura e scultura di artisti del territorio. Nei mesi di giugno e luglio alcune aziende proporranno invece serate in cui il vino si sposerà alla musica e alla poesia»

**- In questi ultimi anni i vini dei Colli hanno risalito diverse posizioni nel mercato. Merito di chi?**

«Merito di alcune aziende particolarmente vivaci le cui produzioni sono state incluse nelle guide più autorevoli o hanno ricevuto recensioni particolarmente lusinghiere. E anche le carte dei vini dei ristoranti cominciano a registrare presenze più assidue delle nostre bottiglie. Purtroppo resta il fatto che da noi il turista arriva per visitare qualche villa o per godersi il paesaggio e poi scoprire i nostri vini, contrariamente a quanto avviene ad esempio nel Chianti. Anche per questo motivo i nostri prodotti non sono abbastanza noti fuori dai confini regionali».

**- Resta il Tocai Rosso il fiore all'occhiello della doc Colli Berici o qualche altro "fratello" può insidiare la leadership?**

«Credo che il Tocai Rosso resti il prodotto su cui puntare: la tipicità e l'esclusività fanno di questo vino un prodotto unico in Italia. I nostri rossi, in generale, hanno grandi potenzialità, ma i vitigni internazionali coltivati in zona scontano la forte concorrenza mondiale. Il Tocai Rosso, insomma, è ancora la punta di diamante delle nostre terre, anche se dobbiamo lavorare ancora molto per farlo conoscere».

## La novità presentata alla Vecchia Osteria Toni Cuco

di Cristina Giacomuzzo

### L'olio dei Berici ora diventa perfino un gelato

Come ti esalto l'olio dei Colli Berici? Col gelato. Questa la risposta dello chef Omar Tizian e della proprietaria Marisa Ziggio alla Vecchia osteria Toni Cuco. Una serata gastronomica andata in scena nei giorni scorsi dedicata all'olio extravergine di oliva dei Colli Berici, ai 27 produttori dell'area e a quanto in cinque anni si è riusciti a conquistare in termini di qualità grazie all'apporto della Pro Loco di Nanto e soprattutto al servizio fitopatologico della Provincia di Vicenza. Un progetto sostenuto dai Comuni dell'Area Berica apprezzato anche dai ristoratori delle "Buone tavole dei Berici".

Per i buongustai la vera cartina di tornasole per verificare pregi e difetti di un olio extravergine di oliva è una pasta appena sciolta. Sempre ammesso che si sia in grado di riconoscerne e apprezzare le qualità di un buon olio. Immane quindi, nel menù della serata gli spaghetti grezzi lavorati artigianalmente, quindi particolarmente ruvidi, mantecati all'olio forte piccante dei Colli Berici.

«E qui si sfata un mito: cioè che l'olio dei Colli Berici debba presentarsi come un extravergine dolce, senza connotati particolari. Forse così poteva essere qualche anno fa, prima di iniziare un lavoro di valorizzazione del prodotto tipico», spiegano Sergio Carraro, coordinatore del progetto "Olio dei Colli Berici" del Servizio fitopatologico della provincia, e il responsabile del settore Giancarlo Torresin.

Adesso, dopo cinque anni di studio, di analisi e di esperienza trasmessa ai produttori dagli esperti del servizio fitopatologico, si è arrivati a un «buon livello - come sottolineato i tecnici - e si può affermare con sicurezza che, ac-

canto ad una linea tradizionale e dal sapore delicato, ne è stata creata un'altra dal caratteristico aroma di mandorla e dal gusto più deciso, a volte piccante».

La quantità di olio prodotto negli ultimi anni è cresciuta, ma soprattutto la qualità, visto che secondo Carraro 14 produttori su 27 quest'anno avrebbero potuto ottenere il marchio Dop. «Ma prima di pensare alla certificazione, ci vuole una strategia di marketing ed è su questo settore che ora si dovrà lavorare: cioè diffondere il marchio dei Colli Berici che contraddistingue un prodotto genuino e di qualità».

Un prodotto che è stato esaltato anche sul piatto proposto alla Vecchia osteria Toni Cuco, come antipasto, con un assaggio di pesce crudo, manzo marinato e formaggio salvo di grotta utilizzando le due linee di olio: l'extravergine delicato oppure quello piccante.

Un extravergine fruttato e morbido che non ha deluso sui ravioli al morlacco e pepe. Ma la sorpresa è stato gustarlo in versione gelato con olive taggiasche caramellate: un'impennata al tasso di colesterolo nel sangue che, se non rappresenta una novità dal punto di vista gastronomico, ha messo alla prova lo chef che ha dovuto impegnarsi per ricreare un giusto equilibrio di dolcezza e densità al palato, proprio come il gelato normale. Un azzardo calorico che andava assaggiato.

Lorraine Vespignani, una dei 27 produttori, fa da testimonial dell'olio dei Colli Berici. (foto Francesco Dalla Pozza)



## Fabio Carta e i ristoratori del centro a Vicenza

di Denise Battistin



### La gastronomia, nuova via del turismo

«Siamo un piccolo gruppo di ristoratori, ma siamo determinati e agguerriti. Soprattutto decisi a promuovere il centro storico di Vicenza e le sue bellezze attraverso la via della buona tavola, in una continua scoperta di sapori e di tradizioni della nostra terra». Sembra quasi un proclama la dichiarazione di Fabio Carta - dal 1985 titolare de "Il Pestello" di Vicenza e coordinatore dei "Ristoranti del Centro Storico" - tanto è l'entusiasmo e la ferma convinzione espressi. «Dai nostri scambi di vedute e, ancor più dalla nostra passione per questo lavoro e per la nostra città, è uscito un connubio fra arte e cultura enogastronomica che stiamo promuovendo ormai da quattro anni e che contiamo di poter proseguire ancora per molto, tanto più che incominciamo a vederne i primi frutti. Anche altri ristoratori, infatti, stanno avanzando l'ipotesi di partecipare al progetto "Quattro piatti tra le mura" e che in città è sempre stato visto come un esperimento. Per noi questo rappresenta senz'altro una conferma perché da credito al nostro lavoro e ci fa capire che solo la collaborazione fra esercizi crea la giusta forza per proporre le proprie idee, naturalmente sempre in sinergia con le istituzioni e le associazioni di categoria».

L'idea è piuttosto semplice. Ogni terzo sabato del mese, da febbraio a novembre, escluso agosto, la partenza del giro turistico e gastronomico è fissata per le 11.30 al ristorante "Vecchio Borgo" dove si comincia con l'aperitivo e l'antipasto.

Giusto il tempo di degustare stuzzichini e vino, che la guida turistica, appositamente impiegata per l'occasione, dirige il gruppo nella passeggiata che porterà alla seconda tappa, alla

Fabio Carta, de "Il Pestello"

"Trattoria Veneta Al Cervò" dove viene servito un primo piatto della cucina tradizionale vicentina. I convitati di questo particolare pranzo, gustano poi il secondo al "Pestello", mentre il dessert sarà offerto al "Ponte delle Bele" dove, verso le 15 si terminerà il tour. Il tutto con un forfait di 35 euro a persona. Le prenotazioni vengono raccolte dai quattro ristoranti per un minimo di 5 persone e un massimo di 30, entro il giovedì della settimana fissata per il giro: «L'intento dell'iniziativa, realizzata con il patrocinio del Comune e di Fipe Confcommercio, è prima di tutto, far rivivere il centro storico - sottolinea Carta - che da molte parti dicono spento, utilizzando le nostre belle strade, i nostri monumenti e i nostri palazzi come sfondo sul quale mettere in risalto una cucina di qualità e di solide radici culturali. Chi viene in città deve potersene andare portandosi via un ricordo significativo di Vicenza».

I piatti proposti dal gruppo sono strettamente legati alla tradizione vicentina e attingono, quindi, da ricette che costituiscono la storia della cucina della zona, a cominciare dagli asparagi, per proseguire con il maiale, le erbe spontanee, i salumi fini come la sopressa, fino all'immane bacalà. Un ventaglio di proposte appetitose e invitanti che vengono cambiate a seconda della stagione.

Ma non contenti, questi quattro ristoranti hanno già messo in calendario fino a luglio, una serie di serate a tema, dove i prodotti tipici della terra vicentina vengono selezionati e proposti in piatti gustosi e genuini: «Sono, infatti, delle serate parallele - continua Carta - che ci vedono declinare tutte le più varie sfaccettature della cucina del territorio».

