

**A TAVOLA**

IL RISTORANTE «NOVECENTO» OSPITERÀ LA SINGOLAR TENZONE TRA VICENZA, VENEZIA E TRENINO



**ROVERETO, MERCOLEDÌ LA DISFIDA DEL BACCALÀ**

Il Ristorante Novecento dell'Hotel Rovereto mercoledì prossimo 9 marzo, Giorno delle Ceneri, ospiterà la Disfida del Baccalà, evento che ha sempre richiamato nella Città della Quercia un gran numero di buongustai. Tre le confraternite che si sfideranno a singolar tenzone: la Venerabile Confraternita del Bacalà alla Vicentina, la Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato di Venezia e la Confraternita dello Stofiss dei Frati di Rovereto. La serata conviviale prevede la partecipazione straordinaria delle consorelle di cinque conventi del Triveneto nonché la presenza di quattro Confraternite enogastronomiche: l'Imperial Castellania di Suavia (Soave), il Sovrano Nobilissimo Or-

dine dello Antico Recioto (Valpolicella), la Confraternita trentina di Bacco e la Confraternita dello Smacafam. Queste le ricette in gara: Bacalà alla Vicentina (Antica Trattoria Da Palmerino di Sandrigo), Stofiss dei Frati (Ristorante Martinelli di Ronzo-Chienis), Bacalà dei Frati Minori di Venezia (Ristorante Novecento). Fuori concorso la Zuppa del Priore (Ristorante Da Remo, Vicenza). Il «deus ex machina» della manifestazione, Andrea Vergari, per favorire la partecipazione delle giovani forchette, ha fissato il costo della serata in base all'età (i ventenni pagheranno 20 euro, i settantenni 70 euro). Per non ingenerare equivoci sarà bene precisare che in Tren-

tino, nel Veneto e in Friuli) per baccalà si intende lo stoccafisso (dal tedesco Stockfisch: pesce bastone) ovvero quello essiccato, mentre nel resto d'Italia per baccalà (dallo spagnolo «bacalao») si intende quello conservato sotto sale. Entrambi derivano da un unico pesce: il merluzzo pescato nei Mari del Nord. Ma perché il baccalà ha avuto tanta fortuna nella gastronomia delle popolazioni trivenete? Sicuramente per il fatto che è di facile trasporto e di lunga conservazione, ma soprattutto perché durante la cottura moltiplica il proprio volume. Il primo testimonial del baccalà fu un nobile veneziano Piero Querini che, partito da Venezia nel 1432, si salvò per miracolo naufragando sugli scogli dell'isola di Röst,

nell'arcipelago delle Lofoten, in Norvegia. E' qui che vide quegli strani pesci appesi a dei tralicci di legno. Una ulteriore spinta alla sua diffusione in Europa venne dal Concilio Tridentino (1545-1563) che impose il rigoroso rispetto del digiuno e dell'astinenza il venerdì, nei giorni di vigilia e durante la Quaresima.

Giuseppe Casagrande

Nelle foto di Renato Vettorato: il «re» del baccalà alla vicentina, Antonio Chemello, chef-patron dell'Antica Trattoria «Da Palmerino» di Sandrigo. A sinistra le impalcature di legno che sorreggono i merluzzi durante la fase di essiccazione alle Isole Lofoten (Norvegia).

**PROSIT**

REFERENDUM: 2° IL CHIANTI, 3° IL MARSALA

**IL BAROLO, SIMBOLO DELL'UNITÀ D'ITALIA**

Camillo Benso Conte di Cavour (nella foto) primo presidente del Consiglio nel 1861 dopo la proclamazione del Regno d'Italia, è assieme a Bettino Ricasoli uno dei personaggi storici maggiormente legato al mondo del vino. Il ministro dell'Agricoltura Galan ha intenzione di riportare in auge il Barolo prodotto nella vigna di Cavour e di farne il simbolo dei 150 anni dell'Unità d'Italia.



Domanda: che cosa hanno in comune Camillo Benso Conte di Cavour, Bettino Ricasoli e Giuseppe Garibaldi? Hanno fatto l'Italia 150 anni fa, certo. Ma erano anche uomini legati all'agricoltura con una passione particolare per il vino, soprattutto Cavour «inventore» del Barolo e Bettino Ricasoli, «inventore» del Chianti Classico. Un sondaggio tra i cultori di Bacco assegna al Barolo (55%) l'aureola di vino che più di altri evoca l'unità d'Italia. Seguono il Chianti (30%) e il Marsala (13%). Identico il verdetto per i territori: in testa il Piemonte, al secondo posto la Toscana e al terzo la Sicilia, tutti luoghi che hanno fatto da sfondo all'epopea unitaria e al Risorgimento. Spetta, dunque, al Barolo di Cavour - dicono i produttori delle Langhe - il sigillo di vino ufficiale del 150° anniversario dell'Unità d'Italia. E mettono sul piatto un argomento convincente: le 3 mila bottiglie che ogni anno vengono prodotte nella vigna che fu di Camillo Benso Conte di Cavour. Furono proprio lo statista piemontese e la marchesa Juliette Colbert Falletti di Barolo con la consulenza dell'enologo francese Oudart, a dare il via tra il 1830 e il 1850 alla produzione del Barolo. Ma, da Montalcino, Franco Biondi Santi ricorda che nel 1870 fu un suo antenato, il garibaldino Ferruccio Biondi Santi, a vinificare per primo i grappoli di Sangiovese, vitigno che ha regalato all'Italia uno dei vini-simbolo: il mitico Brunello. Polemiche campanilistiche a parte, un significato particolare assume l'iniziativa di Vinitaly di creare il «Vino bianco d'Italia» e il «Vino rosso d'Italia». Due blend ricavati dalle uve di 40 vitigni autoctoni: 20 bianchi e 20 rossi, uno per regione. La scelta è caduta sui questi

vitigni. Per il bianco: l'aostano Prié blanc, la Cortese, il Lugana, la Garganega, l'altoatesino Weissburgunder, il Friulano, il Pignoletto, la Vernaccia di San Gimignano, il Grechetto, la Malvasia, il Verdicchio, il Trebbiano, la Falanghina, il Fiano, il Greco, il Greco bianco, il Grillo siciliano e il Vermentino. Per i rossi sono stati scelti il Petit Rouge, la Barbera, la Croatina, la Rossese di Dolceacqua, il Raboso, il Teroldego, il Refosco dal peduncolo rosso, il Sangiovese, il Cesanese di Affile, il Sagrantino, la Lacrima, il Montepulciano, la Tintilia, il Negroamaro, l'Aglianico, l'Aglianico del Vulture, il Gaglioppo, il Nero d'Avola e il Carignano. Come dire: uniti nella diversità. Prosit.

G. Cas.

**IL BUONGUSTAIO**

DOMANI AL «RIFUGIO FOS-CE» UNA SERATA «SPEZIA...LE»

**LO ZAFFERANO DEL BALDO E I FRUTTI DELLA MEMORIA**

Prenderà il via domani sera, sabato 5 marzo, presso il rifugio Fos-ce sull'Altipiano di Brentonico la prima di una serie di serate «spezia...le» che avranno per protagonisti alcuni eroici produttori del Monte Baldo. Il primo appuntamento sarà dedicato all'azienda agricola di Silvano Zane di Crosano, produttore di zafferano nonché coltivatore di erbe officinali e ai Vivai Passerini di Brentonico, azienda da anni impegnata nella riscoperta dei frutti dimenticati (mele cotogne, corniole, ribes, sambuco, nespole solo per fare qualche esempio). Per l'occasione lo chef del rifugio Federico Veronesi ha studiato un menu particolare. Eccolo: aperitivo a base di formaggi del Caseificio sociale di Sabbionara accompagnati dalle mostarde di Paolo Passerini. Come antipasto variazione di trota delle Sorne ma-

rinata con le erbe officinali e filetto di trota cotto ai vapori delle tisane del Baldo. Primo piatto: zuppetta di finocchi allo zafferano del Baldo con pollo croccante. Piatto forte della serata: controfiletto di cervo alle corniole con patate del Baldo. Ma vediamo come è nata la coltivazione dello zafferano sull'Altipiano di Brentonico. Tutto ha preso le mosse dalla famiglia Zane che l'agosto scorso ha interrato in un campo di Crosano dove non cresceva nulla 20 mila bulbi ricavando 75 grammi di quello che è chiamato «oro giallo». La raccolta è iniziata a fine ottobre e si è protratta per venti giorni. I fiori raccolti sono stati riposti in ceste e gli stimmi essiccati. Lo zafferano baldensis è andato a ruba tant'è che la famiglia Zane conta di ampliarne la produzione.

g.casagrande@ladige.it



LO «SMACAFAM» ALL'AGRITUR LE VALLENE

La Confraternita dello Smacafam domani si recherà a Monte Terlago per la tradizionale serata conviviale di Carnevale. A stuzzicare il palato dei buongustai trentini saranno le ghiottonerie dell'Agritur «Le Vallene». Ecco il menu. Antipasti: pinzimonio, carne salada, smacafam, sedano con formaggi, faraona con insalatina, polenta e formai rosti, bruschetta al pomodoro, piadina allo speck, fasoi en bronzo. Primi: canederlo in consommé, lasagnette al ragu, spätzle agli spinaci. Secondi: arrosto al carrello, salsicce con funghi, cervo con polenta, involtini di asino, formaggio fuso. E per chiudere in gloria i classici dolci di carnevale.

**LAZISE**

**ANTEPRIMA BARDOLINO**

Domani prossima 6 marzo, a Lazise, sulla sponda veronese del Garda, sarà presentata in anteprima l'annata 2010 del Bardolino e del Chiaretto: un'occasione d'oro per incontrare i vini del Garda nel cuore della zona di produzione. Lo storico edificio della Dogana Veneta, sul romantico porticciolo, ospiterà gli stand di settanta produttori soci del Consorzio di tutela del Bardolino e del Chiaretto, che proporranno in libera degustazione, dalle 10 del mattino alle 18, centocinquanta vini dell'ultima vendemmia. Di scena il Bardolino, il Chiaretto rosato (entrambi del 2010) e il Chiaretto Spumante.

**Chimichurri**  
BAR • RISTORANTE • PIZZERIA

Ottime grigliate di carne e pesce cotte esclusivamente alla brace direttamente in sala!!!

Un ricco menù pronto ad accontentare ogni palato e non poteva mancare la pizza cotta in forno a legna.

Il tutto affiancato dalla birra in fusto più bevuta in Germania

**MARTEDÌ GRASSO APERTO**  
Vi aspettiamo tutti in maschera!!!

importata e distribuita da **Casapiccola Drink Line**

Via Lungo Lago, 16 • Canzolino (Pergine Valsugana)  
Tel. 0461 552257 • www.chimichurri.it • chiuso il martedì

**Bitburger**  
Bitte ein Bit

Distribuzione Bevande **CASAPICCOLA DRINK LINE**

di casapiccola Ezio & C.  
Pergine Valsugana, Loc. Ciré  
Via degli Artigiani, 32  
Tel. e Fax 0461.509048  
casapiccola@gigashopdervice.it