

VICENZA DI GUSTO

La bella Benedetta Campagnolo, studentessa universitaria, fa da madrina alle bollicine della Cantina Bellaguardia. FOTO FRANCESCO DALLA POZZA

a cura di Antonio Di Lorenzo
gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 439

BOLLICINE, il tesoro di
GIULIETTA

Sotto il castello di Montecchio Maggiore si affinano i Brut della Cantina "Bellaguardia". Tra le "priare" centomila bottiglie di metodo classico



La vendemmia nelle vigne sotto il castello di Giulietta



I vigneti sul colle Bellaguardia di proprietà della Cantina



Le bottiglie della Cantina "Bellaguardia" riposano alle Priare sotto il castello di Giulietta a Montecchio



Isidoro Maccagnan



Marco Caltran

Antonio Di Lorenzo

Gli storici non hanno mai saputo che esistesse. E gli archeo-

logi, Indiana Jones in testa, non l'hanno mai trovato. Per fortuna. Eppure il tesoro di Giulietta è sottoterra. Sotto il castello sul Colle di Bellaguardia,

nelle grotte conosciute come "priare". Antiche cave di pietra che hanno fornito materiali per molte costruzioni, anche palladiane. In precedenza

dal colle uscirono le pietre che sono servite a costruire ponte Pusterla. Il documento è del 1231, settant'anni prima di Dante. Così Montecchio Mag-

giore, secoli fa, pagava un debito al capoluogo.

Oggi in quelle grotte è conservato il tesoro della Cantina Bellaguardia, passione enologica

di Marco Caltran e Isidoro Maccagnan trasformatasi in società. La famiglia Caltran possiede i terreni, circa dodici ettari, proprio sulla collina del castello di Giulietta. E poco importa che, in realtà, quelle fortificazioni, che hanno oltre mille anni, non abbiano mai ospitato i due celebri amanti. Il "marchio" c'è, racconta una storia conosciuta in tutto il mondo: il vino ha trasformato lo skyline del castello e della collina in una etichetta elegante.

La Cantina Bellaguardia produce solo bollicine metodo classico, circa 40 mila bottiglie l'anno. Si sta facendo conoscere e apprezzare a molti livelli. I suoi vini sono in carta al "Cavallino" a Creazzo ma anche dal sofisticato "Met" dello scledense Corrado Fasolato a Venezia. Davide Paolini, il cele-

bre gastronomo, parla di "tre spumanti di ottimo livello, senza compromessi, da tenere in considerazione". Ha ragione. In pochi anni di nuova attività (una prima produzione è di un paio d'anni alla metà dei Novanta: quella che rimane della "riserva di Mario" di allora è da Oscar Caltran & Maccagnan hanno puntato su tre tipologie: l'Extra Brut del 2006 (tre anni di maturazione, 60% pinot bianco e 40% di pinot nero), il Capuleti rosé del 2007 (tre anni di maturazione, pinot nero in purezza) e il "Riserva di Mario", prodotto solo nelle grandi annate (70% pinot bianco e 30% durello).

Leleganza del vino matura, settimana dopo settimana, nelle grotte sotto il Castello. Se davvero Giulietta esistesse, sarebbe orgogliosa del "suo" vino, delle "sue" bollicine. ♦

LA RASSEGNA. Alla seconda edizione la gara che mette in palio il "Trofeo Tagliapietra"
Il "Festival del baccalà" ora si allarga
a tutto il Nordest e punta all'Expo 2015

La grande esposizione che si terrà a Milano tra quattro anni avrà come tema l'alimentazione

Era cominciato in sordina lo scorso anno il "Festival del baccalà - 1° Trofeo Tagliapietra" tra nove ristoranti delle province di Vicenza, Padova e Venezia. Ha ottenuto una buona partecipazione di pubblico e la presentazione di 27 piatti innovativi, suddivisi esattamente tra antipasti, primi e secondi. Tutti a base di quel pesce, il merluzzo, che ha cambiato la storia del mondo.

Quest'anno il Festival del baccalà, diventerà "Festival triestino del baccalà verso Expo 2015".

Il marchio, su iniziativa della Delegazione di Venezia Mestre dell'Accademia della Cucina, che ha ideato l'evento, è già stato registrato. All'iniziativa partecipano le Confraternite del baccalà alla vicentina, quel-



I promotori dell'edizione dell'anno scorso - quella inaugurale - del "Festival del baccalà"

la del mantecato veneziano e quella del baccalà alla cappuccina padovana. La rassegna ha il sostegno dell'azienda Tagliapietra, una delle più importanti società di import dello stoccafisso dalle isole norvegesi Lofoten. Un sito web ad hoc è stato inserito on line: www.festivaldelbaccala.it.

Per l'edizione di quest'anno è prevista la partecipazione di oltre 20 ristoranti delle sette province venete alle quali si sono aggiunti ristoranti delle province di Udine, Pordenone, Trento e della città di Rovereto.

Il regolamento prevede che ciascun ristorante organizzi

una serata conviviale nella quale dovranno essere serviti tre piatti di baccalà (antipasto - primo - secondo) rigorosamente innovativi, utilizzando esclusivamente merluzzo della specie Gadus morhua o Gadus macrocephalus, e saranno i clienti a scegliere la ricetta più gradita.

Alla fine, infatti, 11 ricette finaliste rappresenteranno le diverse realtà territoriali concorrenti in una conviviale che si terrà a novembre nell'antica trattoria Ballotta di Torreglia (Padova), scelta per festeggiare la neonata confraternita del baccalà alla cappuccina.

Premio al vincitore finale un viaggio per due persone alle isole Lofoten offerto dalla ditta sponsorizzatrice del Festival, oltre a conservare per un altro anno il "Trofeo Tagliapietra" che, come nella Coppa Davis, è itinerante, essendo stato conservato per un anno al ristorante "Al Burchiello" di Oriago di Mira, vincitore della prima edizione.

Oltre sessanta nuove ricette finiranno nel palmares del "Festival del baccalà verso Expo 2015". È al traguardo di Expo 2015 e all'avvio della Biennale della cultura dell'alimentazione e della civiltà della tavola, infatti, che punta il presidente del comitato promotore, Ettore Bonalberti, delegato dell'Accademia della Cucina di Venezia - Mestre.

Prossime tappe di avvicinamento: il prossimo Festival nazionale del baccalà nel 2012, che diventerà Festival internazionale verso Expo 2015 nel 2013. ♦

Chi è in lizza

Ventidue i ristoranti coinvolti

Questi i ristoranti che partecipano al festival del baccalà. Antica trattoria dei Paccagnella, Padova; Trattoria al Piro di Torreglia; Ristorante La Piazzetta, di Teolo; La Torre di Spilimbergo (Pordenone); Novecento dell'hotel Rovereto a Rovereto (Trento); Al Ponte, Lusia (Rovigo); Aurora, Porto Tolle (Rovigo); Agli Amici, Arquà Polesine (Rovigo); Trattoria Dalla Libera, Sernaglia della Battaglia (Treviso); La Vigna del Relais Monaco, Ponzano Veneto (Treviso); da Procida, Spercenigo (Treviso); da Toni, Gradiscutta di Varmo (Udine); La Frasca, Lauzacco (Udine); Al Burchiello, Oriago di Mira (Venezia); Laguna, Cavallino (Venezia); la Ragnatela, Mirano (Venezia); Marco Polo, Mestre; alla Borsa, Veggio sul Mincio (Verona); il Bersagliere, Verona; Locanda Centrale, Sandrigo; da Riccardo al Maddarello, Asiago; Gran Passo, Velo d'Astico.

APPUNTAMENTI

Le patate del Summano e i vini di Costaripa

Alla trattoria "All'Angelo" di Mauro e Bari Canaglia, venerdì 22 serata dedicata alle patate del Summano, tutte coltivate dai titolari. Tra i piatti, da segnalare la Pinza di patate con trota dell'Astico "in Saor" e timo al limone, e gli gnocchi di patate ripieni di ortiche con Asiago Stravecchio di Malga. Inoltre, sono previste le frittelle di patate e fiori di zuccina con miele diiglio e gelato alla bacca di vaniglia. Costo tra i 45 e i 55 euro.

Giovedì 28 all'Antica osteria "Penacio" a Soghe di Arcugnano il giovane Dimitri Mattiello organizza una serata con i vini Costaripa (azienda sul lago di Garda, sponda bresciana) e l'enotecnico Mattia Vezzola. Non mancheranno i piatti del locale. Assieme alla sorella Nicoletta, Dimitri rappresenta la nuova generazione dei "Penacio"; più conosciuti per le virtù gastronomiche della mamma Imera e dello zio Enzo. ♦