



L'ABBINAMENTO. Un particolare piatto creato dalla "Peca" di Lonigo

LIEVITO SU LIEVITI

Il risotto con mozzarella, curry, capperi e mandorle mantecato con lo stesso ingrediente che è alla base della fermentazione dello spumante Bellaguardia



Lievito su lievito: ecco il risotto preparato con i lieviti dello spumante Bellaguardia

Il vino



"Zero" di Bellaguardia

Il colore di riferimento è il verde: bottiglia ed etichetta. E non poteva essere altrimenti visto che la parola d'ordine (nonché il nome) è Zero. Che significa niente di aggiunto. Ovvero: natura allo stato puro, come sostengono i suoi creatori.

Zero è l'ultimo nato in casa Bellaguardia, cantina di Marco Caltran e Isidoro Maccagnan. Si tratta di un pas dosé millesimato del 2009 che, come afferma il nome stesso non ha né zuccheri né solfiti in sboccatura. «Nulla oltre l'uva - dicono Caltran e Maccagnan - solo il suo terreno. Senza dimenticare il rigore del metodo classico». Prodotto da uve di pinot bianco (75 per cento) e durella (25 per cento), lo spumante naturale nasce sulle colline del castello di Giulietta a Montecchio Maggiore. «Ci vuole molto rigore per realizzare questo tipo di spumante - spiega Caltran - perché l'uva è raccolta manualmente in cassetta. E a fare la differenza è la natura». Dopo la vendemmia, l'uva matura per tre anni sotto il castello, nelle grotte delle Priare. Infine, viene affinata per sei mesi in bottiglia.

«È la nostra identità in purezza - ammette Isidoro Maccagnan - e vogliamo dimostrare che si può fare dell'ottimo spumante anche sulle nostre colline». ■ NINE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nicola Negrin

Aggiungere lievito al lievito. Da una parte il riso e dall'altra lo spumante. Più che una sfida è un'abbinata vincente. Soprattutto se i protagonisti sono due "punte" del Vicentino: il cuoco Nicola Portinari de La Peca e la coppia Maccagnan-Caltran, alias Cantina Bellaguardia.

Il nome "Risotto mantecato con i lieviti Bellaguardia" basterebbe a descrivere la semplicità del piatto. Non nella preparazione, ma nella creazione. «L'idea - spiega Marco Caltran - l'ho suggerita a Nicola Portinari, che ovviamente ha messo poi tutto il suo genio per completare e arricchire il piatto. Questa ricetta arriva da casa mia: ed è una tradizione che continuo a portare avanti». I passi sono semplici, così come gli ingredienti: riso, vino e lieviti. «Niente di più», continua Caltran.

In realtà qualcosa in più lo aggiunge il cuoco di casa. Dolce, salato, acido, amaro e piccante. In altre parole: mandorle, mozzarella, lievito, capperi, e curry. «Disposti e ben distinti come se fosse un gioco; non mescolati», assicura Portinari. Il tutto trasforma una ricetta casalinga in un piatto delicato ma carico di sapori.

A completare l'abbinamento è l'ultimo nato in casa Bellaguardia: lo Zero, una bollicina sen-

I Portinari

Due fratelli nel cielo stellato



Nicola Portinari



Pierluigi Portinari

"La Peca" di Lonigo dei fratelli Nicola e Pierluigi Portinari ha due stelle nella Guida Michelin, frutto di talento e di un lavoro silenzioso e tenace.



Ravioli alla crema brulée con agrumi. FOTO DI MARCO COLOGNESE



Abbinamento perfetto: anguilla al fumo con rosè. FOTO COLOGNESE



Gelo di acqua tonica con tartare di scampi, gamberi e canocce

za compromessi, capace però di adattarsi a una molteplicità di piatti, come le ruote pazzesche ripiene di estate, pasta artigianale con richiami di pomodoro e mozzarella. Niente di più fresco. Il gusto glaciale è servito con un antipasto da brividi; in tutti i sensi. Un gelo di acqua tonica, lime e profumo di gin con tartare di scampi, gamberi rossi e canocce. Ad accompagnarlo ecco il cavallo di battaglia di casa "Bellaguardia", l'extra brut 2009. Il mix è indovinato con il gusto sapido che completa il sapore deciso del pesce.

Prima della fine, un altro toc-

co di classe. I protagonisti del sodalizio sono da una parte il Capuleti rosé ottenuto da uve di pinot nero e dall'altra l'anguilla al fumo leggero con riso nero, lamponi e sensazione acido lattica. L'abbinamento è delicato ed è reso vincente dal gusto affumicato. L'ultima tappa del viaggio nel gusto è vivacizzata dai ravioli croccanti alla crema brulée con agrumi infusi alla vaniglia. Un'esplosione di sapori per il palato, resa omogenea da un vino più unico che raro: il riserva di Mario 1995. Quando è la storia a fare la differenza. ●

IL PIATTO. Riconoscimento a Bruxelles a Osvaldo Boscolo e ai suoi figli

Baccalà a due stelle: così l'Europa premia "Il Ceppo"

Silvia Castagna

Un baccalà a due stelle. Nella ricetta: latte, sale, aceto, olio, cipolla, farina, sarde salate, aglio. Quindi l'ingrediente principale: lo stoccafisso, lavorato con la passione e la capacità che derivano da una tradizione di famiglia iniziata quarantadue anni fa.

Il baccalà alla vicentina della gastronomia "Il Ceppo", storica bottega della famiglia Boscolo in corso Palladio, è stato premiato a Bruxelles dall'Istituto Internazionale del Gusto, ente autonomo che valuta i cibi e le bevande di largo consumo. Gli ha conferito due stelle d'oro: l'equivalente, per i prodotti da banco, dei distintivi della guida Michelin. All'edizione di quest'anno del concor-

so Superior Taste Award sono stati inviati 1000 piatti da tutto il mondo. In settecento hanno superato la fase eliminatória e sono stati degustati da 120 professionisti della cucina: cuochi e sommelier hanno assegnato a piatti e bevande un punteggio in base ai criteri del gusto, ma anche dell'aspetto, del profumo, della consistenza. Il baccalà alla vicentina, vanto e specialità della gastronomia di Osvaldo Boscolo, 78 anni, che iniziò l'attività nel 1971, ha totalizzato 85,3 punti - con una vetta di 88 per il gusto - aggiudicandosi le due stelle d'oro e un giudizio di "ottimo" prodotto.

Il baccalà de "Il Ceppo" - che si fregia del riconoscimento della Confraternita del Baccalà alla Vicentina - è il cavallo di battaglia della gastronomia

"Il Ceppo", guidata oggi dai figli di Osvaldo: Riccardo e Maurizio, 44 e 30 anni, che seguono il laboratorio di produzione a Cavazzale e l'attiguo ristorante, mentre le sorelle Maria Giovanna e Ivana, 42 e 43 anni, si occupano della bottega in pieno centro.

Dai tempi del negozio di salumi e formaggi avviato dal papà fino all'azienda di oggi che conta 52 dipendenti, il legame con il territorio e con il suo piatto più rappresentativo, è rimasto infatti una costante. Nel negozio al civico 196 di corso Palladio lo stoccafisso si trova, realmente in tutte le salse: mantecato, in insalata o anche in rosso, con il pomodoro, mentre dal laboratorio di Cavazzale, partono ogni giorno 10 quintali di baccalà alla vicentina destinati alla grande



Osvaldo Boscolo mostra orgoglioso il diploma europeo



Il baccalà alla vicentina de "Il Ceppo": il laboratorio è a Cavazzale

distribuzione. Non solo il piatto ma anche il locale vanta un legame speciale con la città: sotto il negozio, durante i lavori di ristrutturazione sono stati trovati frammenti di vasellame e piatti e un tratto di strada romana: «Reperti - spiega Maria Giovanna - della Vicenza del Mille, del XIV e del XV secolo». Oggi, recuperati in accordo con la Soprintendenza, questi frammenti di storia vicentina fanno mostra di sé nella bella cantina sotterranea, in compagnia di oltre 700 etichette di vino, testimoni silenziosi

delle degustazioni organizzate dalla sorelle Boscolo, ragioniera una, esperta di moda l'altra, sommelier entrambe.

«Riceviamo le due stelle d'oro in un momento importante - commenta Maria Giovanna Boscolo - non abbiamo avuto flessioni nel lavoro perché abbiamo saputo differenziare l'attività: proponiamo gastronomia, il servizio di catering, le cene a domicilio. Ma è una stagione difficile per tanti. Il premio ricevuto fa onore alla nostra ditta ma anche a tutta la città». ●