

Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 349



FUNGHI DA ZEMIN

A Monteviale da Zemin venerdì 30 ottobre cena a base di funghi, dall'antipasto al secondo



FESTIVAL DURELLO

Giovedì 22 prologo alle "Priare" di Montecchio del 2° festival del Durello, un vino d'a-mare

IL PIATTO. Successo dei fratelli Portinari che hanno organizzato una cena con i vip della Cultura alla Triennale di Milano

L'hamburger di mare con alici e alghe

I fratelli Nicola e Pierluigi Portinari, contitolari de "La Peca" a Lonigo, hanno organizzato con successo la cena di gala alla Triennale di Milano per l'inaugurazione della mostra dedicata a Frank O. Gehry. Ai tavoli, oltre al grande architetto canadese - americano e al presidente Davide Rampello, erano seduti, tra i 250 ospiti, Renzo Piano, Letizia Moratti, Vittorio Sgarbi, Lina Sotis, Lupo Elkan. Krizia. Il menu pro-

posto dai Portinari è stato ricco di sapori e vini veneti, compreso il Durello e il Recioto. Visti piatti e le presenze di "vip" è stata una cena (offerta da Buonitalia di Walter Brunello) che è valsa più di uno "spot" promozionale sul Veneto e la sua cucina.

Tra i piatti, da segnalare le tagliatelle di seppie chioffotte, aglio, olio di Nanto e peperoncino; il "ricordo di Venezia", ossia una focaccia alle alghe di

barena con alici, maccarello, alghe e verdure in agrodolce. Quasi un hamburger di mare: sapido ma di alto livello. Da ricordare anche altri classici della Peca: passatelli di grana padano con carciofi di Sant'Erasmo agli agrumi, triglie, vongole veraci e gamberi rossi siciliani (accompagnati dal Sassaia di Angiolino Maule) e la parmigiana di melanzane al cucchiaino con ragù di vitellone padano e maccheroncini. ♦



Gigi Portinari spiega il menu a Vittorio Sgarbi, abbracciato a Cinzia



L'hamburger di mare, presentato con successo alla Triennale

L'INCONTRO. Il produttore Clovis, che rappresenta la quarta generazione della famiglia, a Montecchio Precalcino

Taittinger, ecco lo champagne che è "parente" di Dante

Antonio Di Lorenzo

Yves Saint Laurent sosteneva: «La moda cambia, lo stile è eterno». La frase, citata da Clovis Taittinger, 31 anni, quarta generazione dell'attuale proprietà, fotografa perfettamente la filosofia della Maison francese, che produce cinque milioni e mezzo di bottiglie ed è attiva da 260 anni. Lo champagne Taittinger, ritenuto uno dei migliori in Francia, è stato al centro di una serata svoltasi alla "Locanda di Piero" a Montecchio Precalcino, di Renato Rizzardi e Sergio Olivetti. La presenza del produttore, appunto Clovis Taittinger, figlio di Pierre Emmanuel (presidente dell'azienda di Reims) ha dato un valore aggiunto di interesse all'incontro.

In buon italiano, Clovis Taittinger ha spiegato che ama molto l'Italia. S'è dimostrato persona di spirito e affabile, ma anche di grande disponibilità: tant'è che s'è soffermato tavolo per tavolo a spiegare ai singoli commensali le caratteristiche del suo vino. Taittinger ha salutato la presenza di un'italiana all'Eliseo, Carlà Bruni, come un ottimo acquisto non solo per il presidente Sarkozy ma per l'intera Fran-



Carpaccio di trota marinata alle erbe con finocchi e fichi caramellati



Agnolotti alla robiola e melanzane: abbinato Brut Prestige Rosé



"Comtes de Champagne", l'etichetta di punta della Taittinger

cia. Va ricordato che nel XIX secolo l'azienda ebbe sede in una villa del XIII secolo, detta "Maison dei Conti di Champagne". Li soggiornò il conte Teobaldo IV, letterato e autore di poesie (allora definite "canzoni") unico francese ricordato da Dante nella sua "De Vulgari eloquentia".

Questa "parentela" con Dante, che abitò nel Veronese e i cui discendenti oggi producono vino, risalta nello champagne di punta della Taittinger, il "Comtes de Champagne", un Blanc de Blancs del 1998, che è stato abbinato a un filet-



Renato Rizzardi

to di vitello al forno.

Altri quattro champagne si sono abbinati ad altri piatti di alto livello preparati da Rena-



Clovis Taittinger, 31 anni, lavora nell'azienda di famiglia a Reims di cui il padre Pierre Emmanuel è il presidente. Produce cinque milioni e mezzo di bottiglie. Il "Comtes de Champagne" è ritenuto uno degli champagne più interessanti sul mercato

to Rizzardi. Tra questi, da ricordare in particolare il carpaccio di trota marinata alle erbe con joulienne di finocchi

e fichi caramellati e gli agnolotti alla robiola e melanzane con sfilacci di melanzana alla greca e timo fresco. ♦

IL RICONOSCIMENTO. Nomina di Chemello e Pozzan da parte dell'associazione dei produttori

Due noti cuochi del Vicentino "ambasciatori dello stoccafisso"

Sono diventati ambasciatori dello stoccafisso di Norvegia. Lo sanno trattare così bene, lo sublimano a tavola che dal Nord Europa non hanno avuto dubbi: i cuochi Giovanni Pozzan dell'Antica trattoria Due Spade e Antonio Chemello della Trattoria da Palmerino oltre che maestri della cucina vicentina sono anche campioni in bacalà. L'Associazione produttori dello Stoccafisso norvegese, Torrfiskforum, e la Commissione norvegese

per l'Esportazione dei prodotti ittici in Italia, il Norwegian Seafood Export Council (Nsec), hanno consegnato targa e diploma ai due cuochi a conclusione della festa del bacalà a Sandrigo, che ha ospitato come evento collaterale il congresso dei produttori ittici norvegesi.

Giovanni Pozzan appartiene a una famiglia che da quattro generazioni prepara il bacalà a Sandrigo; Antonio Chemello è alla terza generazione ma,

oltre ad essere impegnato della Pro Sandrigo, ha compiuto un'impresa in barca a vela fino all'isola di Rost, sulle orme del veneziano Pietro Querini che ha portato lo stoccafisso in Italia. «È un onore dare consegnare il riconoscimento a Chemello e Pozzan - commenta Birgit Aaronaes, rappresentante del Nsec in Italia, accompagnata dal produttore Geir Borre Johansen - perché la loro cucina va all'essenza dello stoccafisso». ♦ N.M.



Birgit Aarones



Antonio Chemello



Giovanni Pozzan

LA RASSEGNA. "Buone Tavole dei Berici" il 22

Dal luccio ai funghi in tavola da Severino

"Alchimie: autunno del vino e dei funghi" è il titolo della serata dei ristoratori delle "Buone tavole dei Berici" che si ritrovano giovedì 22 ospiti di Severino Trentin da "Zamboni" a Lappio di Arcugnano. Nel menu, tra l'altro, luccio profumato alle erbe e "Albatrellus pes-caprae", riso con finferle e pistacchi, ravioli con anitra e tartufo nero dei Colli Berici, sorbetto alla mela verde, germano caramellato al miele e arancia, con funghi misti e tortino di zucca e patate. Concluderà una meringata alle castagne. ♦



Severino Trentin