

BACCALÀ da SFIDA

Alla vicentina o mantecato? Frittelle o zuppa con asparagi? Due cuochi presentano le loro ricette e motivano le preferenze

Antonio Di Lorenzo

Due amici, due colleghi, due appassionati di baccalà, sia nel senso stretto di merluzzo sotto sale sia nella specie di stoccafisso. Antonio Chemello e Franco Favaretto sono cuochi di grande esperienza e capacità, titolari rispettivamente di *Palmerino* a Sandrigo e di *Baccalàdivino* a Mestre, locale che ha aperto dopo l'apprendistato giovanile dall'*Amelia* con Dino Boscarato. La loro sfida si gioca sul miglior modo di valorizzare il baccalà: meglio quello alla vicentina o il mantecato veneziano? Il terreno di scontro è il ristorante del Golf Club di Asiago, per una schermaglia gastronomica ideata dalla presidente Irene Gemmo. Protagonisti del dibattito pre-cena, oltre ai due cuochi, anche Lorenzo Pavan, gastaldo della Dogale confraternita del baccalà mantecato, Luciano Righi, presidente del-

la Venerabile confraternita del baccalà alla vicentina, il vignaiuolo Fausto Maculan e il critico gastronomico Gigi Costa, della guida de *L'Espresso* che ha organizzato e condotto (assieme a chi scrive) l'incontro, intitolato "Baccalà sarai tu?".

Nel confronto più che il baccalà delle lame scintillano le provocazioni, metà scherzose e metà no. Chemello parla di "sua signoria il baccalà alla vicentina", mentre Favaretto replica ricordando che il mantecato è il "nettare degli dei", perché solo questa ricetta "fa esprimere tutta la bontà del pesce senza artifici e senza macchinazioni". A sostenere queste convinzioni c'è la mente e la mano di un cuoco che nel locale gestito assieme alla moglie Paola prepara il baccalà in ventidue modi diversi. «Parole quasi condivisibili - finge accondiscendenza Chemello - se non fossero pronunciate dal secondo più bravo cuoco di baccalà. Chi è il primo, neanche a chiederlo».

Il riferimento sottinteso è alla sua vittoria l'anno scorso alla *Prova del cuoco*. Baccalà alla vicentina che ha riproposto anche ad Asiago: «I veneziani - prosegue - da secoli vivono il crucchio di non aver compreso la bontà del baccalà quando il navigatore Pietro Querini portò lo stoccafisso nei porti veneziani. Pesce snobbato e inviato nell'entroterra dove noi vicentini, stanchi di mangiare gatti, lo gradimmo subito creando la migliore pietanza del mon-



Antonio Chemello di Sandrigo e Franco Favaretto del "Baccalàdivino" di Mestre fotografati al Golf club di Asiago



Zuppa di asparagi e baccalà, un piatto in carta al "Baccalàdivino" di Mestre



Frittelle croccanti di "batàin", ovvero baccalà dissalato

Chemello e Favaretto hanno dato vita ad Asiago anche a un vivace dibattito

do». Dal canto suo, Franco Favaretto risponde con i piatti: per esempio con le frittelle croccanti di *batàin*, baccalà e dissalato, un classico della ristora-

zione veneziana; oppure con la zuppa di asparagi e baccalà, con crostino di pane tostato in forno a legna. A proposito del mantecato, che pure ha presentato, Favaretto ricorda

un particolare: la ricetta della Dogale confraternita, che lui segue con devozione, parla di un rapporto di 1 a 1 tra stoccafisso e olio: «Secondo la legge, invece, il rapporto è di 1 a 7 tra

pesce e altri ingredienti. Legittimi, per carità, ma il gusto è quello che si mangia sono un'altra cosa». (ha collaborato Gerardo Rigoni)●

IL PIATTO /1. L'ovolo, ossia l'amanita cesarea, preparato dall'esperto Funghi, regalo di primavera Ecco l'insalata di Dal Lago



La ricetta del "Casin del Gamba" prevede anche lo scorzone e la ricotta assieme alla lattuga

Il regalo della pioggia sono i funghi, che al Casin del Gamba di Altissimo trovano un cuoco competente come Antonio Dal Lago. Sa valorizzare anche gli ottimi ovuli che presenta nella versione 2013 dell'insalata di amanita cesarea: ovuli, tartufo nero (scorzone nostrano) e lattuga su galletta integrale, con profumi di erba cipollina, sedano di Verona allo zafferano e caciotta fresca. L'olio extravergine che è utilizzato è spremuto dalle olive delle colline di Nogarole.



Insalata di ovuli nella versione 2013 con tartufo nero (scorzone nostrano) e lattuga su galletta integrale

sieme alla moglie Daria (che è il motore silenzioso della cucina, perché spesso lo spinge a provare e innovare) ha trasformato il vecchio roccolo per la caccia sulla collina di Altissimo in uno dei locali più interessanti della gastronomia

(non solo) vicentina. Sapienza e competenza, unite da uno stile signorile, sono i caratteri della famiglia Dal Lago: se il papà crea piatti in cucina, e la mamma governa la sala, il figlio trentaduenne Luca da sommelier fornisce il suo

importante contributo al locale. Il Casin del Gamba dei Dal Lago è aperto da trentasette anni, esattamente dal 1976. E da ventidue anni ininterrotti la Michelin conferma loro la stella nella guida.●

IL PIATTO /2. Piatto di Gino Gasparella per le Buone Tavole venerdì 21 Lasagnette con ragù di tinca e i piselli di Lumignano



Gino Gasparella



Lasagnette con i piselli di Lumignano e ragù di tinca all'erba cipollina

La rassegna de "Le buone tavole dei Berici" giunge venerdì 21 giugno al secondo appuntamento al "Piccolo mondo" di Gino Gasparella a Zovencedo. Il tema della serata è "Storie contadine tra capezzagne e campi": nel corso della serata

l'attrice Mariateresa Costa della compagnia teatrale "I saltafossi" di Vicenza, interpreterà un brano da "La Vicenza di ieri" di Emanuele Zuccato. Il menu prevede: flan di bruscandoli su fondo di ortiche con fiori di tarassaco fritti; la-

sagnette coi bisi de Lumignano e ragù di tinca all'erba cipollina; faraona disossata farcita alle erbe di campo su fondo di carciofi violetti; crostata di ciliegie di Castegnero su zabajone di vin santo. Costo: 35 euro.●