

INformaCIBO turismo

[indietro <<](#)

Vicenza

Una Provincia che ricerca la Qualità...anche nel Gusto

Un tour gastronomico alla scoperta dei giacimenti golosi del vicentino

di **Marcello Coronini**



Vicenza dicembre 2011. L'Italia, che è un paese incredibile, possiede certe aree con curiosità gastronomiche, spesso storiche, completamente diverse l'una dall'altra.

La vivacissima provincia di Vicenza sorprende per la varietà di prodotti che propone e per la capacità dei suoi produttori di raccontare e vestire in modo piacevolissimo un'eccellente qualità produttiva.

Questo viaggio è stato davvero molto eloquente per la grande qualità e ricchezza che ha contraddistinto assaggi di prodotti completamente diversi.

Parlando con **Vladimiro Riva** che ci ha ospitati, abbiamo saputo che la provincia di Vicenza ha più di trenta **DECO attive**. Le DECO sono denominazioni di origine comunale in cui ha creduto molto

Luigi Veronelli, che si è dato molto da fare per proporle ai Comuni di diverse regioni d'Italia. Le DECO si adoperano per tutelare e proteggere prodotti di qualità con caratteristiche particolari che li legano al territorio e che non hanno denominazioni importanti tipo le DOP o altre. **La provincia di Vicenza** ne ha qualche decina e questo fa capire la ricchezza e la varietà dei suoi prodotti.

POLENTA DI MAIS MARANO, SOPPRESSA E BALLI

(**Mais Marano**)

Ospitati dal consorzio del Mais Marano abbiamo visitato un mulino autentico anni '50 capitanato da un anziano signore che macina il mais ormai solo per gli amici. L'inventore, il **Cav. Antonio Fioretti**, attraverso l'incrocio tra il Pignoletto d'Oro e un mais nostrano locale, varietà entrambe presenti nel vicentino, ottiene il Mais Marano, varietà in grado di unire alle buone attitudini produttive, elevatissimi standard qualitativi, tuttora difficilmente ottenibili con altre varietà o ibridi di mais.

L'assaggio della polenta di farina di Mais Marano era scontato, ed era buonissima così da sola, ma sorpresa..... presentata assieme alla soppressa è stata una favola e poi per finire in dolcezza una torta "gialla".

E come in tutte le feste tradizionali che si rispettino, nel giardino ci hanno allietato danze storiche proprie del territorio recuperate dai racconti degli anziani ed esibite dal gruppo di ballo Saltamaran.



Sapori Vicentini

Comuni De.Co.

IL RISO DELLE MONACHE

Detacchi



Inaspettata a Vicenza la coltivazione di un grande riso come il **Grumolo delle Abbadesse**, coltivato appunto nell'omonimo comune, in quello di Torri di Quartesolo e di Gazzo Padovano, un riso di cui si parla da diverse centinaia di anni. È la storia di una importante managerialità tutta al femminile, si parla di monache, nata nel 1500 per merito dell'ordine benedettino. Riuscirono a disboscare e bonificare terreni semipaludosi creando un'organizzazione perfetta per produrre un riso di qualità. Per la precisione. Il vialone nano. Oggi una ventina di



produttori si sono uniti in un consorzio, hanno creato un disciplinare a cui si attengono scrupolosamente per mantenere una qualità mediamente alta, con punte di eccellenza notevoli, soprattutto nel caso del vialone nano. Producono anche carnaroli e tra loro abbiamo avuto occasione di assaggiare un riso eccellente prodotto da **Francesco De**

Tacchi in un luogo di grande fascino costituito da una villa palladiana, da un grande parco con alberi secolari, ma soprattutto con la volontà del proprietario di conservare e valorizzare la cultura e il legame "con l'antica creatura delle monache".

"IL PANETTONE DI MILANO", a Vicenza?

Loison

Girando il territorio, se capiti dal vivace **Dario Loison**, non puoi che stupirti nel constatare che produce uno dei migliori panettoni italiani, con packaging raffinato, tra l'altro ha ottenuto per tre anni la concessione, da parte del Comune di Milano, per produrre un panettone marchiato appunto "**Il panettone di Milano**". Un fatto curioso, anche contestato da alcuni, colpiti dal fatto che fosse stato affidato a un vicentino l'incarico di produrre il panettone che identifica il suo legame con la metropoli.



La storia di Dario Loison è quella di un imprenditore che a un certo punto ottiene dal padre la possibilità di gestire l'attività di famiglia, pasticceri dagli anni '50 senza una particolare attenzione alla qualità. Dario, che da anni girava il mondo per un settore completamente diverso, rivoluziona tutto e oggi è tra le grandi pasticcerie italiane con una varietà di prodotti vasta e particolare, tra cui una gamma di panettoni speciali per la piacevolezza del gusto e la qualità degli ingredienti, tipo quello alle marasche o al mandarino.

KM 0 PER CARNI D'AUTORE: DALLA MACCELLERIA AL RISTORANTE

Damini - Maculan



Il viaggio nella provincia di Vicenza prosegue con una sorprendente cena da **Damini** ad Arzignano che, con intelligenza, ha creato in una sala attigua alla macelleria, curata in prima persona da **Gianpietro**, un ristorante, ma non solo. Una realtà complessa da gestire: un grande negozio con banco da macelleria, alcuni scaffali dove presenta vini extralusso e qualche sfizio

gastronomico, non prodotto da loro, poi dal negozio si passa direttamente alle due sale del ristorante, dove qui **Giorgio** propone piatti con le loro carni. Abbiamo gustato delle curiosità molto buone, come il damburger e una battuta al coltello naturale con sedano, mela verde e vezzena. Damini utilizza soprattutto carni provenienti da un allevamento di Limousine francesi in provincia di Brescia, che sapientemente passando tra le sue mani si trasformano in carne più che ottima, da grande conoscitore della materia quale Gianpietro è, cura in modo eccellente tutta la filiera sapendo trovare per ogni taglio il tempo giusto di frollatura e il disosso.

Durante la cena un Grande del vino Italiano, **Fausto Maculan** con la figlia, ha presentato i suoi gioielli, per ognuno dei quali ha proposto un'annata storica assieme annata sul mercato.

UNA SELEZIONE DI CAPRE PER FORMAGGI D'ECCEZIONE

(La Capreria, Azienda agricola di Enrico Grandis **La Capreria**)

Che fortuna avere assaggiato gli splendidi formaggi di capra da La Capreria di Montegalda!

Un'azienda agricola gestita da **Enrico Grandis** con la moglie che in



venti anni, attraverso la selezione delle capre e la loro capacità di interpretare il latte, hanno realizzato formaggi particolari tra cui eccellenti erborinati.



DAL SOTTOVUOTO..... AL PIATTO PER UNA CENA TRA AMICI "DIFFICILI"

Salumificio e Macelleria Nogara Umberto



Affascinati dal grande banco espositivo del salumificio-macelleria di **Tiziana Nogara**, che lo possiede insieme ai fratelli a Sovizzo, vogliamo saperne di più e scopriamo che vende anche carni già pronte per essere consumate, preparate con le tecniche normalmente adottate dall'alta ristorazione. Con il sottovuoto a bassa temperatura cucinano ad esempio tagli speciali come i lessi per due o più persone, i petti di faraona, i cotechini già tagliati a fette e altre pietanze. In pratica si può invitare a cena ospiti "difficili" e basta immergere le buste sottovuoto in acqua bollente per 20-25 minuti,

si potrà così servire in mezz'ora un piatto veramente eccellente che richiederebbe tecnologie abbastanza costose e ore di cottura.

UNA TORTA SPIRITATA, NATA PARAFRASANDO UN VECCHIO DETTO POPOLARE

Pasticceria Davenicio

Ad Arzignano alla **pasticceria Davenicio** abbiamo scoperto un dolce particolarissimo creato su un progetto di Carlo Pozza per identificare il territorio, che ha visto riunite una ventina delle pasticcerie del vicentino. Sulla scatola moderna ed elegante un ironico marchio con la divertente scritta " **I vicentini magna la Gata**".

La torta è molto ricca e dura nel tempo grazie all'aggiunta di un goccio di grappa vicentina che evapora in cottura lasciando un gradevole aroma. Il dolce gustoso è a base di miele, farina bianca e di mais, burro e grappa.

DUE RISTORANTI: UNO EMERGENTE, L'ALTRO UN FIORE ALL'OCCHIELLO

Chef **Lorenzo Coqo** - Chef **Nicola Portinari**

In questo nostro girovagare abbiamo avuto il piacere e l'onore di provare due ristoranti decisamente interessanti, uno per noi sconosciuto di un giovane di 22 anni, **Lorenzo Coqo, El Coq** che ha aperto da pochi mesi e propone piatti molto piacevoli e che val la pena provare.



L'altro ristorante è **La Peca** che noi consideriamo

in assoluto uno dei migliori ristoranti italiani non solo perchè possiede due stelle Michelin.

I fratelli Portinari, Nicola in cucina e Pier Luigi in sala assieme alla moglie **Cinzia Boggian** hanno creato un ambiente di grande classe con un arredamento più che all'altezza, pensare che le sedie di Philippe Starck sono state scelte dopo lunghe sedute di prova da parte della loro clientela

più affezionata. La cucina che propongono è creativa ma non troppo, gustosa e raffinata.