

Mensile • Anno VI • N°55 Novembre 2011 • Euro 3,50

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

FOOD & BEVERAGE

Tipicità
A Vicenza
per gustare
il territorio

Vino
Una rivoluzione
che dura
da trent'anni

pagne
maison
chef
re totale

ira
vata
torazione
net

enzo Iacchetti

a Coppa d'Oro, premio
per l'eccellenza piacentina





IL MAIS MARANO, IL RISO DI GRUMOLO, LA MOSTARDA, SONO SOLO ALCUNI DEI PRODOTTI DI CUI È RICCA LA ZONA INTORNO A VICENZA. AZIENDE FAMIGLIARI PORTANO AVANTI CON IMPEGNO E PASSIONE COLTURE CHE MANTENGONO UN LEGAME FORTE CON IL TERRITORIO E CON IL RECUPERO DELLA TRADIZIONE

Nel territorio vicentino a caccia di eccellenze

Alessandro Luongo

L TERRITORIO VICENTINO È RICCO DI PRODOTTI TIPICI di grande valore, talvolta sottovalutati e spesso consumati a chilometro zero, "impendo" a tanti di godere di eccellenze che, al solo gustarle, racconterebbero storie straordinarie. Storie di impegno e di passione, di rispetto e salvaguardia del territorio, di conservazione delle tradizioni e di ciò che è giunto fino a noi perché qualcuno, prima di noi, è riuscito a conservarlo e a tramandarlo. È il caso del Mais Marano, del riso di Grumolo, e della mostarda vicentina, ad esempio. La polenta è, indubbiamente, uno dei simboli della cucina veneta.

E spetta ad Antonio Fioretti, agronomo da Marano Vicentino, il merito di aver selezionato, circa 100 anni fa, un tipo di mais adatto alle terre ghiaiose e asciutte del Leogra. Negli anni fra le due guerre, il mais Marano ebbe notevole fortuna in Italia e nel mondo, ma la sua parabola si esaurì in tempi rapidi all'avanzata dei cosiddetti mais ibridi, selezionati per favorire la resa in quantità.

A Grumolo delle Abbadesse (nell'est vicentino) si produce, secondo la tradizione veneta, soprattutto il Vialone Nano, selezionato nel 1937 da varietà locali: è un riso semifino, dai chicchi

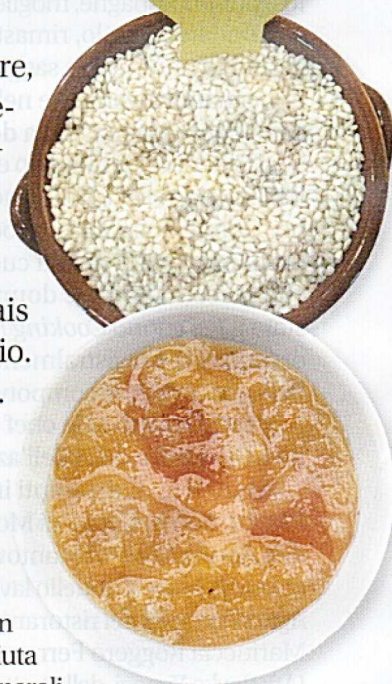
deboli e tondeggianti, ricchi di amilosio (23.8%), compatti a cottura e con grande capacità di crescita, ideali per i risotti e per le insalate. In anni recenti è però cresciuta la produzione di riso Carnaroli, preferito dalla grande ristorazione.

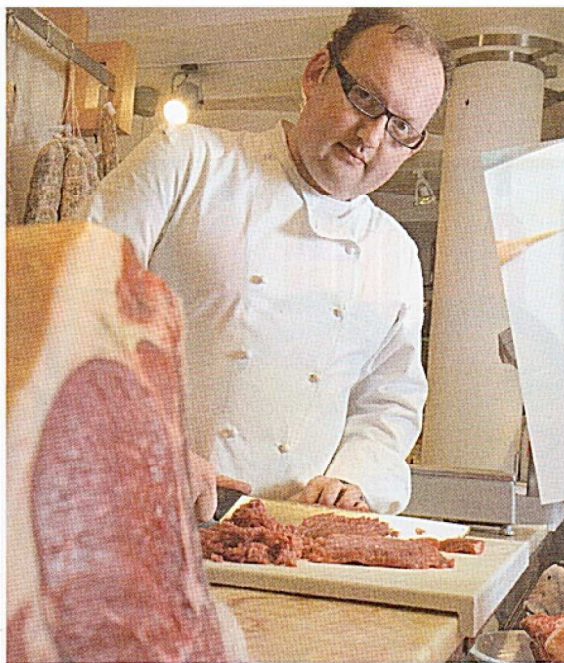
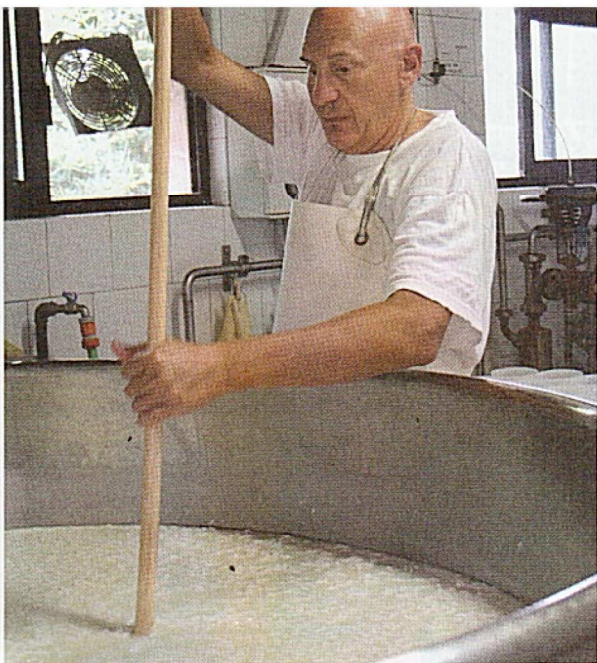
Anche la mostarda vicentina di Montecchio Maggiore è uno dei prodotti più tipici. Il Veneto, che è una delle regioni dove se ne fa ancora largo uso, ha scelto per tradizione il tipo che si ricava dalla mela cotogna, frutto tanto avverso al palato da fresco, quanto profumato di rosa una volta cotto, e denso di sapore se portato a marmellata.

Ha scelto un nome curioso (da sempre i vicentini sono identificati con l'appellativo "magnagati" a cui sono legate storie e leggende), La Gata, che riunisce alcuni dei migliori pasticceri vicen-

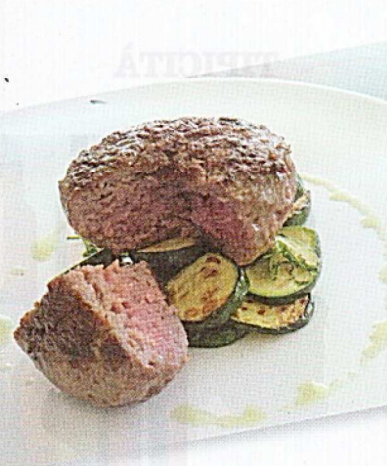
Tra i prodotti tipici della cucina vicentina, la polenta, La Gata, dolce del territorio, e il Vialone nano, un riso selezionato nel 1937 da varietà locali

VIALONE NANO





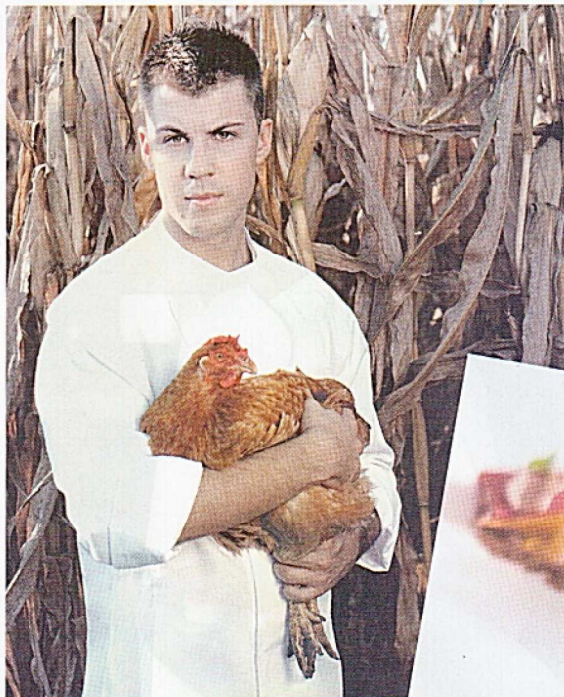
A sinistra, l'arte casearia della Capreria di Montegalda, azienda biologica dei Colli Berici. Accanto, Giampietro Damini, della nota macelleria-ristorante di Arzignano. Sotto, Lorenzo Cogo chef del ristorante emergente El Coq



tin, che, grazie alla conoscenza delle antiche ricette, hanno creato un dolce che è la tipica espressione del territorio berico con l'utilizzo di prodotti locali: farina bianca e farina gialla di Mais Marano, grappa vicentina, burro, latte e miele della provincia berica, più un pizzico di mandorle e cacao per rendere La Gata ancora più golosa.

I formaggi della Capreria di Montegalda (nella zona dei Colli Berici) si trovano nelle catene di supermercati biologici ma non sono presenti con tutte le varietà prodotte dalla piccola azienda di Enrico Grandis: "Non è facile invece entrare nella Grande distribuzione nazionale", spiega il titolare della Capreria che produce 200 quintali di formaggio di capra (con un fatturato di 300 mila euro): il Bianco di Montegalda, Erbe dei Berici, Verde di Montegalda, Grotte di Montegalda, Blu di Capra e Mezzano di capra, e Tre latt.

"Dal 1969 nobilitiamo il maiale salvaguardando la tradizione, il gusto e il rispetto per la materia prima", spiegano i titolari della macelleria Nogara, di Sovizzo, la signora Tiziana e i fratelli Giorgio ed Emiliano Nogara. I prodotti di punta abbinano il maiale →

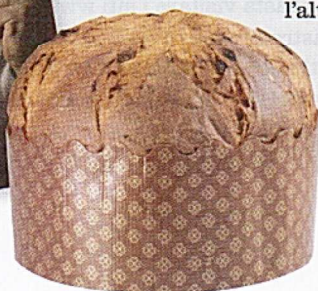


DOLCI

Loison, un panettone per tutto l'anno



È un vicentino un po' anomalo, Dario Loison, che ha sfidato convenzioni e tradizioni per regalarci un dolce "diverso" e per fare uscire il suo panettone dall'ambito ristretto delle festività. È senz'altro uno dei produttori più creativi che, nel quartier generale della Dolciaria Loison, a Costabissara, ne sforna di straordinariamente gustosi e profumati, con materie prime che ricerca attentamente in tutto il mondo: inoltre, tutte le fasi di lavorazione rispecchiano la naturalezza e la lentezza dei processi, dalla lievitazione al raffreddamento, fondamentali per garantire freschezza e fragranza nel tempo. Un imprenditore che con passione sta riuscendo a convincere l'alta ristorazione a proporlo tutto l'anno, grazie a un profluvio di idee creative che rendono una fetta di panettone un ingrediente adatto a piatti dolci e salati: il suo Insolito Panettone è ormai un *brand* che racconta dell'eccellenza e dell'unicità delle sue proposte.



Dario Loison con il suo "Insolito Panettone" racconta l'eccellenza della tradizione dolciaria vicentina da gustare tutto l'anno

TIPICITÀ



Angela e Maria Vittoria Maculan: la loro azienda da generazioni vinifica le migliori uve per il Torcolato di Breganze. A destra, Nicola Dal Maso dell'omonima cantina di Montebello Vicentino



Nicola Portinari, chef de La Peca di Lonigo, predilige proporre le



→ al broccolo fiolario, l'ortaggio invernale prodotto nelle vicine colline del comune di Creazzo, la bondiola di Sant'Agata, prodotto recuperato dalla tradizione.

Tra le specialità vicentine non mancano distillati e vini. I distillati di Capovilla (a Rosà) sono prodotti artigianalmente: la fermentazione naturale, la distillazione a bagnomaria, l'attenzione per la qualità in ogni fase, la diluizione a 41°, la mancanza di addolcenti; confezionamento, imbottigliamento ed etichettatura sono fatti rigorosamente a mano. La famiglia Dal Maso ha invece un'azienda storica per il Recioto e il Gambellara Doc, zona vocata grazie al particolare microclima e alla speciale composizione geologica del terreno. La filosofia produttiva è centrata sulla valorizzazione delle varietà autoctone come la garganega nel Gambellara e il tai rosso nei Colli Berici. Nota per il suo Torcolato, tra i vini dolci più straordinariamente suadenti, l'Azienda agricola della famiglia Maculan da tre generazioni vinifica e seleziona le migliori uve di Breganze, zona collinosa nel nord vicentino ai piedi dell'Altopiano di Asiago, che ne favorisce il clima mite.

Tra i ristoranti della zona che più meritano una visita per un'esperienza gastronomica nelle specialità

ERROR: ioerror
OFFENDING COMMAND: image

STACK: