



LA RASSEGNA. Inizia sabato 30 a Creazzo e prosegue sino a febbraio

IL BROCCOLO FIOLARO

È uno dei prodotti vicentini più conosciuti in Italia. Ha un gusto unico e si presta a un'infinità di utilizzi in cucina, come testimoniano questi piatti dei cuochi



La pasta al sacco con broccolo fiolaro: vivace anche nei colori, è una proposta della Trattoria Cortese

Silvia Castagna

Il broccolo fiolaro di Creazzo è uno dei prodotti tipici del Vicentino più famosi nel panorama enogastronomico anche nazionale. Sarà per la sua estrema versatilità, in cucina, sarà per le sue doti salutistiche, sarà perché ha conquistato anche alcuni grandi cuochi, ma le quotazioni di questo ortaggio della famiglia delle crocifere (la stessa del cavolfiore, dei cavoletti di Bruxelles, del cavolo rapa e della verza...) sono in costante ascesa. La sua scoperta è frutto di Severino Trentin e alla sua fama hanno contribuito anche i cuochi vicentini che lavorano fuori provincia, a iniziare da Carlo Cracco a Milano e ricordando anche Lionello Cera, che con i fratelli (la famiglia è originaria dell'Altopiano) gestiscono un importante locale a Campagna Lupia nel Veneziano.

Una fama, quella del broccolo fiolaro di Creazzo, che alimenta anche dai ristoratori vicentini e, in particolare, da quelli... di casa, da anni impegnati nella valorizzazione del prodotto, la cui raccolta avviene nel periodo invernale. Momento clou della celebrazione del broccolo da parte dei cuochi è la rassegna enogastronomica organizzata dalla Confindustria di Vicenza "A Tavola con il Broccolo Fiolaro di Creazzo deco", che prenderà il via sabato 30 al ristorante Tre Scalini e che prevede, poi, al-



I gargati con ragù bianco e broccolo fiolaro: un piatto della Cucina Tomasi

tre cinque serate (tutte con inizio alle 20.30). Si continua, infatti, il 19 dicembre alla Trattoria De Gobbi, il 24 gennaio all'Agriturismo Gentilin, il 25 gennaio al Ristorante Story, il 31 gennaio alla Trattoria Cortese e infine, il 7 febbraio alla Trattoria Pizzeria Bellavista.

Va detto che nelle colline di Creazzo, in questo periodo c'è gran fermento per la raccolta di un prodotto che qui cresce con particolare vigore e con un gusto molto caratteristico, grazie alla felice combinazione tra elementi climatici della zona e composizione del terreno. Il broccolo, dal sapore più



Lo Story presenta la sella di coniglio farcito con broccolo fiolaro



Pernice arrosto con broccolo fiolaro della trattoria De Gobbi

dolce rispetto ai cugini cavoli, conserva integra la ricchezza delle sue componenti: sali minerali come fosforo, potassio, calcio, ferro, zolfo e tante vitamine essenziali.

L'ortaggio si presta a molti utilizzi: basta pensare alla zuppa al broccolo fiolaro con pancetta croccante e porcini saltati; oppure alla tagliata di filetto di manzo con cuoricini di broccolo saltato, entrambi piatti forti della serata ai Tre Scalini. I bigoli con salsa al broccolo fiolaro e Asiago dopo o la Pernice arrosto con broccolo fiolaro della trattoria De Gobbi. La sfogliatina con broccolo fiolaro stufato e la sella di coniglio farcito con broccolo fiolaro e scamorza, nella serata allo Story. La pasta al sacco con broccolo fiolaro e la suprema di faraona farcita al broccolo fiolaro e tortino alla zucca protagonisti nella serata alla trattoria Cortese. E infine i co-

lombini ripieni al broccolo della trattoria Bellavista, locale che riproporrà anche una pizza speciale, oramai diventata un classico: la "Terra mare alla vicentina", dove il broccolo si combina al baccalà alla vicentina e a un tortino di polenta. La Cucina Tomasi, invece, ha preparato i gargati con il ragout al broccolo.

Molte altre specialità a base di broccolo fiolaro di Creazzo saranno poi disponibili, dal 14 dicembre al 15 febbraio 2014, in tre gastronomie del paese: Cucina Tomasi, Delizie Gastronomiche Tessarolo e Rosticceria Iposi a completare tre mesi tutti dedicati ad un prodotto così amato da aver fatto nascere anche un sodalizio, la Confraternita del Broccolo Fiolaro Deco, cui aderiscono i ristoratori Confindustria e i produttori, con lo scopo di salvaguardare e valorizzare il prodotto. ●

APPUNTAMENTI

Il maiale il baccalà e la Barbera

Martedì 26 alle 20.30 a "El Coq" di Marano Lorenzo Cogo organizza il "Muuh event", protagonista la carne Rubia Gallega '98 con i vini dell'azienda Graziano Pra. Costo: 150 euro.

Giovedì 28 alle 20 nella Cantina Maculan di Breganze serata "Alla scoperta dei Vini dell'Alto Adige".

Venerdì 29 al "Company" di Vicenza con l'Onav serata sulla Barbera con l'enologo piemontese Gianpiero Gerbi. Saranno assaggiati sei tipi di Barbera. Costo: 35 euro per i non soci. Alla Pasticceria Osteria Strà in strada Marosticana a Dueville, serata di baccalà con i vini di Firmino Miotti. Al Ca' Takea di Romano d'Ezzelino serata: "Da Lusiana a Montalcino a Romano d'Ezzelino, la passione per la cultura del cibo e del vino". Costo: 35 euro. A Caldogeno alle 20 cena del mas'cio al Molin Vecio per i 25 anni dell'iniziativa. A Sorio di Gambellara all'Osteria al Castello "Voglia di NovemberPork", serata di cibo, vini di Chiesa Vecchia di Alonte e musica. Costo: 38 euro. ●

LA GUIDA. Oggi a Venezia si presenta il lavoro di Luigi Costa: 18 le presenze del Vicentino

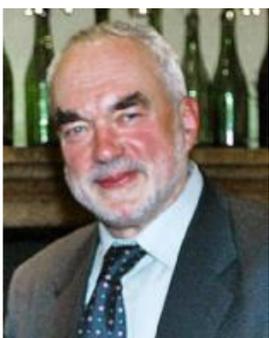
«La cucina delle Venezie vola in alto perchè valorizza tenacia e semplicità»

Un premio a Fasolato, ma anche ad Antonio Ricci di "Striscia"

L'edizione 2014 della guida gastronomica *A Tavola con le Venezie*, sempre firmata da Luigi Costa, sbarcherà oggi a Venezia - Terminal di San Basilio - per la presentazione ufficiale agli operatori del settore, ai critici gastronomici e agli appassionati. «Nata timidamente quattro anni fa - spiega Costa - ha saputo conquistare la fiducia dei lettori per la puntualità e l'attendibilità delle recensioni e per la formula innovativa che offre certamente una fotografia della ristorazione nella fascia più alta, ma anche una panoramica limpida dei pro-

dotti agroalimentari - vini compresi - che da Bolzano a Trieste, sconfinando anche in Slovenia e in Istria, arricchiscono queste terre saldando insieme anelli preziosi come l'agricoltura, la ristorazione e il turismo». Leva fondamentale per smuovere una economia stagnante da troppi anni.

Ma Luigi Costa si pone anche una domanda importante: "Dove sta andando la cucina delle Venezie?". A suo parere la risposta è chiara: «La ristorazione delle Venezie (Vicenza compresa) vola in alto, come si capirà scorrendo la guida e



Gigi Costa

confrontandola con le classifiche delle più blasonate guide nazionali. E lo spiega con la (ri)comparsa dell'atavica capacità di soffrire delle nostre genti. Si sono (ri)scoperti prodotti di-

menticati, vecchi sapori, tradizioni antiche e sono stati rimessi in vetrina senza le timidezze di un tempo. Certamente usando tecniche più moderne e riprendendo la valigia per scoprire il mondo e riprenderlo. Per la gola».

Da questa edizione, la Guida ha istituito dei premi. Premi che hanno un valore più morale che economico e che dovrebbero servire come stimolo per alzare la qualità della cucina e dell'accoglienza: l'unica vera arma che permetterà di vincere la sfida di questi anni terribili. Tra i premiati, Corrado Fasolato dello Spinechile Resort con questa motivazione: "Al cuoco che nella sua carriera ha dimostrato capacità di reinventarsi, con intelligenza,

Luigi Costa

**A TAVOLA
CON LE
VENEZIE
2014**

Viaggio tra le eccellenze
gastronomiche del territorio

**Ristoranti, Vini,
Prodotti tipici**

La guida che accende uno spot sulla cucina delle Venezie

mantenendo sempre fedeltà a se stesso e gusto di approfondire, studiare e stupire?».

La provincia di Vicenza è rappresentata da ben 18 ristoranti dove spiccano, oltre a Fasolato, le stelle nazionali come La Peca, il Casin del Gamba, La Locanda di Piero, El Coq e Alessandro Dal Degan. Quattro le Cantine segnalate: Bellaguardia, Cavazza, Maculan, Maule; e dieci prodotti tipici, tra i quali la Nocciolata di Rigoni di Asiago e i panettoni di Loison o Grün Alp del Caseificio Pennar.

L'incontro inizierà alle 11.30 con un dialogo tra Davide Rampello, direttore artistico del Padiglione Italia all'Expo Milano 2015 e Norbert Niederkofler, il grande cuoco del ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di S. Cassiano e si chiuderà con la consegna dei premi. Oltre ai ristoratori sarà premiato anche Antonio Ricci di Striscia la notizia per la sua rubrica "Paesi e paesaggi". ●