



PAGINA A CURA DI DONATO SINIGAGLIA

donato.sinigaglia@yahoo.it; redazione.ro@lavoce-nuova.it



SCELTI DALLA VOCE La serata al ristorante "La Montanella" di Arquà Petrarca

Ristoranti, che passione! Una guida con 120 locali

di Davide Biasco

Quella che si è tenuta lo scorso lunedì al ristorante la Montanella di Arquà Petrarca è stata la presentazione della settima edizione della guida "Ristoranti che passione" che il giovane e fantasioso editore vicentino Riccardo Penzo ha ideato e sviluppato fino ad oggi.

Questa guida va, però, un po' illustrata perché è qualcosa di diverso dalle guide tradizionali ai ristoranti. Chi acquista la guida, infatti, diventa socio di un club che permette fondamentalmente due cose: conoscere una selezione di ristoranti veneti particolarmente "buoni" ed avere la possibilità di andare a conoscerli con delle formule promozionali che permettono di ottenere fino al 40% di sconto. L'editore ha selezionato negli anni più di centoventi ristoranti in tutte le provincie venete. I locali sono recensiti nelle guide con una dozzina di particolari ed un'attenzione specifica alla scelta dei menu ed alle motivazioni. La grafica



Riccardo Penzo ideatore di "Ristoranti che passione"

molto curata, i consigli dell'autore e l'uso intenso di simboli permettono una agevole e snella fruizione. Ma la caratteristica è quella del prezzo. Con la guida l'acquirente, infatti, ottiene una card che gli permette di visitare questi locali in modo agevolato. Più precisamente, per ogni locale i ristoratori hanno indi-

cato per ogni giorno della settimana quale sconto possono riconoscere (e si arriva fino al 40% cento!) al visitatore che si reca in coppia la prima volta ad assaporare la proposta dello chef di quella cucina. E' uno stimolo a conoscere il territorio veneto con un'agevolazione per chi può e sceglie di visitarlo nei momenti

della settimana più tranquilli, in cui si può eventualmente anche conoscere il cuoco, o più facilmente il ristoratore è incline ad assecondare desideri e curiosità dei nuovi clienti. Questa in sostanza la formula di questa guida. C'è poi l'argomento dei giudizi formulati dai clienti. Ognuno, infatti, può liberamente esprimere il suo giudizio sulle portate della guida (www.chepassione.eu). I risultati di tutti i feedback liberi dell'anno vengono poi analizzati per definire una scaletta per assegnare diversi premi. La serata di lunedì scorso ha visto la premiazione di tutta una serie di locali per il rapporto qualità-prezzo, il cibo, il sommelier, l'ambiente, il servizio. Su tutti ha primeggiato il ristorante "le Vescovane" di Longare in provincia di Vicenza. Novità tecnologica della guida di quest'anno è stata l'utilizzabilità mediante una specifica app per smartphone dal nome originale "misiedo". L'applicazione permette infatti di prenotare uno o più posti e di avere una immediata risposta

In breve

Adria

Gran finale al festival triveneto del baccalà

■ Dal Veneto, il Trofeo Tagliapietra approda in Trentino. Il premio, simbolo del viaggio di conoscenza dello stocco che il nobiluomo veneziano Pietro Querini compì nel Quattrocento dopo il naufragio nelle isole Lofoten in Norvegia, esce dalle sale dello stellato Gellius di Oderzo (Tv) per entrare, e far bella mostra di sé per un anno, in quelle dello stellato Locanda Margon di Ravina (Tn), il ristorante della famiglia Lunelli (Cantine Ferrari), che dal 2010 ha affidato con lungimiranza la cucina del locale alla maestria dello chef trentino Alfio Ghezzi. Che mercoledì 4 dicembre ha vinto la finale della IV edizione del Festival Triveneto del Baccalà verso Expo 2015, tenutasi all'Antica Trattoria Ballotta di Torreglia (Pd), con l'antipasto "Blanc de Blancs", un merluzzo Gadus Morhua di fresca salatura con crema vichyssoise e zuppetta allo Chardonnay.

Da Nadae

La Confraternita del bavorolo si scambia gli auguri

■ Domani sera, ore 20, alla trattoria Da Nadae, la Confraternita del Bavorolo si riunirà per la tradizionale cena di Natale. Sarà il Padre Guardiano Ugo Focchi, prima di formulare gli auguri, a fare un bilancio dell'attività svolta nel corso dell'anno e illustrare le iniziative del 2014, anno che coincide con i dieci anni di vita della Confraternita. Per l'occasione Mariuccia e Gabriella, titolari della trattoria, hanno predisposto un menù a base di pesce e baccalà, specialità della casa, con vini selezionati.

Osteria Arcadia

La selvaggina in tavola per un menu unico

■ Osteria Arcadia comunica il ritorno stagionale delle prelibatezze d'autunno a base di selvaggina locale. Ecco alcuni dei piatti preparati da Arcadia: risotto di folaga, tagliolini fatti in casa con sughetto di lepore, "masurin" (germano reale) in umido in rosso, "ciosi" (fischione) in umido in bianco, "sasegne" (azzavole) ripiene e avvolte nella pancetta al forno, fagiani e lepore alla cacciatora. Il tutto accompagnato con polenta bianca abbrustolita e del buon vino rosso. E per finire dolci fatti in casa la "mgiasa", torta di zucca, e i "tamplun" frittelle di farina castagna. Info:0426/388334.

di accettazione da più di 1500 locali, anche nelle loro giornate di chiusura. Riccardo Penzo, infine, ammettendo di aver trascurato finora la nostra provincia, ha promesso che nella prossima edizione, che potrebbe venire ag-

giornata già a giugno, è previsto l'inserimento dei primi locali Polesani, in modo che tutti i soci di questo club speciale abbiano al più presto la possibilità di conoscere prodotti e menu della terra tra di due fiumi.

L'EVENTO Ingredienti certificati e pazienza, i segreti della pasticceria Loison

Il panettone che ha 75 anni di gloria

di Donato Sinigaglia

Il segreto primo è la pazienza, che è l'arte del tempo giusto per la lavorazione degli ingredienti, scelti con cura, capaci di lasciare sapori che si incidono nella memoria e rievocano gusti antichi e genuini. Ecco perché la famiglia Loison, pasticceri di Costabissara (Vi) dal 1938, rappresenta un nome, una tradizione e, soprattutto, la garanzia del prodotto. A ragione è considerata dai gourmet una delle pietre miliari nella lavorazione dolciaria veneta. Una produzione di nicchia che vede nei dolci del Natale una "dolce rivoluzione" dove qualità ed estetica si esaltano a vicenda e la tradizione è intesa come un'inesauribile fonte creativa.

La filosofia di Dario e Sonia Loison si basa su alcune semplici ma fondamentali convinzioni che derivano dall'esperienza. Anzitutto nella scelta delle materie prime di base che si avvale della collaborazione privilegiata con Slow Food per la fornitura di ingredienti esclusivi come il Chinotto di Savona, il Mandarino Tardivo di Ciaculli, il Fico Dottato Cosentino, il Pistacchio di Bronte, ai Canditi delle Arance di Sicilia o del Cedro di Diamante in Calabria, fino all'esotica morbida Uvetta Sultanina della Turchia o al pregiato Cacao del Sud America e l'aromatica e unica Vaniglia Mananara del Madagascar. E ancora, in termini di tipicità veneta, la valoriz-

zazione dello spumante Prosecco di Valdobbiadene e la scelta d'ingredienti d'origine controllata (uova fresche, latte, burro e panna di montagna, fior di farina e zucchero italiano). "Per mantenere integra la qualità - spiega Dario Loison - si fa ricorso al lento processo di lavorazione senza additivi o sostanze che ne modificano le proprietà ed il sapore". L'arte della pasticceria consiste proprio in questo: creare dolci conservando le materie prime integre, rispettando la qualità dei profumi che solo la natura può offrire e che solo la lavorazione artigianale può preservare. Con queste premesse è inevitabile che i pandori ed i panettoni Loison siano unici, indimenticabili: dieci gusti (classico, chinotto, mandarino, albicocca e zenzero, regal cioccolato, Prosecco, fico, marron glacé, amarena, Noel alle spezie) che rappresentano gli straordinari risultati di anni di sperimentazioni e ricerche aziendali. Quest'anno poi per festeggiare i 75 anni di attività è stato creato l'inedito panettone liquerizia e zafferano, novità assoluta nel mercato, ma è stato dato spazio anche alla nuova linea dei pandori e all'innovativo packaging di Sonia.

"Tutto ciò - dice Dario Loison - nasce dalla volontà di rappresentare al meglio la tradizione enogastronomica regionale, grazie alla collaborazione con Slow Food sulle materie prime e alla sperimentazione sul recupero delle spezie tipiche

della tradizione dei mastri pasticceri, veneziani, polesani e vicentini".

Ma la qualità è sempre accompagnata dall'eleganza della confezione (cambia di anno in anno) che fanno dei panettoni Loison un raffinato regalo per ogni occasione. La collezione 2013 è improntata a un tema di colori molto evocativi: il bianco avorio, il verde veneziano, il rosa antico e il tortora, in tonalità intense adatte a dare calore alla tavola in questa stagione. Gli incarti riproducono eleganti tessuti inglesi e floreali, fregi settecenteschi e pizzi, con una profusione di astri e fregi dorati in rilievo che danno un suggello di eleganza ad ogni confezione regalo.

C'è tutta la fantasia ed il tocco di classe di Sonia nella creazione confezioni 2013: dalla linea "Ricordi" una shopper da conservare per le feste future, a quella "Patisserie" dove il pandoro viene presentato nella sua veste più elegante, alla linea "Elegance" che oltre a sottintendere che la qualità del panettone sia migliore si presenta come un regalo che si fa subito notare prima per il tono d'insieme, davvero esclusivo, e poi anche per lo scintillio di dettagli dorati. "Con un sacchetto simile - spiega Sonia - si potrebbe uscire da Cartier a Parigi o da Tiffany a New York".

C'è poi la novità 2013 della linea "Excellence", creata per i 75 anni, che avvolge il nuovo panettone di liquerizia e zafferano.



Dario Loison e il suo panettone

Infine, l'intramontabile "latta artistica" Loison, quando la pasticceria sconfinava nell'arte: un'icona inconfondibile che entra a pieno titolo nelle collezioni di famiglia. Donato Sinigaglia Info:www.loison.com