



PAGINA A CURA DI DONATO SINIGAGLIA

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



SCELTI DALLA VOCE | I celebri tortellini del ristorante di Valeggio Il tempio del "nodo d'amore" al Borsa si mangia da Papa

di Donato Sinigaglia

VALEGGIO SUL MINCIO - E' uno dei tempi del tortellino, o meglio del "nodo d'amore" come viene chiamato da queste parti. Il ristorante Borsa, nel centro della storica cittadina di Valeggio, dominata dalla Rocca, famosa per il ponte Visconteo e il giardino Segurtà, è una tappa d'obbligo per chi vuole gustare i piatti del territorio dove, ovviamente, spicca il tortellino. Un prodotto di nicchia che è finito anche sulla tavola del Papa emerito Benedetto XVI.

Anticamente trattoria, punto di ritrovo dei commercianti che si trovavano per concludere i contratti e aprire la "borsa" per pagare la merce, il ristorante Borsa è gestito dal 1959 dalla famiglia Pasquali, cioè da quando Alceste e la moglie Albina Stanghellini hanno acquistato il locale. Ora nella conduzione c'è la figlia Nadia e il fratello Mirko che, con una valida brigata di cucina, portano avanti la tradizione dei genitori.

Ambiente moderno, anche se di stampo tradizionale, con accoglienti sale ristrutturate di recente con gusto ed eleganza capaci di 250 coperti, mentre nella bella stagione offre un giardino con vista del castello Scaligero, il ristorante da sempre punta alla valorizzazione dei piatti e della cucina del lago di Garda, veronese e veneta.

"Il messaggio che vogliamo dare - dice Nadia Pasquali, vice presidente dell'associazione Ristoratori di Valeggio - è quello che il Veneto e la terra veronese valgono il viaggio, per poter gustare prodotti di eccellenza".

Da questa premessa deriva quella che da sempre è la filosofia del ristorante Borsa: il rispetto e la promozione della tradizione a tavola.

"Vogliamo valorizzare quello che di buono e gustoso produce la nostra terra", spiega Nadia. "Per ciò - aggiunge - siamo sempre disponibili a confrontarci



Nadia Pasquali La dinamica ristoratrice del ristorante Borsa a Valeggio sul Mincio

con altri colleghi ristoratori con l'obiettivo di migliorare la cucina di tradizione veneta".

Giungere a Valeggio e non assaggiare il "nodo d'amore" è come fare un viaggio a vuoto. Il Borsa è il tempio del famoso tortellino. Sfoglia dorata e sottile, ripieno di carne brasata col vino Custoza, cotto in acqua e servito con burro e salvia è di una bontà unica. Il "nodo d'amore" è così importante che dal 1993 è il protagonista, il terzo martedì di giugno, di uno degli eventi gastronomici più gettonati del Veneto e d'Italia: la cena sul Ponte Visconteo, in località Borghetto di Valeggio, quando a 3.300 commensali, sistemati su due tavolate lunghe quasi un chilometro vengono distribuiti 15 quintali di tortellini fatti a mano. L'idea portata avanti con tenacia dalla vulcanica Nadia Pasquali, che è riuscita a trascinare i colleghi ristoratori, sta ottenendo un crescente successo, tanto che ormai le preno-

tazioni alla cena, che si conclude con l'incendio della Rocca, vanno fatte l'anno prima.

Dal tradizionale ripieno del tortellino si è passati alle varianti: verdure, zucca e amaretti, erbe con ricotta e altro "Questo per venire incontro al mutate delle esigenze - sottolinea Nadia - ma i classici tortellini sono sempre più gettonati".

Sedersi al Borsa è come essere a casa propria. Il servizio in sala, sotto il vigile occhio di Nadia, è attento, puntuale e veloce. Tutto è rigorosamente preparato in casa e cotto al momento, sotto la supervisione della signora Albina.

Per consentire di gustare le specialità del Borsa, dal lunedì al venerdì, ci sono due menù degustazione (prezzo 25-33 euro) che comprendo assaggi dei tortellini con vari ripieni, un secondo, dolce, vino e acqua.

Chi sceglie il menù alla carta si deve affidare ai consigli di Nadia o di Mirko, in quanto i piatti tengono sempre conto della stagionalità dei prodotti: in primavera da assaggiare, in alternativa ai tortellini, i risotti con i piselli, gli asparagi, il luccio in salsa, il capretto al forno; mentre in autunno trionfano i funghi la selvaggina, gli insaccati. Valore aggiunto per dare il massimo gusto e al contempo il giusto equilibrio ai piatti è l'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva Dop del Lago di Garda: leggero e fruttato.

Ricerca è la pasticceria, ovviamente, di produzione casalinga come le crostate di marmellate di produzione propria, la pannacotta ai frutti di bosco o l'ottima frutta sciroppata.

Varia la carta dei vini che comprende le migliori etichette delle Doc della zona del Garda (Custoza, Bardolino, Charetto, Lugana) e delle migliori cantine del Nord Italia, oltre che una buona selezione di bollicine.

Il ristorante resta chiuso il martedì sera ed l'intero giorno del mercoledì. Info e prenotazioni: telefono 045/7950093.

In breve

Ca' Cornera

Venerino: sul piatto la cucina pugliese

■ Cena a tema, domani sera, con inizio alle 20, da Venerino a Ca' Cornera di Porto Viro. Protagonista sarà la Puglia con i suoi prodotti dal pane di Altamura, alle olive ai tarallucci, dalle orecchiette alla stracciatella, ai nodini e alle ciliegi di Scamorza fresca ed affumicata. Il costo della serata, compreso acqua, vino e caffè, è di 25 euro. Info: 0426/1900566

Bassano

Al Pioppeto serata con asparagi bianchi

■ Narra la leggenda che l'asparago, a Bassano del Grappa, sia stato introdotto da Sant'Antonio. Il patrono di Padova avrebbe trasportato i semi di Asparagus officinalis nei grassi campi lungo le sponde del Brenta per cercare di ridurre a più miti consigli, grazie alla sua dolcezza, il signore locale Ezzelino da Romano, noto per le sue inclinazioni sanguinarie. La ferocia di Ezzelino era tale che nulla poterono gli asparagi per calmare la sua sete di conquista ma questa coltura rimane tuttora una delle più pregiate della zona, famosa in tutta Italia per la sua massima espressione di gusto. Nell'ambito della rassegna "Asparagi & Vespaiole", che terminerà il 23 giugno, sabato (alle 20) e domenica (alle 12), il ristorante Al Pioppeto, gestito da Sergio Dussin, propone uno speciale menù degustazione che comprende un ricco aperitivo di benvenuto con assaggi di asparagi accompagnati da pesce spada, tosella, soppresa casereccia, frittata. A tavola carpaccio di manzo bassanina su misticanza e crudité di asparagi con riduzione all'Amarone e scaglie di formaggio Asiago stravecchio, risotto con asparagi bianchi di Bassano Dop e polpa di granchio, tortelli di asparagi e formaggio San Rocco, non mancherà il piatto della tradizione: asparagi e uova alla bassane. Una mousse all'asparago con gocce di meringa e gocce di meringa e salsa al caramello chiude il menù. I vini sono quelli Doc Vespaiole. Prezzo, tutto compreso, 50 euro. Info: 0424/570502

Selvazzano

Alla Montecchia salmone e champagne

■ Serata davvero speciale quella di domani sera al ristorante La Montecchia di Selvazzano. Protagonista il salmone prodotto da Claudio Cerati, imprenditore parmigiano che anziché stagionare prosciutti ha deciso di affumicare salmone. Ad accompagnare l'originale menù di Max Alajmo saranno i vini francesi abbinati da Giulio Menegatti in collaborazione con Mauro Meneghetti. Info: 049/8055323

LA SPECIALITA' Pasticceria con materie prime certificate Slow Food accompagnata dall'eleganza delle confezioni

La "dolce rivoluzione" delle colombe Loison

Un nome, una tradizione e, soprattutto, la garanzia del prodotto. La famiglia Loison, pasticceri di Costabissara (Vicenza) dal 1938, è considerata dai gourmet una delle pietre miliari nella lavorazione dolciaria veneta. Una produzione di nicchia che vede nei dolci pasquali una "dolce rivoluzione" dove qualità ed estetica si esaltano a vicenda e la tradizione viene vista come un'inesauribile fonte creativa.

Parola d'ordine è "dolcezza", intesa come una sensazione del gusto, ma anche scoperta di un sentimento, di un gesto, di un affetto della possibilità di condividere una gioia. Ma come fa Loison a fare dolci di pasta così morbida e delicata con la stessa fragranza dei forni artigianali? "Ci vogliono - risponde Dario - ingredienti speciali, una lenta lievitazione naturale e un raffreddamento senza forzature". Ma soprattutto, aggiungiamo noi, serve tanta passione che deriva da tre generazioni di pasticceri: nonno Tranquillo, papà Alessandro e ora

Dario.

Per questo "il credo 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 Mandarino Tardivo di Giaculli, la Vaniglia Mananara del Madagascar, le Mandorle rigorosamente italiane ed i canditi selezionati. A ciò si aggiunge un rigoroso processo produttivo artigianale che dura oltre 72 ore con lievito madre e pasta acida.

Con queste premesse è inevitabile che i dolci pasquali Loison siano unici, indimenticabili: dalla colomba al Mandarino Tardivo di Giaculli che è il top della gamma, alla colomba "Royal": dalla classica di pasticceria, a quella senza canditi passando per le "peccaminose" farcite al limone, allo zabaglione ed al cioccolato. Non manca la focaccia, dolce tipico della cultura contadina

veneta dall'impasto morbido e fragrante, in delizioso contrasto con la glassatura, arricchita da granelle di zucchero e pezzetti di mandorle. La focaccia fa parte di quella serie di dolci derivati dal pane che i forni un tempo preparavano in occasione delle grandi feste. L'ultima scommessa vinta riguarda la Veneziana, focaccia dolce di origini popolari che, nei secoli, si arricchisce dei prodotti che giungono a Venezia d'oltremare: dallo zucchero alle spezie all'uvetta. Diventa così un "dolce nobile" servito sulle tavole più ricche e diventato, nel tempo, simbolo della raffinata tradizione di pasticceria della Serenissima.

"La nostra filosofia - dice Dario Loison - è quella 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 delle colombe Loison un raffinato regalo per ogni occasione. C'è tutta la fantasia ed il tocco di classe di Sonia nella creazione delle confezioni pasquali 2014: dalla collezione Donna, bauletto in carta spessa che propone uno spaccato d'epoca Liberty: l'effigie di donna avvolta dai fiori e da morbide sete custodisce la colomba Top al Mandarino di Giaculli, alla collezione Rocco che propone la delicatezza e la fragranza della colomba con semicanditi di pesca e nocchie del Piemonte. Per finire alla collezione Oriente: un astuccio in cartoncino teso che propone la morbidezza e la leggerezza di un tessuto di seta i cui ricami raffigurano lunghi tralci di rami floreali orientali, che racchiude la peccaminosa colomba di pasticceria farcita al limone. Info:www.loison.com

D. S.

Giovedì
10 aprile
2014

life weekend