

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

IL FESTIVAL Osteria del Gallo, Bonello, In Marinetta e Al Ponte

Sfida in cucina a base di baccalà i magnifici quattro del Polesine

Donato Sinigaglia



Quattro ristoranti polesani in gara al Festival Triveneto del Baccalà 2018. Tre sono new entry: Osteria del Gallo di Badia Polesine, Bonello di Gaiba ed In Marinetta di Rosolina, il quarto, trattoria Al Ponte di Lusia, partecipa all'evento fin dalla sua prima edizione. Gli chef si confronteranno con i colleghi ristoratori del Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino per disputarsi l'ambito Trofeo Tagliapietra ed un viaggio - studio alle isole norvegesi Lofoten patria dello stoccafisso.

“E' per noi un onore ma, al contempo, un grande impegno partecipare al Festival. Uno stimolo ulteriore a rivalutare il baccalà, che appartiene alla cultura gastronomica del Polesine”, è il commento di Isi Coppola, responsabile e chef di In Marinetta. “Siamo molto motivati nell'accettare nuovamente la sfida che, significa studio, preparazione e fantasia, sempre però nel solco della nostra tradizione culinaria”, chiosa Enrico Rizzato, chef della trattoria Al Ponte.

Il Festival del Baccalà è una competizione itinerante, organizzata dalla Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato, la Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina e dalla Venerabile Confraternita dello Stofiss dei Frati, che coinvolge quasi trenta fra i più importanti ristoranti del Triveneto: gli chef delle regioni Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino possono infatti partecipare proponendo le ricette più creative a base di stoccafisso. Il migliore piatto sarà premiato, nella serata di gala, in programma il 25 marzo prossimo, con l'artistico



In alto, il ristorante In Marinetta di Rosolina. A destra l'Osteria del Gallo di Badia Polesine e Bonello, a Gaiba. Sotto Al Ponte di Lusia



trofeo, messo a disposizione dall'azienda Tagliapietra di Mestre, principale importatore del baccalà. Il premio rimarrà nelle mani dello chef autore della migliore ricetta per un anno intero. Allo stesso vincitore sarà, inoltre, offerta la possibilità di viaggiare, accompagnato, in Norvegia per scoprire le isole Lofoten. La presentazione dell'evento è avvenuta al Baccalàdivino di Mestre, dello chef-patron

Franco Favaretto. Quest'anno il regolamento prevede delle novità nella scelta dei piatti. Infatti, la meccanica di selezione delle ricette presentate dagli chef al Festival si articola su diversi step che rendono ancor più entusiasmante la competizione: i ristoratori (massimo cinque per ogni provincia del Triveneto) devono, in accordo con il comitato organizzatore, promuovere una serata, nel proprio ri-

storante (dal primo ottobre al 28 febbraio), nella quale propongono ai clienti e a una delegazione della giuria tre piatti (un antipasto, un primo e un secondo) solo a base di stoccafisso. Ai tutti i presenti alla serata verrà consegnata una scheda per votare il piatto preferito.

“Tutte le ricette più votate - spiega Luca Padovani, presidente del Comitato esecutivo - vengono così valutate, da una giuria tecnica, composta da soli chef, che ne seleziona dieci”. L'11 marzo, una giuria “allargata” (chef e componenti del comitato) seleziona i cinque finalisti che a Montecchio Maggiore (Vicenza), il 25 marzo 2019 si sfideranno per vincere il Trofeo. I piatti presentati saranno valutati, sulla base di ben cinque parametri, da una giuria tecnica composta da 7 membri coordinati dallo chef Franco Favaretto che ne decreta il vincitore assoluto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash

Autunno a tavola

Funghi, zucca e castagne tradizione da assaggiare

■ E' ormai un appuntamento tradizionale con i prodotti dell'autunno che segnano il cambio di menu in molti ristoranti. Funghi, zucca, melograno, castagne, carciofi e tanto altro contribuiscono a proporre una cucina dai caratteri tradizionali, arricchita dai tocchi di innovazione creativa degli chef e dai profumi dei prodotti del territorio. Questo il calendario delle serate: 2 ottobre, ristorante Boccadoro (telefono 049 625029); 5 ottobre Antica Trattoria Al Bosco (049 640021); 12 ottobre Trattoria dei Paccagnella (049 8750549). Obbligatoria la prenotazione.

Osterie Moderne

Cena con degustazione dei vini Top per i 18 anni

■ Osterie Moderne, festeggia il 18. anniversario con una cena e degustazione dei vini Top. L'evento è per lunedì 24, alle 20. La cena prevede il banco dei formaggi (italiani e francesi) il banco dei salumi (prosciutto crudo d'Osvaldo-Cormons, prosciutto di Montagnana, soppressa veneta, culaccia cotta affumicata), mentre dalla cucina saranno presentate le tasstare di manzo, bigné al pepe su fonduta di formaggio Asiago Dop, risotto ai funghi porcini, filetto di spalla di manzo con tortino di finferli. Seguirà il dolce per le 18 candeline. Fra vini il Perlè Zero 2011 Ferrari, Giulio Ferrari 2017, Annamaria Clementi 2001 Ca' del Bosco. Costo della serata 55 euro a persona. Prenotazione obbligatoria allo 0429 5565236.

L'evento

L'anguilla di Comacchio per tre week end protagonista dei piatti della migliore tradizione

Comacchio, in gastronomia, è sinonimo di anguilla. L'identità delle valli vive nella tradizione culinaria e peschereccia legate a questo pesce di acqua dolce e mista. Per questo viene celebrata a tavola nei suoi variegati aspetti culinari, dal 28 settembre al 14 ottobre, con una gustosa sagra, giunta alla sua 20. edizione. Per tre week end la splendida città sull'acqua di Comacchio diventa scenario di piatti tipici, ricette

antiche e pietanze innovative, tra fumanti stand e tanti eventi collaterali. A cucinare saranno le donne del territorio che presenteranno le ricette (anche primi con la pasta tirata a mano) della migliore tradizione tramandate da madre in figlia. Pietanze abbinate al vino del Bosco Eliceo, i vini delle sabbie che per la loro particolarità aiutano a “sgrassare” la bocca.

Si può partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, ad escursioni in barca tra gli scenari del Delta del Po, cacce al tesoro e poi vivere l'esperienza di guidare le batane, le imbarcazioni tipiche, ed immergersi tra spettacoli, musica jazz, teatro e letteratura. Tantissime le iniziative per scoprire il territorio, il percorso museale all'aperto tra gli antichi casoni delle valli e la Manifattura dei Marinati, che

racconta la memoria della lavorazione dell'anguilla, oggi presidio Slow Food, ed un tempo cuore dell'economia e dell'artigianato della gente di Comacchio. Attorno a questo evento sono disponibili varie offerte, come quella di 2 giorni “Sagra dell'anguilla di Comacchio da non perdere!” comprende una notte in hotel con colazione, la visita guidata di Ferrara, una degustazione vini e prodotti tipici in azienda

agrituristica a Comacchio; un pranzo agli stand della Sagra dell'Anguilla, un Comacchio Museum Pass per l'ingresso ai musei di Comacchio ed una escursione in motonave nelle Valli di Comacchio. Prezzo a partire da 145 euro a persona. Per soggiornare una notte in più il supplemento è di 50 euro per persona. Info: www.visitferrara.eu.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA