

IL CRUDO di MARE

La "tavolozza" con i sapori di crostacei, pesci e molluschi è un classico dell'estate. E i bigoli con le sarde sono intramontabili

Denise Battistin

Paolo Violetto ha 35 anni, è sposato con Silvia Scuccato e attendono il primo figlio per novembre. Ama cucinare fin da piccolo: «Sono figlio d'arte - spiega sorridendo - Anche mio padre era cuoco professionista». Di Fontaniva, dopo l'istituto alberghiero di Castel Franco e una serie di esperienze in area veneta (Cittadella, Bassano, Marostica), Violetto approda al ristorante "La Veneziana" di Longa di Schiavon, dove è il cuoco da circa sette anni.

«La mia filosofia di cucina è molto semplice - sottolinea - e si basa sull'idea di utilizzare la materia prima di alta qualità, soprattutto quando si parla di pesce, che è il core business del nostro ristorante. Bisogna lasciare parlare gli ingredienti, usando pochi condimenti, perché è sapore del cibo che deve prevalere su tutto». Il ristorante "Veneziana", fondato da Luigi Parise, oggi vede all'opera anche il figlio Davide, che guida la sala, e le sorelle Stefania e Giovanna.

Violetto studia e prepara piatti nei quali il pesce è assai valorizzato. Come nella tagliata di tonnarello, un pesce azzurro parente del tonno,

per la quale i filetti di pesce vengono passati nel pangrattato bianco e poi scottati velocemente in padella: «Devono rimanere rosati all'interno» raccomanda il cuoco. E poi adagiati su asparagi, fiori di zucca, tutti al crudo, conditi con un giro di olio d'oliva.

«Stiamo molto attenti a seguire l'andamento stagionale e l'offerta del pescato», aggiunge Violetto. Tant'è vero che per il piatto principe del ristorante, la tavolozza di crudo, i pesci spesso sono diversi anche solo da una settimana all'altra: «Generalmente in questo piatto - spiega Violetto - utilizziamo vari tipi di carpaccio, dal tonnarello alla ricciola, fino al branzino o allo scorfano, crostacei come scampi o

mazzancolle, cicale di mare, insieme a molluschi quali capesante o canestrelli, continuando poi con piccoli calamaretti spillo, alici sfilettate e vari tipi di pesce azzurro».

Ma a Paolo Violetto piace anche riappropriarsi della tradizione e renderla innovativa: «È quello che faccio con i bigoli con le sarde - conferma - I bigoli noi li prepariamo al verde con prezzemolo e spinaci e poi usiamo



Davide Parise e il cuoco Paolo Violetto della "Veneziana". FOTO DONOVAN CISCATO

IL VINO. La quarta etichetta dei viticoltori Caltran e Maccagnan Ecco "Zero" di Bellaguardia Pinot e durella senza aggiunte

Gusto asciutto e profondo
«Solo natura senza compromessi»

Silvia Castagna

Si chiama Zero e non ha nulla di aggiunto: niente zucchero né solforosa al momento della sboccatura, né solfiti per la conservazione. Un distillato di natura senza compromessi, come lo definiscono i due artefici: l'unico ingrediente è l'uva. È la nuova etichetta della cantina Bellaguardia, di Paolo Caltran e Isidoro Maccagnan:

12 mila bottiglie la prima produzione, un millesimato del 2009. Lo Zero è prodotto da uve di pinot bianco (75%) e durella (25%) coltivate nei 12 ettari di terreno dell'azienda sulla collina del castello di Giulietta a Montecchio Maggiore.

Dopo la vendemmia le uve maturano per tre anni nelle grotte sotto il castello di Bellaguardia, le celebri Priare, usate un tempo come cave di pietra per la costruzione, anche di edifici palladiani, e oggi scrigno naturale delle preziose bollicine, solo metodo classico, ovvero con rifermentazione in bottiglia, prodotte dalla Cantina.

Dopo la maturazione le uve vengono affinate per 6 mesi in bottiglia, conservate sempre nelle cavità naturali nel cuore della collina.

«Lo Zero - spiega Maccagnan - è la nostra identità in purezza, l'essenza dello spumante vicentino come lo intendiamo noi. Qualsiasi aggiunta al momento della sboccatura in parte copre il gusto dell'uva, ma se si hanno uve perfette, e noi siamo convinti di avere un prodotto di altissima qualità, non c'è bisogno di altro». Solo attenzione quindi, per eseguire a mano tutte le fasi della lavorazione; cura dell'ambiente, da mantenere a temperatura e ventilazione costante e poi tempo e pazienza: è un'enoologia a sottrazione, nella convinzione che «se si parte da un prodotto perfetto meno si interviene in cantina meno danni si fanno al vino».

Il dosaggio zero di Bellaguardia è frutto della cura puntuale della vigna su cui hanno puntato da sempre Marco e Isidoro, laureato in economia l'uno, pubblicitario l'altro, che qualche anno fa si sono messi in società per proseguire il lavoro di Mario, papà di Marco, che nel 1995 aveva voluto riunire i terreni di famiglia, dopo che la proprietà era stata smiuzzata durante l'ultima guerra, e aveva dato avvio alla produzione. La sua improvvisa scomparsa nel 1997 ha lasciato al figlio la responsabilità e il gusto di produrre le bollicine dei Castelli.

Del resto se quei terreni colli-



Lo "Zero" di Bellaguardia, con il profilo del castello di Giulietta

le sarde fresche, che sono marinate in salsa con olio e aglio. Il tutto viene spadellato con briciole di pane croccanti». E i molti stranieri che transitano per il vostro ristorante, che cosa preferiscono? «Generalmente cercano la tradizione. E quindi tutti i piatti che sono la storia della nostra

cucina, come il baccalà o i bigoli con l'arna, etc. che noi serviamo molto spesso nell'attigua brasserie, il locale per ospiti che amano mangiare bene ma che preferiscono scegliere un menu ridotto».

Violetto apprezza e prende ispirazioni da molti colleghi illustri: «Ferran Adrià è l'estremo della cucina, Gualtiero Marchesi è il maestro per antonomasia».

Il cuoco che mi piace di più è Massimiliano Alajmo: da una materia semplice crea

grandi piatti».

Violetto ama molto la musica, quella italiana e quella internazionale, dai Pollice a Baglioni, dai Jethro Tull ai Queen. La tiene in sottofondo in cucina quando lavora. Ama la lettura, specialmente i libri di cucina, anche se il libro che sta leggendo è di psicologia. Riguarda il comportamento umano. Strano? No. «Ho frequentato un corso di yoga che mi ha dato molta consapevolezza e benefici». Che trasmette nei piatti. ●

A BASSANO IL 28

Champagne Billecart e i piatti di Lorenzon



Alex Lorenzon

Serata dedicata, come da tradizione, allo champagne venerdì 28 al Ca' Sette di Bassano. Alex Lorenzon propone un lungo menu da abbinare al Billecart Salmon nelle versioni Rosé, Brut vintage 2004, Blanc de blancs 1999 e Nicolas François 2000. Costo: 130 euro. Tra l'altro, nel menu: carpacci del mercato, scampi crudi marinati all'olio Zonta, miele e limone, gamberi rossi e lime, ostriche al naturale, porcino fritto, canestrello olio e pane, catalana di crostacei, pacchero ripieno con ricotta di bufala e zucchine in fiore, frittella di baccalà e acciughe, sardine al Panko, toast di branzino, gran fritti alla Venexiana, risotto alle vongole con brodo affumicato, scampi croccanti, moka al pomodoro e scampi, mini hamburger con salsa all'uovo, tagliata glassata al Torcolato, capasanta e porcino.

La Casa fra cinque anni celebra i due secoli di storia. Fu fondata nel 1818 da Nicolas François Billecart e dalla moglie Elisabeth Salmon a Mareuil-sur-Ay dove la famiglia s'era stabilita dal XVII secolo. Oggi la gestione è affidata alla settima generazione, che mantiene la sua indipendenza. ●

APPUNTAMENTI

I vini di Pra Dibattito sul futuro dei ristoranti

Al Qubò di Costabissara mercoledì 26 cena con i vini della cantina Pra. Tra i piatti: capri e pesche su crostone di panettone; baccalà, pomodoro, basilico, timo e patata nvoella; tar tar di fassona e finfarli; petto d'anatra con mele alla vaniglia. Costo: 25 euro.

L'Anag in collaborazione con il ristorante Mezzaluna-Viest Hotel di Vicenza e la gelateria Pepino di Torino, organizza domani una serata per assaggiare quattro gelati alla grappa di moscato e un risotto al moscato e fondata di stracchino. Costo: 15 euro.

Paolo Massobrio domani alle 16.30 a Marostica presenta la Confraternita della ciliegia. Alle 19.30 al ristorante "da Palmerino" a Sandrigo tavola rotonda aperta agli operatori sul tema: "Futuro e strategie per la ristorazione, agricoltura e botteghe legate al territorio". Buffet e degustazione: costo 15 euro. ●