

# Piatti della nostra storia in una casa storica... ed è agriturismo

È la casa di un *gentilhomme campagnard* che produce, nei nove campi accanto alla dimora, il vino (Gambellara e Cabernet in zona DOC), tutti gli animali di bassa corte (esclusi i conigli), quattro maiali ogni anno, e in più i frutti di 800 mq d'orto e di un ettaro a frutteto. Da questi prodotti viene una cucina semplice, di casa, curata nei più piccoli particolari, che fanno riassaporare i piatti della nostra storia.

Abbiamo provato questo locale ai primi di dicembre, poco prima che Michela divenisse mamma e fermasse, fino al giorno di San Valentino, l'attività. Ora è tornata al lavoro per proporre, come sempre, la cucina del territorio e del tempo, senza inganni.

Avevamo gustato del pane saporitissimo, ottenuto da farine biologiche e cotto nel forno a legna di casa, insieme al lardo al rosmarino di produzione propria, delle tartine di pane burro ed alici ed erba "maresina", invitanti a bere un Gambellara profumato di frutta e con lieve struttura prima di uno stupendo fegato d'anatra "alla veneziana" addolcito dai fichi e dal recioto.

Mosa e funghi pioppini: è quasi impossibile trovare questa minestra, questavellutata di zucca, burro e latte, quasi una purea che accompagnava, in origine, pane abbrustolito e veniva allungata con latte appena munto. Era delicatissima, molto più di una polenta taragna con cardi, piatta nel sapore, servi-

AGRITURISMO PALAZZETTO ARDI

*Gambellara, via Ciron*  
*Tel. e fax 0444 440450*

Aperto: venerdì e sabato a cena  
 e domenica a pranzo

Carta di credito: Bancomat

**Spesa media, bere compreso: circa 35 Euro**  
**Rapporto prezzo-piacere: ottimo**

ta assieme alla prima. In una casa di campagna non può mancare la sorpresa: aveva dieci mesi la nostra, morbida, dal taglio grosso e con un lontano sapore di cannella. Fra gli antipasti anche Morlacco del Grappa, bastardo del Novegno e ricotta dei Lessini, nel desiderio

di offrire quante più cose, per mettere a proprio agio il cliente e dare quell'abbondanza che fa festa.

Capponi di casa per un brodo da ricordare con l'offerta di un poco di vino da mettervi dentro, come usava in tutta la Padania. Nevicata di grana anche sui bigoli con i broccoli fiolari e noci. Il sapore ri-

manda alle orecchiette con le cime di rapa "strascinate" per la presenza dell'aglio e dell'acciuga. Se si fa brodo di cappone i petti poi si mangiano tiepidi in insalata. Unica concessione alla novità: agli *zermoj* bianchi sono stati aggiunti finocchi tagliati a velo e buccia d'arancio che dà un senso di freschezza al tutto.

*Arna col pien* epatate arrosto (credete sia cosa facile farle perfette? Vi sbagliate, come la Michela) ed una composta di mela e di pomodori verdi per un contrasto di sapori che il Cabernet di buona struttura acquieta.

Cena opulenta che è terminata con una serie di dolci da tripudio: una zuppa al melograno (pan di Spagna inzuppato in un profumato liquore casa-

lingo ottenuto da sciroppo di melograno), una meringa annegata nella panna, una fetta di crostata col *savor* di mosto di uva fragola e frutta di casa e, poiché ne sentivamo il bisogno, uno zabajone con pere sciropate (di casa, ovviamente) al Recioto passito unito a baicoli di casa.

Come ogni buona padrona di casa la Michela viene in sala a porzionare i dolci, a prendersi i complimenti, a spiegare come sia divenuta una scelta di vita la sua e quella di Carlo, efficiente marito che serve in tavola con bonaria serietà. Credo che siano questi gli agriturismo che possono svilupparsi e crescere. Sono quelli dove la civiltà della tavola si respira davvero e si è, sostanzialmente, ospiti di casa. Per gli altri troveremo tempo e modo di parlarne...