

di Denise Battistin

## Ristoratori in gara per un piatto di... vino



*I ristoratori che hanno partecipato al concorso gastronomico di Gambellara.*

Un concorso tra i ristoratori per creare un menu che preveda, in ogni piatto, un vino della zona di Gambellara (Vin Santo e Recioto compresi). Questo l'obiettivo che s'è data l'Associazione "Strada del Recioto e dei vini Gambellara" in collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Gambellara, quando ha organizzato questa gara gastronomica. A un incontro che si terrà a "La Maresciaglia" di Selva di Montebello, è stata diffusa la classifica uscita dai voti di una giuria, presieduta da Dino Marchi, presidente veneto dell'Ais, e composta (oltre che da chi scrive) da Alfredo Pelle, Nazzareno Leonardi, Mariucia Pelosato, Gianni Mazzocco, da Franco Cavallon e da Giuseppe Zonin presidente dell'Associazione "Strada del Recioto".

Hanno avuto la loro importanza criteri legati all'aspetto visivo e all'arte della composizione, altri quali l'originalità della ricetta o della ricerca compiuta, altri ancora legati alla facilità di esecuzione.

Alla fine, il verdetto ha premiato la millefoglie di pasta fillo, con trota affumicata e verdure su fonduta di Asiago, realizzata da Marco Dalla Barba, cuoco del ristorante "Al Campanile" di Arzignano. A pari merito, però, si è piazzato anche il croccante spiedino di lumache al Gambellara, creato da Simone Tessari, del ristorante "Alpone" di Montecchia di Crosara. Per questo motivo si è pensato di inserirlo quale piatto di mezzo, appena dopo il primo piatto. La scelta di quest'ultimo è andata ad un rotondo raviolo di pasta verde ripie-

no di asparagi di Bassano e tuorlo d'uovo, poggiato su fonduta di Asiago, nato dall'inventiva di Francesco Bertola, cuoco de "La Maresciaglia" di Selva di Montebello. Il ristorante "al Castello", per mano di Paola Fabris ha presentato un vincente capretto del territorio cotto al forno con vino Gambellara, contornato dalle sue frattaglie e da radicchio di campo, nella sessione dedicata ai secondi.

Per il dessert, la naturalezza e la semplicità del dolce preparato da Michela Cariolari dell'agriturismo "Palazzotto Ardi" di Gambellara ha conquistato tutti. La torta di farina di nocciole e pane, decorata con le stesse nocciole caramellate ha coniugato al meglio l'abbinato del Recioto con la sapida rusticità dell'impasto. In definitiva, si tratta di una ricchezza propositiva unita ad un grande equilibrio, che sta a significare quanto importante sia la cucina territoriale e quanto i ristoratori della zona la assecondino con passione, sapendo valorizzare al contempo la propria terra. Ad accompagnare questi piatti gustosi, dei veri gioielli collinari, frutti della passione e del lavoro delle aziende della zona: Cavazza, Dal Maso, come pure le Aziende Agricole La Vigna, Sordato Lino e Cecchin Renato. Da Gambellara portano il loro contributo la Casa Vinicola Zonin, la Cantina Sociale, l'Azienda di Grandi Natalina e Vignato Virgilio. Significativa anche la partecipazione della Cantina dei Colli Vicentini di Montecchio.