

A TAVOLA

Il vino dentro al piatto matrimonio d'autore

Lo stellato "La Peca" propone il risotto al Bellaguardia Zero Montanella usa lo Champagne, al Monte brasato Pietramara

di Renato Malaman

Vino protagonista anche nel piatto. Luciano Pignataro, giornalista, noto wineblogger napoletano e autorevole membro del coordinamento nazionale della guida "Ristoranti d'Italia" dell'Espresso, lo ha definito uno dei piatti migliori degustati nel corso del 2013. A far notizia è soprattutto il fatto che questo piatto, il "Riso mantecato con i lieviti Bellaguardia" ha come base un grande spumante e i suoi lieviti. Si tratta delle bollicine beriche a base Durello di Bellaguardia Zero, spumante senza aggiunte, senza compromessi. E poi altri ingredienti scelti con maestria. A realizzare il piatto è un'altra eccellenza berica: il ristorante **La Peca di Lonigo** dei fratelli Portinari, due stelle Michelin. Nicola, lo chef, lo ha reso straordinario utilizzando anche mozzarella, capperi, curry e mandorle pizute, così da assicurare, ben di-

➔ **DOMANI SERA A SAONARA**

Viaggio fra i grandi formaggi d'Italia

Un viaggio del gusto tra i formaggi d'Italia. Prodotti d'eccellenza da far conoscere al grande pubblico, al di fuori della cerchia degli appassionati. Questo si propone l'Antica Trattoria Al Bosco di Saonara (Pd) con "Formaggi d'Autunno", domani sera in compagnia di Enrico Panzarasa, selezionatore e affinatore di formaggi. A tavola i protagonisti saranno proprio i formaggi:

Taleggio croccò, Rochet gentile di Langa, Piquillo rosso al blu Monviso, Vellutata di cavolo nero per il Gregoriano del Gran Sasso, Taupiniere charentaise con finocchietto gratin, Vastedda della Valle del Belice con radicchio marinato "olio e uvetta", Caciocavallo Podolico con le finferle, Blu di San Magno con gelatina di cachi e Mont d'Or con le patate fumanti. 35 euro, info: 049 640021. (n.s.)

stinte, sensazioni di dolce, salato, acido, piccante e amaro. Nell'estrazione dei lieviti è stato abilissimo. «L'idea è venuta a Marco Caltran e Isidoro Maccagnan di Bellaguardia, azienda che fa maturare i propri grandi spumanti nelle grotte sotto il castello di Giulietta a Montecchio Maggiore. La Peca

ha fatto il resto. Piatto nato per gioco e ora uno dei punti di forza del menu stellato del locale.

Che il vino possa trovare cittadinanza nel piatto non è una novità. Già il vino viene utilizzato per insaporire la carne (vedi i brasati al Barolo) o per ingentilirli i soffritti (in genere questo spetta ai profumati bianchi),



Il Riso mantecato al Bellaguardia Zero presentato alla "Peca" di Lonigo

ma c'è chi propone dei veri e propri piatti dedicati al vino. Vedi il risotto allo Champagne del ristorante **La Montanella** di Arquà Petrarca, che Biancarosa Zecchin prepara da una vita. O il risotto al Prosecco proposto da numerose osterie e ristoranti del Trevigiano. A Zompicchia di Codroipo, in Friuli, l'osteria

con cucina **Un Blanc** e un **Neri** propone una guancetta brasata al vino rosso. A San Giorgio di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr) la trattoria **"Al Monte"** propone il brasato di manzo al Pietramara Aldegheri, un gioiello enologico della zona. Senza contare i tanti dolci preparati con il Torcolato di Breganze.

Radicchio da Fior birre a Povegliano Riapre il Letizia

Radicchio di Treviso re sulle tavole della Marca. La rassegna "A tavola con il fiore d'inverno" ideata dall'associazione Ristoranti del Radicchio questo weekend si tiene fino a domenica all'Hotel Fior di Castelfranco e da lunedì per tutta la settimana al ristorante Rino, sempre a Castelfranco. A Rio San Martino di Scorzè domenica capolinea per la 32esima "Festa del Radicchio Rosso di Treviso Igp. A Camalò di Povegliano si conclude domenica la quinta Rassegna Triveneta di Birre artigianali: stasera cena con abbinamento di formaggi, domani e sabato dalle 19 si potranno assaggiare le birre artigianali con i salumi e i formaggi di montagna di Piodar Kelder di Sappada. Vale la pena un viaggio fino a Trento per "Bollicine sulla città", da venerdì a Palazzo Roccabruna 12 giorni di degustazioni del Trento doc bianco, rosato e riserva abbinato a taglieri di formaggio d'alpeggio e salumi trentini. Fino all'8 dicembre incontri e menù dedicati nei ristoranti. Il programma su www.trentodoc.com. Sabato al ristorante Montegrando di Revolun (Pd) "la Castagnata" mentre alla Campagna di Campodarsegno cena d'oca. Stasera a Due Carrare riapre il ristorante di pesce Letizia, dalle 18 aperitivo per tutti. (n.c.)