

Il bello e il buono

Edoardo Raspelli



Specialità locali in un ristorante festoso: evviva



Il momento clou è stato quando dal gruppetto, dalla piccola compagnia di amici bresciani-venetini che al ristorante si scambiavano le esperienze gastronomiche (i bresciani qui scoprivano l'asparago bianco di Bassano a D.O.P., i veneti in cambio andavano sul Garda a conoscere il formaggio Bagoss), uno si è alzato e ha iniziato a fare il giro tra i tavoli chiedendo: «Vi dà fastidio se io ed i miei amici cantiamo e suoniamo una chitarra?».

Ma vuole scherzare? Ma sta dicendo sul serio? Ma no, caro amico sconosciuto, canta pure; suona pure Dik Dik, Battisti, Equipe 84, Michelle dei Beatles e *Il ragazzo della via Gluck* di Celentano. Basta ai ristoranti santuario, ai posti costosissimi (irraggiungibili per gli italiani di oggi) dal servizio perfetto ma glaciale e dai piatti insulsamente costosi.

Ecco qui, per le buone cose di un menu non sterminato ma adeguato, un grosso locale festoso, dall'ampio parcheggio, dal grande giardino dove spuntano le gigantesche e ingenuie riproduzioni dei bianchi turrioni, gli asparagi locali contraddistinti dalla bandiera dell'Europa, che ancora per qualche giorno (in base alla stagione) hanno grande spazio nei menu dei ristoranti di Bassano del Grappa, Romano d'Ezzelino, Asolo.

Sale ampie semplici ma accurate, dal servizio piacevolmente familiare, dove un menu medio completo (ben bagnato anche dai vini locali: ci trovate cinque tipi diversi di Vespaiole) vi costerà 45-55 euro. Piatti saporiti (ma in cucina occhio al sale!) come asparagi fritti in tempura di granoturco Marano, asparagi crudi con scaglie di formaggio, sublime baccalà mantecato, zuppa di asparagi con pancetta, raviolotti ripieni di asparagi alla ricotta affumicata, asparagi bolliti (con uova sode da sbriciolare secondo la tradizione locale o con uova fritte e mare di burro fuso), baccalà alla vicentina, la grande griglia, la sfogliatina con crema chantilly e fragole, i biscottini. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Al Pioppeto

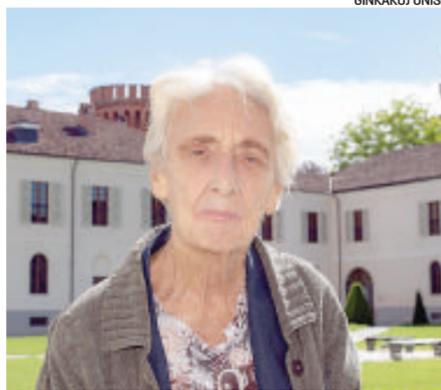
Romano d'Ezzelino (Vicenza)
via San Gregorio Barbarigo 13
Tel. 0424.570502, www.pioppeto.it
Chiuso martedì
Ultima prova: 15-5-2019

VOTO 13.5/20

POSIZIONE	★★★★
AMBIENTE	★★★★
SERVIZIO	★★★★
VINI	★★★★



GINKAKUJ ONISHI



MARCO MARENCO

Sopra alcuni scolari durante un'attività didattica nell'orto, sotto Vilda Figueroa Frade

Donne in agricoltura—

CUBA, STORIA DI VILDA LA RIVOLUZIONARIA DELL'ALIMENTAZIONE

Domani l'Università di Scienze gastronomiche le dà la laurea Honoris Causa nell'ambito del festival "Coltivare e custodire"

Roberto Fiori

Alba (Cuneo)

Si può fare la rivoluzione insegnando i segreti della conservazione. Succede a Cuba, dove **Vilda Figueroa Frade** ha passato la vita a promuovere progetti per lo sviluppo agricolo, di conservazione degli alimenti e tutela del patrimonio agroalimentare. La incontriamo all'Agenzia di Pollenzo, dove domani l'Università di Scienze gastronomiche le conferirà la laurea Honoris Causa «per l'instancabile contributo al miglioramento della qualità dell'alimentazione a Cuba». «Non so se merito un simile riconoscimento» ci racconta questa esile e tenace donna, classe 1941, che, con il marito José «Pepe» Lama da poco scomparso, ha pubblicato 37 libri e centinaia di opuscoli, inventato programmi tv e organizzato corsi dove migliaia di adulti e bambini hanno imparato a produrre confetture, farine alimentari, salse e frutta essicata. Tutto è iniziato all'inizio degli Anni 90, con il collasso dell'Urss, l'inasprirsi dell'embargo statunitense e la fine degli aiuti dai Paesi amici. «Fino al 1989 l'alimentazione a livello nazionale non era un problema: esportavamo zucchero e importavamo ciò che ci serviva. Quando quel modello è svanito, molti cubani hanno iniziato a fare letteralmente la fame. Non c'era cultura alimentare, ognuno cercava di arrangiarsi, arrivando a tenere le galline in appartamento e il maiale in bagno. La dieta era povera e scarsamente diversificata».

È in quel contesto che Vilda, ricercatrice chimica, e Pepe, ingegnere, iniziano a fare qualcosa per la comunità: creano nel barrio Pogolotti (un quartiere popolare dell'Avana,

che prende il nome dal piemontese Dino Pogolotti che lo costruì) un piccolo centro per far capire ai cubani come sopravvivere a tavola. «In oltre vent'anni di attività, il nostro **Proyecto Comunitario Conservación de Alimentos, Condimentos y Plantas Medicinales** ha insegnato a diversificare ed equilibrare l'alimentazione per nutrirsi meglio. Inoltre, imparando a conservare frutta e verdura, si possono sfruttare al meglio gli orti e avere accesso a riserve supplementari di cibo».

Terra madre

Vilda e Pepe sono molto amati e la loro rete formativa si è sviluppata su tutta l'isola grazie all'aiuto di decine di volontari, mentre il valore del progetto è riconosciuto anche a livello internazionale. L'incontro con Terra Madre avviene nel 2006. «Entrare a contatto con Slow Food - dice Vilda - per noi è stato molto importante. La nostra non è un'attività commerciale, aiutiamo le persone, ma possiamo far conoscere un modello di educazione alimentare sostenibile valido per molti altri Paesi». E ricorda con emozione quando Carlo Petrini ha visitato il centro e, vedendo su una parete una cinquantina di riconoscimenti ha detto: «Questo muro ha tutti gli attestati del mondo, manca solo la nostra Università». Così è nata l'idea della **laurea Honoris causa** che verrà assegnata domani a Vilda Figueroa. Il conferimento rientra nell'ambito del festival «Coltivare e Custodire», appuntamento ideato dalle aziende vitivinicole Ceretto di Alba e dall'Unisg, che fino a sabato racconterà storie di «Donne in Agricoltura» attraverso conversazioni, eventi teatrali, scambi e contaminazioni in cucina. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

In cantina

Paolo Massobrio



Un Amarone tondo, complesso e fragrante

C'è ancora spazio, in Italia, per fare un'impresa vitivinicola? Me lo sono chiesto dopo aver incontrato questo ragazzo di 30 anni, Marco Benedetti, diplomato in ragioneria e subito impiegato in settori amministrativi. Ma lui aveva in mente Villa, quella frazione di Negrar dove da sempre si produce un vino particolare, austero, importante. «La terra mi stava chiamando - dice -. Ho prestato ascolto al richiamo in una calda estate del 2011, quando ho lasciato l'abito di ragioniere per indossare la tuta e vendemmiare in un'azienda vicino a casa».

In quella frazione il padre Giovanni aveva un ettaro di vigna, ma quando ha saputo che gli zii avrebbero affittato altri 4 ettari, sempre a Villa, non ci ha pensato due volte: nel 2013 si è deciso, nel 2015 è uscito il suo primo Amarone e nel 2016 tutta la gamma dei vini della Valpolicella, Recioto compreso. «Sono molto tradizionale» dice Marco, che ha dedicato la sua azienda a sua nonna Vera D'Agostino da Brecciarola, una mistica amica di famiglia, che a sua volta ha realizzato una fattoria didattica con tanto di vigna.

Marco conduce 8 appezzamenti, che vanno dai 250 ai 400 metri di altitudine, per 4,8 ettari. Per ora esce con 10 bottiglie, ma il potenziale è di 50 mila e presto, nella cantina costruita due anni fa, arriveranno i tonneau da 7,5 ettolitri che tanto gli ricordano i «fusti veronesi». È un appassionato autodidatta, che si avvale della consulenza di un enologo, ma con l'idea di appropriarsi di questo terroir unico, secondo il motto che c'è in etichetta: «fede, passione e tradizione». «Tutti valori che vanno coltivati ogni giorno, come una vigna», dice con piglio sicuro.

Assaggio immediatamente il suo Amarone 2015, che ti invade con una nota di ciliegia ampia e un ché di fumé. In bocca lo senti roteare: tondo, pieno, complesso e fragrante. Proprio come i campioni di Villa di Negrar: un classico della zona. Il Ripasso 2016 è molto speziato, il Valpolicella 2018 è invece fresco ed è l'incipit di «gioia» e «condivisione», le altre parole che, insieme a «terra», costituiscono il suo credo. Ma se lo andrò a trovare, vorrò sedermi sul ciglio della sua vigna Paradiso e degustare il Recioto 2017: dolcezza irresistibile, ça va sans dire, «da meditazione». —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



DolceVera
Negrar (Verona)
loc. Villa
via Negrar, 1
tel. 0457501045
- 3391210201
Una bottiglia
di Amarone
della Valpolicella:
55 euro