

LA VOCE DEL GUSTO

Scelti dalla Voce

FESTIVAL TRIVENETO Vince la zuppetta del Fuel di Padova

E' dello chef Andrea Rossetti la migliore ricetta di stoccafisso

di Donato Sinigaglia



SOAVE (Verona) - La zuppetta di stoccafisso con sedano rapa e alghe: piatto elaborato dallo chef Andrea Rossetti, del Fuel Ristorante in Prato (Padova) ha vinto l'ottava edizione del Festival Triveneto del Baccalà, aggiudicandosi il Trofeo Tagliapietra 2017 e un viaggio alle Lofoten, isole norvegesi patria dello stoccafisso.

A decretarne il successo è stata la Giuria Tecnica del Festival Triveneto del Baccalà, coordinata da Franco Favaretto patron del ristorante Baccaladivino a Mestre. "E' una forte emozione - ha commentato a caldo Andrea Rossetti - vincere l'ottava edizione del Festival Triveneto del Baccalà. Dedico il Trofeo Tagliapietra ed il premio della Stampa, alla mia brigata che ha contribuito con passione e dedizione alla creazione di questo nuovo piatto. Ciò che mi porterò sempre nel cuore, è lo spirito di collaborazione tra gli chef. Nonostante la competizione, abbiamo contribuito tutti alla preparazione di ogni piatto in gara, come un grande team". Infatti, il piatto ideato dallo chef del Fuel ha vinto anche il Premio della Stampa.

La proclamazione del vincitore è avvenuta nel corso della cena di gala, svoltasi alla Locanda del Borgo della Cantina Rocca Sveva di Soave, che ha fornito i calibrati abbinamenti dei vini. Dopo la prefinale, alla quale aveva concorso anche il ristorante Zafferano di Porto Viro, il Comitato Organizzatore ha selezionato le sei ricette finaliste. Per il Veneto: come una ceviche di stoccafisso (chef Fabio Pompanin, Al Camin di Cortina); carpaccio di baccalà, spuma all'aroma di pancetta piacentina e polve-



Vincitore Lo chef Andrea Rossetti festeggiato dai colleghi. Sopra, la zuppetta premiata

re di caffè (Luca Veritti, Met Restaurant-Hotel Metropole, Venezia); perla nera: praline di stoccafisso e patata americana con pollastra affumicata, chutney di mango e sorbetto al tè matcha (Renato Rizzardi, La Locanda di Piero Montecchio Precalcino, Vicenza).

Per il Friuli: tortiglione di stoccafisso, cipolla e mais (Stefano Basello, Il Fogolarà di Moret Udine). Per il Trentino: orzetto bio integrale alla crema e crostoni di stoffis, con verdure bio della Val di Gresta (Ivano Dossi, Locanda D&D Maso Sasso, Sasso di Nogaredo, Trento). L'edizione 2017, come del resto le altre, è stata un successo. Alla manifestazione gastronomica itinerante, hanno preso parte 24 ristoranti tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige. Ciascuno ha presentato, come da regolamento, tre piatti

di - antipasto, primo e secondo - di cui due con stoccafisso e uno con baccalà salato. Inoltre, è stato decretato il vincitore dell'edizione 2017 di Baccalando, il percorso ideato per i giovani che prevede la proposta in chiave creativa e originale di cichéti, stuzzichini o finger food a base di baccalà. L'aperitivo che ha convinto la giuria per creatività e innovazione è stato quello di Gellius ristorante&lounge bar di Oderzo (Treviso): l'Inganno, finto panino di baccalà ideato dallo chef Antonio Micalizzi. Aperitivo che è stato servito durante la serata di gala accompagnato dal cocktail "il finto americano" firmato da Mattia Mazzon, bartender del Gellius.

"Per questa ottava edizione - ha precisato Luca Padovani, presidente del comitato organizzatore - abbiamo chiesto agli chef in gara uno sforzo

maggiore rispetto a quello degli scorsi anni. Nonostante l'asticella della difficoltà sia alzata, posso affermare con orgoglio ed entusiasmo che le oltre 70 ricette in gara non hanno deluso le aspettative e hanno centrato appieno la filosofia della competizione: innovazione e valorizzazione del baccalà e dello stoccafisso".

Gli ha fatto eco Franco Favaretto. "Il Festival Triveneto del Baccalà - ha spiegato - si conferma una manifestazione culinaria sempre più amata dagli chef e dal pubblico che ne apprezza obiettivi e contenuti".

Per Daniele Tagliapietra, "è stato centrato l'obiettivo della diffusione della cultura del merluzzo, attraverso interpretazioni che vanno oltre a quelle classiche della cucina tradizionale". Appuntamento all'edizione 2019.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serate flash

Solidarietà a tavola

La sfida di Panetthòn trionfa Pasticceria Marisa

■ E' della Pasticceria Marisa, di Luca Cantarin, ad Arsego (Padova), il migliore panettone artigianale del Veneto. Lo ha decretato la commissione di esperti, riunita all'Antica Trattoria Ballotta, per la selezione dei 12 panettoni finalisti dell'evento Panetthòn, concorso in cui vengono selezionati i migliori panettoni artigianali prodotti senza additivi e conservanti con materie prime di alta qualità. Panettoni classici, con uvetta e canditi, che hanno una durata limitata ma che in cambio presentano una bontà senza paragoni. Il concorso ha anche un fine solidale: il ricavato della vendita all'asta è interamente destinato al progetto "Amici di Adamitullo", progetto varato dalla omonima Onlus creata da don Cesare Bullo che in Etiopia, ad Adamitullo appunto, garantisce il sostegno ad attività scolastiche ed educative rivolte alle comunità locali. L'ideatore dell'iniziativa, partita otto anni fa, è Daniele Gaudio, medico oculista, giornalista - gourmet e collaboratore della guida del Gambero Rosso. Il crescente successo del concorso già lo scorso anno ha indotto Gaudio e i giornalisti Paolo Brinis, Renato Malaman, e il consulente gastronomico Federico Menetto a proporre l'iniziativa in un ristorante. Al secondo posto, il panettone dell'Osteria Zero di Zero Branco (Treviso); al terzo il panettone della pasticceria Chiosco di Lonigo (Vicenza).

Premio Maculan

Migliore abbinamento tra salato e dolce

■ Si chiama Premio Maculan, miglior abbinamento salato-dolce, l'iniziativa con cui Fausto Maculan, intende valorizzare l'accostamento dei vini dolci ai piatti salati. La cantina di Breganze, celebre per i suoi Torcolato, Acininobili e Dindarello, invita i giovani chef, anche non professionisti, purché under 40, a presentare una ricetta di un piatto salato abbinato ad un vino dolce a propria scelta. Non necessariamente quindi della cantina che ha indetto il premio, ma sono benvenuti anche altri vini dolci da tutto il mondo. "Spesso gli accostamenti più interessanti per i vini dolci - spiega Fausto Maculan - non sono con i dessert dove l'incontro di dolcezza con dolcezza finisce per stancare presto, ma proprio con preparazioni salate". Un comitato tecnico selezionerà le 4 ricette più interessanti che i proponenti saranno chiamati a realizzare in una serata che si terrà alla Cantina Maculan il 26 marzo 2018. Info: www.premiomaculan.net.

L'evento

Profumi e qualità: i vini dei Colli Orientali del Friuli conquistano i sommelier polesani da Bastianich

La produzione vitivinicola dei Colli Orientali del Friuli è stata al centro della visita fatta dalla delegazione di Rovigo dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier). Un evento che ha concluso l'intenso programma formativo svolto nel corso del 2017.

Meta, la Bastianich Winery di Cividale del Friuli, azienda vinicola fondata nel 1997, di proprietà della famiglia di Joe Bastianich, celebre personaggio televisivo in quanto protagonista di "Masterchef". I vigneti si svillupano su quasi trentacin-

que ettari, tra Cividale e Buttrio, con una produzione annua di circa 280mila bottiglie tesa, tra l'altro, a valorizzare alcuni dei famosi vitigni autoctoni della zona dei Colli Orientali: Tocai friulano, Picolit, Schiopettino, Pignolo, Refosco dal peduncolo rosso.

L'itinerario si è svolto partendo dalle colline attorno a Buttrio dove, con la sapiente e accattivante guida di Wayne Young, responsabile pubbliche relazioni della winery, i sommelier rodigini hanno potuto fare una full immersion tra le vigne più

antiche dell'azienda collocate sulla sommità di un anfiteatro naturale che si apre nel mezzo del bosco circostante. Dalla vigna si è passati poi alla cantina della tenuta, tra le alture di Cividale, dove è stato possibile visitare i locali della produzione tra botti di rovere francese e tini di acciaio inox e comprendere le diverse tipologie dei vini realizzati.

L'atteso momento della degustazione presso la foresteria ha posto all'attenzione della delegazione polesana sette vini: "Orsone" Friulano 2014 a base

di Tocai in purezza; "Vespa Bianco" 2015 assemblato con Chardonnay 45%, Sauvignon 45% e Picolit 10%; "Vespa Bianco" 2007 Magnum; "Plus" 2013 con Tocai 100%; "Vespa Rosso" 2013 da vitigni di Merlot 50%, Refosco 30% e Schiopettino 20%; "Calabrone" 2012 a base di uve Refosco passito 50%, Schiopettino passito 10%, Merlot 10% e Pignolo 10%; "Calabrone" 2008 Magnum. Terminata la visita all'azienda, la comitiva ha fatto tappa all'Osteria "Mulin Vecio" di Gradisca d'Isonzo per gustare i prodotti tipici e la

cucina del territorio friulano. Infine, nel pomeriggio, prima del rientro, la delegazione ha avuto modo di visitare il caseificio artigiano di Cernet Angelo a Montefosca, piccola frazione del comune di Pulfero, a pochi metri dal confine sloveno, con appunto degustazione del formaggio Montefosca, rara perla casearia della zona. Profumi e gusti particolarissimi hanno immerso i sommelier in un mondo contadino che sembrava non esistere più.

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA