

Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it n. 331



FESTIVAL DEL CRUDO
"Festival del pesce crudo"
venerdì 19 e sabato 20
giugno al ristorante "Al
pozzo" di Mason
(0424-411816). Inizio alle
20.30



L'INSOLITO PANETTONE
Prosegue la campagna di
Dario Loison per
destagionalizzare il
panettone. A Milano l'ha
dimostrato con una cena da
TuttoFood con Danilo Angè

LA RASSEGNA. UNICI PRODOTTI VENETI SELEZIONATI PER IL "CAMPIONATO NAZIONALE DEL SALAME" CON ALTRI VENTIDUE

Due sopresse vicentine in finale alla gara nazionale

Sono quelle di Antonio Dalla Valle di Altissimo e quella di Matteo Refatto di Arzignano Preparazioni naturali

Due sopresse vicentine alla finale del Campionato Italiano del Salame in gara domani a Brescia. Sono la sopressa, dell'azienda agricola Dalla Valle Antonio, di Altissimo e la Sopressa "Forme e Sapori", di Matteo Refatto, di Arzignano. Sfidano altri 22 prodotti di 13 regioni. In gara solo i salumi buoni, naturali, senza additivi e con una lista degli ingredienti certa e trasparente. Le due sopresse sono i due salumi veneti che andranno a sfidare nella finalissima del "IV Campionato italiano del salame" altri 22 finalisti di 13 regioni. Immaginate un torneo tra i migliori salumi regionali: ventricina abruzzese e sopresse venete, salumi di mora romagnola e sopressate calabresi.

Il Campionato italiano del salame è un'originale sfida tra prodotti naturali, tracciabili, senza additivi, organizzato dall'Accademia delle 5T, l'associazione no-profit che promuove in campo agroalimentare i valori di: Territorio, Tipicità, Tradizione, Tracciabilità e Trasparenza. E che pubblica il bimestrale "Sapori d'Italia", diffuso in tutta Italia in edicola e in abbonamento.

In base al regolamento possono gareggiare al Campionato Italiano del Salame solo prodotti naturali: buoni, genuini, coerenti con la tradizione storica del territorio di origine, e dei quali si conoscono la lista completa degli ingredienti, la tracciabilità delle carni ed eventuali certificazioni. Esclu-



La sopressa vicentina in finale al Campionato nazionale del salame

sivamente salumi crudi, preparati artigianalmente con carni magre o grasse, macinate o tagliate a coltello e insaccate in budello o vescica naturali. Sono ammesse spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche del territorio o in ricette innovative del produttore. Sono invece esclusi dal concorso i salami contenenti additivi chimici, fatta eccezione per nitrati (in dosi nettamente inferiori ai limiti di legge), eredi di quel "salnitro" usato anche dai vecchi contadini.

Sono vietati inoltre ingredienti quali: derivati del latte e zuccheri, pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni o trattenere acqua.

Una novità della IV edizione è che i ragazzi delle scuole alberghiere hanno svolto una ricerca sul territorio per individuare le aziende e organizzare le pre-selezioni locali. "Il Campionato Italiano del Salame - sottolinea il presidente dell'Accademia delle 5T, Guido Stecchi - intende valorizzare la cultura del territorio".

ARZIGNANO. AL CA'DAFFAN DI BATTISTELLA

Piatti d'alto livello e champagne di produttori top

Abbinamento di grandi Case e di "vigneron" emergenti

Il ristorante Ca' Daffan di Arzignano del cuoco Gianni Battistella ha in programma venerdì 10 luglio una serata (costo: 100 euro) interamente dedicata agli champagne tra i quali le famose Maison Bollinger e Ruinart, passando per piccoli produttori quali il biodinamico Vouette et Sorbée e Frank Pascal.

In accompagnamento alla serata un ricco menu. Eccolo: pomodoro con cous cous alle verdure e tortino di amaranto; risotto ai funghi; raviolo di branzino profumati al pomodoro ed erbe; tartara di carne cotta & cruda; insalata di fragole, scaglie di grana e sorbetto al basilico.

Gli champagne in degustazione sono tutti di alto livello: Bollinger special cuvée, Lamiabie special club 2002, Marie Noelle Ledru cuvée de goulte 2003, Selse Version Originale, Deutz blanc de blanc 2002, Claude Cazals 2001, Frank Pascal 2003, Vouette et Sorbée Fi-



Gianni Battistella (Ca' Daffan)

dele, Louis Roederer brut, Billecart Salmon rosé, Rouinart blanc de blanc, Gimmonnet Fleuron 2000, Pitois 2002.

Il Ca' Daffan, sulla collina di Arzignano, ha una stella Michelin. È nota la competenza di Gianni Battistella nel mondo degli champagne: la sua cartina annovera centinaia.

LA CANTINA. QUELLA DI ANGELO SCARONI A BREGANZE HA RINNOVATO I VINI PRODOTTI E ANCHE LA "SQUADRA" FAMILIARE

Nuova anima, tradizione antica

Tre dei cinque vini che produce l'azienda portano il nome dei nipotini di Angelo

Piero Maestro

La Cantina di Angelo Scaroni (sì, sono della stessa famiglia di Paolo) propone nuovi vini e rinnova la squadra di famiglia facendo entrare a pieno titolo in azienda Valentina, Maria e Giovanni Battista che affiancano papà Angelo e mamma Federica. *New entry* anche per i vini con l'Alato Riserva, taglio bordolese, invecchiato in *barrique* e il Pinot Bianco spumante Volavi. Angelo Scaroni rispetta così l'impegnativo motto della sua cantina "Nuova anima, tradizione antica". Tradizione antica: Lodovico, il nonno di Angelo, già agli inizi del Novecento aveva ottenuto riconoscimenti a Bruxelles con un bianco di Breganze. Sull'etichetta, tra due grappoli d'uva, campeggiava la villa di famiglia Chiericati Scaroni che fu sede del comando della VI Armata durante la Prima Guerra Mondiale.

Gli Scaroni vantano nell'albero genealogico antiche radici piemontesi, precisamente da Revigliasco D'Asti, fattore che nel Dna di un produttore di vino non è del tutto indifferente. Da una trentina d'anni Angelo coltiva con grande passione i vigneti della collina di Santo Stefano ("Ci venivo in bici da Vicenza", confida Angelo), posizione particolarmente vocata con una felice collocazione che permette una lunga esposizione ai raggi del sole. Nuova anima. La scintilla è



scoccata improvvisa. Perché non personalizzare la produzione, vinificando in proprio e lasciando così un segno ed un ricordo particolare in chi li gusterà? In tempi rapidi è sorta la Cantina che si relaziona all'adiacente complesso storico di San Gaetano: 2100 metri quadrati che si armonizzano con il paesaggio e richiamano le antiche case a corte veneta.

I vigneti coprono una superficie di una quindicina di ettari e sono stati progressivamente adeguati alla meccanizzazione. "Abbiamo optato per una produzione contenuta, privilegiando la qualità - sottolinea Angelo Scaroni - Ci siamo affidati ad un enologo di Udine, il dott. Moreale che segue con passione e competenza la no-



Angelo Scaroni

stra produzione". Accanto ai filari di Pinot, Merlot, Cabernet e Vespaiole, una piccola chicca: il Traminer.

La prima vinificazione della cantina Scaroni è del 2006 e la produzione complessiva si ag-



Valentina Scaroni, entrata a pieno titolo nella "squadra" in Cantina

gira sugli 850 ettoltri. Si è scelta una lavorazione morbida con pressa sottovuoto con possibile macerazione a caldo e a freddo. "Per l'imbottigliamento ci siamo affidati ad un'azienda leader nel settore - spiega Federica Scaroni, che affianca il marito nella gestione dell'azienda - Desideriamo offrire al consumatore il massimo della qualità in ogni passaggio produttivo".

Dalle vinacce di Pinot e Vespaiole l'azienda Scaroni ricava una pregevole grappa bianca che si affianca alla rossa derivata da quelle di Merlot e Cabernet.

Una curiosità: tre dei cinque vini prodotti in azienda portano il nome dei nipotini di Angelo e Federica Scaroni. "Nell'ab-

binamento abbiamo cercato di individuare le vicinanze caratteristiche - racconta nonno Angelo - Niccolò è un rosso Breganze di uve Merlot, generoso e intenso; Felice è un Cabernet pieno e tannico. Per la piccola Vittoria la scelta è caduta sul Pinot bianco, delicato, gentile e vellutato".

I vini della Cantina Angelo Scaroni sono stati esposti in Australia in occasione del Gran Premio di Formula 1 a Melbourne. Nel 2008 il Pinot Bianco ha meritato la medaglia d'oro alla mostra nazionale di Pramaggiore e nell'edizione 2009 si è aggiudicato ben quattro riconoscimenti con l'Alato Riserva 2006, il Cabernet Felice 2007, il Vespaiole 2007 e il Pinot Grigio 2007.

VICENZA. Da Remo

Carni pregiate e grandi vini di frontiera



Il cuoco Danilo Baratto

Mercoledì 17 giugno da Remo a Caimpenta a Vicenza, con la famiglia Baratto, serata sul tema "Delle carni pregiate e dei vini di frontiera" (costo: 45 euro). Il menu. Aperitivo: Riesling 2008, Weinkellerei H.Lun. Millefoglie di magatello al saor del Sestriere e sale nere delle Hawaii; Lagrein Rosé 2008 della stessa Cantina. Vino che accompagna anche il piatto successivo: "Nido di pasta fredda con ragù marinato di scamone, sale murray river australiano".

Si passa poi a una tartare all'istriana e sale affumicato, abbinata a un Sandbichler Pinot Nero Riserva 2006.

Quindi è in menu una coscia di scamone scottata alla brace con caponatina scomposta lampedusana e spuma croccante di patate, con pleure de sal de guerande e sale rosa Himalaya. Sarà accompagnata da un Sandbichler Lagrein Dunkel Riserva 2006.

Infine, come dessert è previsto un tortino fondente al cioccolato su salsa di cachel blue irlandese, assieme a un Goldmuskateller Passito 2006.

BREGANZE

"Torresani in piazza" sabato 20



Il torresano di Breganze

Appuntamento a Breganze, sabato 20 alle 20, con il "Ristorante in piazza - Torresani allo spiedo", che esalta un piatto di tradizione ormai secolare, il "toresano allo spiedo con poenta onta". Per circa quattro ore in piazza Mazzini, trasformata in un elegante ristorante, gli schiodoni con centinaia di torresani gireranno lentamente, davanti ad un fuoco di legna dura, olivo, leccio, vite e ginepro, e verso la fine con il legno più vivace del faggio. Affiancati dai vini rossi doc Breganze, i "toresani" costituiscono la specialità gastronomica di Breganze, preparata con successo da tutti i ristoratori del territorio che, da più di un secolo, esaltano i giovani piccioni di torre allo spiedo. Una vera attrazione grazie al lavoro sinergico dei cuochi dei ristoranti Al Toresan, Al Cappello, Faresin, La Fiamma, Rosa Bianca e Don Fili.

Il "toresano con poenta onta" sarà preceduto e seguito da numerose altre specialità. La manifestazione è organizzata da Breganze Servizi presieduta da Gianni Salin.