

# TAVOLE GOURMET

MODENA ALL'OMBRA DELLA BASILICA

## La tradizione a chilometro 200

Claudio Roncaccioli, commercialista, ha aperto con il figlio un angolo di prelibatezze modenesi

ALBERTO TONELLO

alberto.tonello@laopinionedi vicenza.it

Saremmo potuti essere colleghi, anzi, per certi aspetti lo siamo pure stati anni addietro. Claudio Roncaccioli, vicentino con famiglia modenese (mamma e papà), della professione del commercialista non ne voleva proprio sapere e, pur laureandosi senza fatica si è dato al giornalismo, sportivo, con le radiocronache del Vicenza e gli articoli sul Giornale di Vicenza, quando direttore era l'indimenticato Giuseppe Brugnoli. Poi la mamma gli chiese se si fosse laureato per nulla e la carriera del cronista si arrestò, per far posto ai conti. Ma che bilanci e dichiarazioni dei redditi non fossero la sua passione è emerso in maniera prepotente sei anni fa, quando Claudio ebbe l'occasione di acquistare il locale in Contrà San Gaetano da Thiene, in centro storico e realizzare un sogno (doppio perché condiviso anche dal figlio Lorenzo, Ronca per gli amici), quello di portare a Vicenza la vera cucina modenese di qualità, a "Km 200" come ama ripetere, fatta di ingredienti antichi, colonne portanti della cucina italiana come il Parmigiano, il prosciutto crudo, il lambrusco (non quello da due euro), il tortellino, il gnocco fritto e la tigella e la tagliatella al sugo.

### IL LOCALE

FuoriModena è un gioiellino di grazia e tranquillità, fuori dal trambusto del centro. L'arredo è curato ed elegante, tra il ristorante e il bistrot di stampo francese, tovaglia bianca, seduta in pelle rosso Ferrari a richiamare il cavallino sul bancone, antica passione di padre e figlio. Mise en place attenta ai dettagli, servizio professionale, che forse non ha tra le qualità la tempestività, ma è un peccato veniale, ampiamente bilanciato dalla cortesia.

### IL MENU

È presto detto, il meglio della cucina modenese (tecnica e materia) con qualche

**È un gioiellino di grazia fuori dal trambusto del centro. Arredo curato ed elegante in stile bistrot**

**Il meglio della cucina modenese contaminata dalla vicentina, tipo i tortelli e broccolo fiolario**



Una delle due sale di FuoriModena, calde ed eleganti; sotto, la mitica tagliatella ai ragu grossolano FOTO TONELLO

contaminazione vicentina, tipo i tortelli con il broccolo fiolario, o veronese con la ricerca della migliore pearà da abbinare ai bolliti di casa Modena. Lo chef Lorenzo ha anche la passione dell'orto (in realtà sono due) che cura con l'aiuto di un giardiniere e che gli fornisce frutta bio e verdura di stagione che nei piatti si ritrova tutta. La pasta è fresca e fatta in cucina, i tortellini sono sublimi, asciutti o in brodo, la tagliatella al ragu da leccarsi i baffi. Il cotechino e lo zampone sono da provare, magari abbinati ad una mostarda di casa, poi noi vi consigliamo di assaggiare la carne, arrosto o alla brace e di chiudere con qualche scaglia di Parmigiano invecchiato 10 anni, prima di un dolce home made.

### I VINI

Grande ricerca sui lambrusco, anche metodo classico e invecchiati sino a 15 anni sui lieviti, cambierete idea su questo rosso bistrattato e dalle enormi potenzialità.



**FUORIMODENA**  
Cucina Km 200

Contrà San Gaetano da Thiene, 8,  
VICENZA

TELEFONO 0444.330994  
CHIUSO A pranzo tranne domenica e il lunedì  
COSTO Dai 45 ai 65  
PARCHEGGIO No  
SITO [www.fuorimodena.it](http://www.fuorimodena.it)



Università del Gusto

# CORSO PASTICCERIA

con Qualifica della  REGIONE DEL VENETO

**Dal 24 febbraio al 17 aprile 2013**

300 ore di formazione e 300 ore di stage

[www.universitadeltastovico.it](http://www.universitadeltastovico.it)