



San Valentino, a cena con i piatti dell'amore

«Il rosso è passione»

Guida «Best gourmet», gli chef premiati

La scheda

● «Best gourmet» è la guida pubblicata dal 1994 dal Club Magnar Ben di Maurizio Potocnik

● Questi gli chef veneti che saranno premiati da Eat's a Conegliano l'1 febbraio: **Leandro Luppi** (cucina creativa), **Stefano Miozzo** (pizza gourmet), **Lorenzo Roncaccioli** (cucina del «fuori»), **Tino Vettorello** (carpet chef). Per il Friuli Venezia Giulia sono stati premiati **Carlo Nappo** (ristorante emergente), **Nan e Sandro Uanetto** (cantina), **Mario Suban** (cattoria)

Un piatto di spaghetti o uno di carne, un raviolo o una fetta di pizza. Per Maurizio Potocnik, curatore della guida Best Gourmet, «Chi sa mangiare sa amare, la cena di San Valentino è il preludio di una notte d'amore». Il nostro itinerario goloso di San Valentino sceglie cinque piatti con sfumature rosse («Il colore della passione») di altrettanti ristoranti fra quelli premiati dalla guida che segnala 400 locali, 80 vini e 60 prodotti d'autore.

Il nostro viaggio comincia dal Friuli. A Passignano di Poledone c'è «Podere dell'angelo», un agriturismo gourmet dove in cucina lavora **Carlo Nappo**, la cui filosofia al Tonnello è «materica, anima e cuore». Il nome del piatto dell'amore scelto per i lettori di *Vivi Nordest* è «Innamorarsi a Passignano». Spiega lo chef: «È un tonnetto con nuvola di lime, biscotto dolce e salato e fiocchi di patata croccante». Dal Friuli ci spostiamo a Conegliano, dove **Tino Vettorello**, lo chef del «Tre Panoce», proporrà il giorno di San Valentino un raviolo di rapa rossa agli spinaci con salsa di caparsanta, carciofo croccante e gocce di datterino. Sempre procedendo verso ovest, arriviamo a Malcesine, sul Garda. Lo chef **Leandro Luppi**, stella Michelin e anima della man-

ifestazione «Fish & chef», sceglie come piatto dell'amore per San Valentino lo «Spago gin», dove gli spaghetti al nero di seppia vengono mantecati in padella con la glassa al gin e dove viene adagiato il gambero rosso di Sicilia. «È una ricetta che ha la forza del gin e la dolcezza del gambero. Non volevo salse o sughi ed è questo meraviglioso gambero a dare al piatto il rosso, il colore della passione».



Per un secondo piatto di carne scegliamo una tappa emiliana a Vicenza. A Contrà San Gaetano da Thiene, a venti metri dal centralissimo corso Palladio, c'è «FuoriMode-

na», un locale rilanciato quattro anni fa che propone prodotti e piatti che di solito si mangiano in una delle capitali gastronomiche del nostro Paese, Modena. Il giovanis-

Piatti gourmet

In alto, da sinistra il Tonnello con nuvola di lime, biscotto dolce e salato e fiocchi di patata croccante di **Carlo Nappo**. A seguire il Raviolo di rapa rossa agli spinaci con salsa di caparsanta, carciofo croccante e gocce di datterino di **Tino Vettorello**. Sopra, nella foto grande, il piatto «Testa rossa» di **Lorenzo Roncaccioli**. In alto a destra, lo «Spago gin» di **Leandro Luppi** e, sotto, la pizza «Rome & Juliet» di **Stefano Miozzo**

imo **Lorenzo Roncaccioli**, 24 anni, propone agli Innamorati «Testa rossa», una battuta a coltello di bovina bianca piemontese. Il piatto viene condito con sfoglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi e aceto balsamico tradizionale di Modena extravergine del 1984. «Ritornello i piatti che mangiamo quando andavamo con la famiglia a trovare i nonni paterni nell'Appennino».

Il nostro itinerario goloso si chiude con un piatto forse insolito per il giorno di San Valentino. Una pizza gourmet che si chiama «Rome & Juliet» e contiene bufala, formaggi di rapanello e porri, filetto di tonno pinna gialla cotto a bassa temperatura al profumo di rosmarino, malinese al capero, pomodorino disidratato e aghi di rosmarino fritto. È la creazione di **Stefano Miozzo** che si può trovare nella pizzeria Al Borgo 1964 a Cerea, nella Bassa Veronese (cinque tipi di impasto, 350 etichette nella carta dei vini) «È una pizza che parla del mio passato, di quando tornavo a casa dopo la giornata di lavoro in una pizzeria al taglio. Quando tornavo a casa con mia moglie Katia, in frigo erano rimasti solo tonno e malinese».

Antonino Padoves
antonino.padoves@corriereveneto.it

Il sommelier

Tre vini bianchi luminosi per una serata intima

La selezione di Gian Omar Bison



La sobrietà e la finezza di tre vini bianchi evoca luminosità e vivacità dell'amore. Il giornalista, comunicatore e Sommelier Ais Gian Omar Bison suggerisce un'apertura, palpitante, fresca come l'infatuazione, con uno spumante metodo classico da uve Pinot noir e Chardonnay che matura 84 mesi sui lieviti. Il proseguito elegante e raffinato

con un uvaaggio di Friulano, Pinot bianco, Sauvignon, Malvasia e Ribolla gialla. La conclusione intensa ed appassionata con un'ochetta di uva Vespaiole in purezza da abbinare a piccola pasticceria. Un crescendo sensoriale: cromatico, olfattivo e gustativo»

© CIRCOLAZIONE MODENA