

la Nuova di Venezia Il mattino di Venezia Corriere ~~di~~ Alpi la tribuna

la Repubblica
LE GUIDE
AI SAPORI E AI PIACERI

VENETO





FUORIMODENA

ROTONDA SAN GAETANO DA THIENE 8 - VICENZA - www.fuorimodena.it
Tel. 0444 330994

Orario: a pranzo (tranne domenica); lunedì dal 15/09 al 15/06; domenica nella stagione estiva.
Prezzi: la seconda settimana di gennaio; tre settimane in agosto - € 40 - € 35/50



In tempi di km 0, la scelta di proporre una cucina a "km200" è quantomeno insolita, coraggiosa, e meritoria. I chilometri sono quelli che separano questo vivace e raccolto locale all'inizio di Corso Palladio da Modena, terra di origine di Claudio Roncaccioli, che grazie alla cucina di suo figlio Lorenzo esalta tutte le peculiarità enogastronomiche modenesi. È lui a gestire, con verve personalissima, le sale del ristorante e con esse la pro-

... un suino cotta lentamente nel vino e nel brodo. Tra i ritratti di Renzo Ferrari e le sue automobili che decorano la sala non può mancare il piatto "testa Rossa", tartare di manzo battuta a coltello con stoglie di Parmigiano Reggiano (30 mesi) e aceto balsamico tradizionale di Modena extravergine; e in questo tipo di dialettica ben si cala "The logical pork's fillet", dove la logica è quella della bassa temperatura con cui è cotto il filetto di maiale, impregiato da ciccioli frolli e composta di mele Campanine (le "mele della nonna" della bassa modenese). E poiché per congelarsi, a Modena, si dice "a t'salud", questo è anche il nome di un dessert (gelato di sola frutta fresca). Anche i vini provengono tutti dall'Emilia, e un po' dalla Romagna, evidenziando che tutta l'offerta si ispira ad una filosofia ben chiara, che i Roncaccioli non perdono mai di vista.

Asteria chic

Fatto da non perdere Culatello col gnocco fritto.

LO CHEF**LORENZO RONCACCIOLI**

"Stregare senza trucco: si può fare con materie prime di eccellenza e naturali, che sono anche una garanzia per la tutela della nostra salute. Essere modenesi è una fortuna, a Modena c'è il meglio del mondo: i bolidi rossi, i tortellini, la nebbia che ti obbliga a stare casa e ti lascia il tempo di sognare. Il cibo è storia e cultura di un territorio: la tradizione è il punto di partenza di ogni piatto. Da realizzare con umiltà, conoscenza, tecnica, tecnologia, rigore e senza sprechi".

IN SALA**CLAUDIO RONCACCIOLI**

La carta vini si compone di 50 etichette di un triangolo di terra i cui lati sono il grande fiume, la riviera romagnola e i monti dell'Appennino. FuoriModena è un ristorante autoctono e il vino parla lo stesso dialetto del cibo. La sala è un luogo complesso: è una minuscola umanità che comunica, condivide, chiede. Bisogna essere veloci e il nostro sguardo è una sorta di palco da cui controllare la scena. Ogni sera cucina si fondono. Il ristorante diventa palcoscenico: il pubblico è sempre nuovo, la storia è sempre diversa. E se va bene, l'applauso è per tutta la squadra.