

Serata Enogastronomica

Cibo e cultura, ovvero un modo diverso di parlare di gastronomia, raccontando i piatti tipici della cucina locale, approfondendone le origini, la storia e le differenti interpretazioni. Cibo e cultura. Questo il tema protagonista dell'evento tenutosi lo scorso 19 marzo a Selva di Trissino, presso il Ristorante Costa, organizzato dal Comitato Festa del Gnocco, il Consorzio tutela vini D.O.C. Gambellara, l'Associazione strada del recioto e dei vini D.O.C. Gambellara che ha visto la presenza straordinaria dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione Alto Vicentino.

La serata di degustazione enogastronomica, volta in particolare a promuovere la patata di Selva, i vini di Gambellara e dell'Azienda Agricola "La Bertolà di Trissino", è stata piacevolmente animata dall'accurata analisi dello chef Amedeo Sandri che ha lodato i prodotti delle zone di Selva e di Nogarole.

I prodotti locali sono stati l'ingrediente principale dell'intero menù, che come antipasti comprendeva:

- Caramelle di patate in sfoglia
- Radicchio con pancetta e grana Monte Faldo
- Prosciutto Veneto DOP con patate duchesse

Poi è stata la volta dei gnocchi, ormai emblema di Selva, serviti ornati dai condimenti seguenti:

- Salvia e burro
- Zucchero e cannella, tipico del basso Vicentino
- Verdure e speck
- Mascarpone e peperoni
- Tartufo nero dei Berici
- Ragù di cinghiale

Molto apprezzati da Amedeo Sandri, che ha confermato la ricetta secondo la quale servono 250 grammi di farina per ogni kg di patate; patate esclusivamente di Selva dove se ne producono ogni anno circa 2000 quintali.

"La boca non la xe mai fiaca, se non la sà da vaca", con queste parole di Amedeo Sandri si è passati ad assaporare i formaggi della Latteria Sociale di Nogarole, la cui qualità di produzione è stata ritenuta straordinaria.

Ed infine i dolci hanno stupito con :

Serata Enogastronomica

- Dolce di patate di Selva
- Brasadelo di Gambellara
- Gata

Molto apprezzato l'abbinamento dei vini, fatto per accompagnare ed esaltare sia gli gnocchi e sia i vini stessi, sei i vini della zona di Gambellara e uno di Trissino.

Alla serata sono stati ospiti i sindaci di 3 Comuni che sono interessati alla produzione della patata di montagna, quello di Trissino, di Nogarole e di Brogliano. E' stata presente anche la Sindaco di Gambellara in rappresentanza dei produttori di vino .

L'Accademia della Cucina durante il Convivio ha presentato il libro "Il falso in tavola. Una mistificazione da conoscere e contrastare", edito dalla stessa istituzione, spiegando lo studio svolto in collaborazione con l'Arma dei Carabinieri – Nas che vede tra i primi piatti italiani copiati, tra i numerosi, il risotto, la pasta alla carbonara, il pesto, i tortellini, dove spesso di originale c'è solo il nome.

L'Accademia ha inoltre valutato la prestazione del Ristorante Costa che ha meritato un punteggio di sette e ha ricevuto l'omaggio del menù controfirmato dagli accademici, un talloncino ed una vetrofania da esibire come segno di locale di qualità garantita dalla stessa Delegazione.

Si ringraziano per la splendida riuscita della serata: Latteria sociale cooperativa di Nogarole Vic.no, Az. Agric. Pellizzaro Angelo, Panificio Rossi Federico, Martelli Salumi SpA, Ristorante Costa, Il Fioraio, De Marco Immobiliare, Pasticceria Righetto, Refosco Angelo, Azienda Agricola "Colle Doro", Scuola Alberghiera ENGIM Veneto di Tonezza, Istituto Professionale Alberghiero "P. Artusi" di Recoaro.

A cura di Elisa Pellizzaro