



La cucina del sior Carlo Goldoni: serata a tema sul gusto veneziano

È un originale affresco di colori e sapori quello proposto dai ristoratori de Le Buone Tavole dei Berici , in cui riaffiora con forza la memoria olfattiva e visiva delle gustose “commedie” goldoniane.



La brigata: Roberto Berno, Monica Giansesin, Davide Pauletto, Renato Rizzardi e Giuseppe Zamboni (Foto © Le Buone Tavole dei Berici).

Dedicata alla cucina veneziana del '700, la serata si è svolta all'**agri-ristorante Le Vescovane a Longare (VI)** immerso nel verde dei Colli Berici, traghettando gli ospiti in un'autentica "esperienza sensoriale". Merito non solo di **Giovanni Veronese**, abile intrattenitore e dotto gastronomo, ma soprattutto della superba brigata – **Roberto Berno, Monica Giansesin, Davide Pauletto, Renato Rizzardi e Giuseppe Zamboni** – che ha valorizzato le trame letterarie, reinterpretate in chiave moderna.

Una cucina ispirata alle commedie goldoniane

Lo stesso Goldoni, del resto, ha fornito preziose informazioni sui gusti, le tradizioni, le usanze culinarie della Serenissima, offrendo un mirabile spaccato della società veneziana. Dallo scrittore apprendiamo che il popolo si cibava di pesce (acciuغه, sardine, sarde in saor), gli aristocratici preferivano di gran lunga la carne, mentre il commercio delle **spezie** alimentava la fusione di elementi esotici (cannella, pepe, vaniglia) con i sapori più tradizionali, originando piatti intramontabili.

Ma se la fame caratterizza maschere famose (vedi Arlecchino), nelle classi alte non si badava a spese pur di avere le tavole imbandite di ogni ben di Dio, come rivelano alcune opere del Goldoni, citando alimenti o bevande pregiati: *la cioccolata* in “Le femmine puntigliose” (1750), ma anche *il caffè*, nell’opera “La sposa persiana”, con tanto di ricetta per prepararlo.

Il percorso del gusto de Le Buone Tavole dei Berici

Ed ecco che il percorso del gusto de **Le Buone Tavole dei Berici** riprende le antiche ricette: “*sfglie rigonfie di mousse di fegatini in composta di fichi*”, salse, pasta frolla, spezie.

Firmati da **Davide Pauletto**, chef de **Le Vescovane**, *i cannelloni di seppia ripieni di stoccafisso in salsa veneziana*, delineano i sapori del mare; mentre il *Carpaccio di lingua salmistrata con polvere di zucca* e *Balsamo del Perà su letto di finocchi marinati*, rivela un gusto deciso.

Monica Giancesin della trattoria **Isetta** di Val Liona ha espresso delle meravigliose *sarde ai sapori mediterranei su salsa al profumo di menta*, assai digeribili perché cotte al forno, con ripieno di pomodori secchi, mandorle tritate, pan grattato e prezzemolo, su letto di cipolla.

Dolce e delicata, la *Mosa di zucca (mantecata nel latte) con ragù di lepre* – un piatto della cucina povera e contadina – si è rivelata una piacevole sorpresa, almeno per me, che non l’avevo mai assaggiata. Se con questa zuppa **Roberto Berno**, titolare della trattoria **Al Sole** di Castegnaro, ha puntato sul recupero della tradizione, con il *Latisso di bacalà e polenta biancoverla con sospetto di scorzone (tartufo nero) dei Berici*, ha sfidato le convenzioni, lavorando la trippa del pesce.

Piatto non facile per **Renato Rizzardi** della Locanda di Piero di Montecchio Precalcino, che ha osato un *tortello con pasta al cacao ripieno di zucca e amaretti, con ragù di quaglia*, mentre **Giuseppe Zamboni** dell’omonima trattoria a Lapio di Arcugnano, ha presentato una deliziosa *quaglietta disossata con porcini e tartufo*.

In sintonia con il menù, anche i vini della cantina Davide Vignato – **Gambellara Classico 2016 – Col Moenia** – e **Malvasia Vigna 80 Anni – I Clivi 2017** – mentre ai secondi piatti a base di carne è stato abbinato il **Tai Rosso del Veneto 2017 – Rosso Colbin – Piali Alessandro**.

Il prossimo appuntamento della rassegna “**Orizzonti Berici: tra cibo, contaminazioni, storia e immortalità dell’anima**” sarà giovedì 21 novembre 2019. Si parlerà di cucina territoriale, di cacciagione e dell’aia.

Data di creazione

15/10/2019

Autore

cinzia-dalbrolo