



Incàlmo porta l'alta cucina nella Bassa Padovana

A Este, nell'elegante ristorante aperto da quattro amici under 40, la ricerca si sposa alla tradizione veneta

Qualcuno sostiene che le coincidenze non esistano, ma siano segnali di qualcosa di grande che deve succedere. Secondo questo punto di vista, quindi, il fatto che **Michele Carretta, Ricardo Scacchetti, Leonardo Zanon e Francesco Massenz** abbiano mosso i primi passi nella ristorazione nei grandi ristoranti di Londra, diventando prima amici che colleghi, è stato un segnale voluto dal destino.

Proprio il destino, li avrebbe portati ad aprire il primo ristorante di fine dining a Este, nella zona sud dei Colli Euganei, facendolo diventare un punto di riferimento per gli amanti della ricerca culinaria e delle esperienze enogastronomiche.

Perché la storia di "Incàlmo", il ristorante che sorge all'interno dell'[Hotel Beatrice d'Este](#), è proprio questa: la **storia di quattro amici**, legati dalla passione e dall'esperienza professionale nel

mondo della ristorazione, che hanno deciso di accettare la sfida di aprire il **primo ristorante di alta fascia** in un territorio meraviglioso, ma estremamente legato al territorio e alle sue tradizioni.

Incàlmo Ristorante a Este: la storia di 4 amici

Forse è proprio questa la forza di questo gruppo di giovani, tutti under 40, che propongono una **cucina curatissima**, ricercata, ma anche tradizionale: unire le sperimentazioni ai punti fermi della cucina veneta, promuovendo il territorio con i suoi prodotti, con grande attenzione alla sostenibilità (la carne arriva tutta da allevamenti estensivi per tutelare la dignità degli animali, come le erbe di stagione vengono raccolte direttamente nei campi) e al servizio che rimane informale e giocoso, lontano dai cliché dell'alta ristorazione.

«Dopo anni trascorsi a lavorare a Londra e aver appreso tecniche di ristorazione e di gestione di alto livello, avevamo un sogno: portare in Italia quello che avevamo imparato – spiega **Michele Carretta** -. Così nel 2018, io e Ricardo siamo subentrati nella gestione dell'hotel, ristrutturandolo ma recuperando ogni arredo del passato dandogli nuova vita. Dopo aver avviato l'ospitalità, ci siamo dedicati all'avvio del ristorante, che però non è stato così veloce: era il 2020 e il Covid ha rovinato tutti i nostri progetti».

I due giovani però hanno atteso senza perdersi d'animo e dopo un anno e mezzo sono riusciti ad aprire.

«Abbiamo chiamato Leonardo e Francesco come chef, mentre noi ci occupiamo della sala e dell'abbinamento con il vino. All'inizio siamo stati accolti con un po' di diffidenza, ma ora il 50% della nostra clientela è di Este e comuni limitrofi e molti sono habituée».

L'atmosfera del locale, il servizio e il menù

Lo spirito che si respira all'interno di Incàlmo, dall'accoglienza al dolce, è quello del gioco, dell'interattività con il cibo, della dinamicità. Le portate sono veloci, ma curatissime e ben spiegate. Ogni abbinamento cibo-vino è studiato e propone qualche innovazione o superamento di stereotipo culinario.



Insalata con mandorle (Foto © Caterina Zanirato).

Il **menù primaverile** ne è un chiaro esempio. Si parte dall'*antipasto underground*, composto di ingredienti che arrivano da sottoterra, all'*aperitivo italiano* (un bacio di dama con arachidi e campari) alla *tortina brisé con maionese al timo*, proposti con un calice di **cataratto macerato siciliano**.



Cataratto macerato siciliano (Foto © Caterina Zanirato).

Si passa poi alla rivisitazione di un tipico piatto veneto: *fagioli con cipolla*, ma sottoforma di falafel croccante e crema di cipolle.



Rivisitazione di fagioli con cipolla, tipico piatto veneto (Foto © Caterina Zanirato).

Il primo piatto forte sono le **uova e gli asparagi**: arrivano direttamente in un cestino primaverile, con le uova (d’oca) rotte e all’interno un crumble di manioca, da aggiungere, giocando con il piatto, a un vasetto di **asparagi bianchi con bottarga d’oca**. Il tutto abbinato a “*Le nuits Blanches*” un vino corso che ammalia per la sua sapidità e balsamicità.



Uova e asparagi con bottarga d'oca (Foto © Caterina Zanirato).

Si gioca sempre con la primavera con il piatto formato da un *cesto di lattuga con mandorle tostate, sardone affumicato e bagna cauda*, ma il capolavoro si raggiunge con “*Risi, rose e bisi*”, rivisitazione del tradizionale piatto veneto che vede sopra al risotto piselli di Baone e rose disidratate (e l’abbinamento con un calice alsaziano firmato *Marc Tempé*).



Risi, rose e bisi (Foto © Caterina Zanirato).

Si viaggia per il mondo poi con la **versione mediterranea del mochi giapponese**, farcito di pomodorini appassiti, rana pescatrice e olive taggiasche con cui giocare abbinando **erbe aromatiche diverse** (rigorosamente abbinato al Sake) per poi arrivare dove tutto ebbe inizio: a Londra.



Versione mediterranea del mochi giapponese (Foto © Caterina Zanirato).



Erbe aromatiche per insaporire il mochi (Foto © Caterina Zanirato).

L'ultimo piatto del menù del **Ristorante Incàlmo**, infatti, è il “*Musso pie*”, ovvero una “pie” inglese farcita con mussetto (il piatto tipico veneto a base di asino), perfettamente abbinato a un Dolcetto d’Alba.

Il dolce chiude il cerchio: si ritrova l’asparago bianco, re della primavera, abbinato questa volta però alla fragola, in forma di gelato.



Dolce all'asparago bianco (Foto © Caterina Zanirato).

Un solo servizio al giorno per il benessere della brigata

Trovare posto all'Incalmo non è sempre semplice ed è consigliato prenotare in anticipo: una scelta, ponderata, fatta dai gestori è proprio quella di **fare un solo servizio al giorno** per trovare un equilibrio tra vita privata e lavorativa, mantenendo l'entusiasmo e il benessere di tutti i dipendenti sempre alle stelle. E chissà, che presto, queste stelle non arrivino anche sotto forma di meritato riconoscimento.

Ristorante Incàlmo
viale Rimembranze, 1 – Este (PD)
www.incalmoristorante.com

Data di creazione

26/05/2023

Autore

caterina-zanirato