



La Canonica a Verona: l'esaltante labirinto gastronomico di una cucina coraggiosa

Saimir Xhaxhaj in cucina e Luca Peretti in sala, accompagnati da un team di giovanissimi, danno vita ad una ristorazione vivace e avanguardista che mira alla continua sperimentazione tanto nei piatti quanto nel pairing, che non comprende solo il vino. Siamo stati nel locale veronese di Lorenzo Donadel ed è stata una bella sorpresa!



L'esterno del Ristorante La Canonica (Foto © Enzo Radunanza).

Ricerca e creatività sono concetti spesso ridondanti nella moderna comunicazione enogastronomica, troppe volte citati senza un pensiero critico e competente. In realtà, rappresentano gli indispensabili cardini di una **cucina che ambisca a uscire dai soliti schemi** per condurre su sentieri inesplorati e appaganti, in cui gli ingredienti siano plasmati dalla genialità e dal talento dello chef.

Ristorante La Canonica a Verona: la cucina e la sala

Il **Ristorante La Canonica a Verona** è un chiaro esempio di cosa significhi fare sperimentazione coraggiosa, in cucina e in sala, creando un contesto stimolante che dalla giovinezza di uno **staff dai 19 ai 34 anni trae la sua linfa vitale**. Da premiare l'intuito del patron **Lorenzo Donadel** che ha puntato su un gruppo la cui perfetta organizzazione e armonia lascia spazio a un'esuberanza creativa che non risulta mai strabordante.



La Canonica a Verona: la nostra recensione e il menu (Foto © Facebook La Canonica).

Lo chef di origini albanesi **Saimir Xhaxhaj** (classe 1989) si diverte a giocare con le materie prime, di carne e pesce, con le verdure e le spezie nonché con i procedimenti di cottura, valorizzando il territorio ma contaminandone la tradizione con influenze cosmopolite.

Da non trascurare l'attenzione al servizio con il *maître* e sommelier **Luca Peretti**, nato a Verona nel 1988. Con eleganza, empatia e professionalità, Luca cura l'accoglienza e l'abbinamento con una **carta delle bevande tanto attenta quanto entusiasmante**, di come se ne vedono davvero poche nell'alta ristorazione.

Vini di pregio e birre artigianali, [sake](#) e kombucha, fevire, tepachem, niso, koji, aceti, garum ma anche **fermentati e cocktail preparati da lui stesso**, si abbinano a ciascuna portata danzando in un passo a due in cui è protagonista il risultato finale, un complesso di sapori, aromi, sensazioni che si alternano, si armonizzano e si completano felicemente.



Lo chef Saimir Xhaxhaj e il *maître* e sommelier Luca Peretti (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante La Canonica: il locale

Siamo nel cuore della città dove William Shakespeare ha ambientato la storia d'amore più famosa della letteratura. **Il Ristorante La Canonica** occupa il piano terra di un'antica canonica in **vicolo San Matteo**, a pochi passi dalla Casa di Giulietta, dall'Arena e da Porta Borsari.



L'ingresso del ristorante in vicolo S. Matteo (Foto © Enzo Radunanza).

Gli interni raccontano di una storia centenaria, oggi valorizzata da un **design contemporaneo e sobriamente minimale**, fatto di legno e lampade in ferro battuto, opportunamente orientate sui tavoli per creare un'atmosfera calda che predispone a una convivialità raffinata.

Un ambiente unico e ovattato dal rumore cittadino **senza soluzione di continuità con la cucina**, vera protagonista della scena. Un palcoscenico che si concede sia alla sala che alla curiosità dei passanti i quali, dalle ampie vetrate, possono assistere allo **spettacolo di una brigata elegante e concentrata**, coordinata come in un'orchestra da cui escono sintonie perfette.



L'interno del locale, con cucina a vista (Foto © Enzo Radunanza).

Quella della cucina a vista è una scelta che abbiamo apprezzato, interpretandola come volontà di dimostrare che l'alta cucina non è sempre snob e distaccata ma può coinvolgere con un'accoglienza autentica, evocando una situazione di quotidianità familiare, in cui **tutto si svolge in modo inclusivo e trasparente**.



La brigata durante il servizio (Foto © Enzo Radunanza).

La cucina di Saimir Xhaxhaj a La Canonica

Nel film *Ratatouille* lo **chef Gusteau** ritiene che l'alta cucina non sia adatta ai pavidetti ma richiede immaginazione e temerarietà.

«È tentare anche l'impossibile – dice – e non permettere a nessuno di porvi dei limiti solo perché siete quello che siete, il vostro unico limite sia il vostro cuore. Chiunque può cucinare, ma solo gli intrepidi possono diventare dei grandi».

Il lavoro di **Saimir Xhaxhaj** è una sintesi della filosofia appena citata che viene condivisa con l'intera brigata. È avanguardia e rara ricercatezza, un'arte in cui rispetto e sensibilità per la tradizione veneta e italiana vanno di pari passo con l'audacia e con le contaminazioni multietniche, inclusa quella albanese ovviamente.

È una **cucina nata per sorprendere**, un labirinto multisensoriale in cui si mescolano tecnica, fantasia, memoria, voracità di approfondimento culturale, e anche gioco. Il **piacere percepito dal commensale arriva prima della consapevolezza**: ogni ingrediente, infatti, è sapientemente trasformato al punto da perdere la propria immediata riconoscibilità per comporsi in sapori nuovi, dall'incredibile slancio gusto-olfattivo.



Lo chef Saimir Xhaxhaj (Foto © Ufficio stampa).

L'approvvigionamento delle materie prime non ha confini se non quelli del desiderio di sperimentare di una brigata di millennial che li ricerca in tutto il mondo, con frequenti incursioni orientali che danno spinta ai sapori senza sovrastarli. **La Canonica** non è semplicemente un ristorante di alta cucina contemporanea (**se proprio ci fosse bisogno di etichettare la cucina**) ma è una fucina di idee che circolano in un gruppo in continuo movimento.

«Abbiamo due menù degustazione da 5 e 9 portate, abbinate ad altrettante bevande scelte da Luca Peretti. – spiega Saimir – La carta viene cambiata ogni due mesi ed è il risultato del coinvolgimento dell'intera squadra: ognuno presenta un'idea su cui lavorare, tratta dall'esperienza personale, dalla natura, dai viaggi ma anche da visite che facciamo insieme in vari ristoranti che possono ispirarci. È un lavoro basato sulla condivisione e sulla piena libertà perché ritengo che la cucina sia talmente ampia che ognuno debba essere libero di creare quello che vuole senza limiti. Non siamo mai appagati nel nostro processo di rinnovamento e appena i nuovi menù sono pronti, iniziamo già a lavorare su quelli successivi».

A Verona, La Canonica propone un menù tra terra e mare

L'esperienza a La Canonica oscilla tra terra e mare, tra la tradizione e sapori lontani, tra il divertimento e una genialità che probabilmente non raggiungerebbe livelli così elevati se dietro

non ci fossero, oltre all'incoscienza della giovinezza, anche una vocazione speciale e un buon gusto non comune.

Le **bevande che accompagnano i piatti regalano un'ulteriore esperienza**, orchestrata abilmente da **Luca Peretti**, altra figura chiave di questo progetto.

«La nostra particolarità – spiega – è di avere una carta di bevande dinamica quanto il menù. Per ogni piatto propongo un abbinamento con vini di pregio e altre bevande. I vini e le birre sono di microproduttori individuati in tutto il mondo, grandi espressioni territoriali e varietali che sanno raccontare una storia. Inoltre aggiungo preparazioni artigianali di nostra produzione, tipiche della cultura giapponese».



I fermentati che accompagnano alcune portate e creati da Luca Peretti (Foto © Enzo Radunanza).

Due menù e una serie di bevande fantastiche

Nulla è lasciato al caso nel canovaccio gastronomico a La Canonica, fin dall'esordio con **sei finger food che dimostrano subito quel raffinato gioco di sapori, contrasti e consistenze** che caratterizzeranno l'intera cena.



Le entree dello chef (Foto © Enzo Radunanza).

Colpisce l'attenzione riservata alla **panificazione**, con un'ottima **focaccia ai grani antichi cotta alla brace con lardo affumicato della Valpolicella** e un **pane integrale con 100 ore di lievitazione** da gustare con un burro montato e salato della Normandia.



Grissini, pane e focaccia (Foto © Enzo Radunanza).

Si entra nel vivo con “*Scacco alla seppia*”, nelle due varianti de “*I bianchi*” e “*I neri*”. Si inizia con una **crema di patate al cartoccio sovrastata da tre strati di seppia in diverse cotture e consistenze**: al vapore, marinata e cotta al barbecue. A coprire il tutto c'è un elemento che “anima” il piatto, ossia delle **sfoglie di tonnetto striato, essiccato e affumicato** che danzano per effetto del calore. Il boccone, comprendente i vari strati, è leggermente piccante e insidia il palato con una convincente sequenza di profumi e sapori, apparentemente inconciliabili ma uniti in un matrimonio perfetto.

“*Scacco alla seppia: i neri*”, invece, è visivamente impenetrabile per effetto di una **salsa al nero di seppia, peperone, pomodoro e cipolla** che avvolge e nasconde delle **tagliatelle di seppia**. Unico elemento cromatico, a dare lucentezza, sono le **gocce di lime salato e fermentato** che conferiscono una **sferzante acidità preceduta dalla piccantezza** di una **foglia di nasturzio** che lo chef suggerisce di mangiare prima per preparare il palato. In abbinamento, una birra artigianale con delicati sentori floreali.



Scacco alla seppia: i bianchi (Foto © Enzo Radunanza).



Scacco alla seppia: i neri (Foto © Enzo Radunanza).

I primi piatti a La Canonica

Diversi tra di loro, ma ugualmente intriganti, i **due primi piatti** in cui l'essenzialità degli ingredienti non lascerebbe presagire una complessità che prima disorienta le papille gustative per poi conquistarle definitivamente. Lo **Spaghettone Mancini mantecato con Grana Padano e pepe Sichuan** è abbinato ad una **tartare di gambero al naturale con buccia di lime grattugiata**. L'eterna opulenza offerta dalla pasta si completa con la dolcezza, la balsamicità e l'acidità degli altri ingredienti, offrendo una succulenza che fa rimpiangere l'ultimo boccone.

Il riso viene proposto in "**Echino-Idea**", un risotto al pomodorino giallo mantecato con burro e Grana Padano abbinato ad un sake consigliato da Luca Peretti. Al centro del piatto, ricci di mare crudi che danno freschezza e sapidità mentre la **salsa al basilico e polvere di datterini rossi confit** rilascia una piacevole aromaticità, stuzzicando con l'eterogeneità delle consistenze.



Spaghettone Mancini mantecato con Grana Padano e pepe Sichuan (Foto © Enzo Radunanza).



Echino-Idea: risotto al pomodorino giallo mantecato con burro e Grana Padano (Foto © Enzo Radunanza).

Carne e pesce per i secondi piatti

Carne e pesce, Oriente e Occidente convivono anche nell' **"Anguilla nel Porcile"**, un'anguilla cotta al camado (una sorta di barbecue) condita con salsa di soia, brodo con alga kombu e la parte verde del cipollotto bruciato. La componente bianca e più dolce dell'ortaggio viene, invece, caramellata all'aceto balsamico e accompagnata da un velo di guanciale di Sauris affumicato. È una **prova matura e di grande carattere**, di quelle che toccano tutti i sensi e spiccano per l'equilibrio ed effetto sorpresa.

Nasce dai ricordi di infanzia **"Da Lusnje a Hokkaido"**, una preparazione che visivamente ricorda alcuni involtini tipici di Lusnje, città natale dello chef **Saimir Xhaxhaj**. In realtà gli ingredienti della portata servita a La Canonica sono completamente diversi, trattandosi di **foglie di alga Wakame**, proveniente dalla regione giapponese di Hokkaido (torna l'Oriente), ripiene di **ombrina cotta al vapore e accompagnate da caviale**, cetriolo sottaceto, chiodo di garofani ed estratto di cetriolo fresco. Sostanza e freschezza, Italia e Giappone, dolcezza e sapidità: si ripropone il talento cosmopolita e coraggioso di Saimir.

È un quiz quello che viene proposto al momento di servire **"Mettitelo bene in testa"**, finalizzato a scoprire cosa si nasconde in una panatura croccante, formalmente disimpegnata e perfettamente

eseguita, coperta da una maionese al limone e accostata a cubetti di albicocca fermentata. Scopriamo, inaspettatamente, che si tratta di cervella di vitello, un taglio non semplice da cucinare ma che ci ha sorpreso per la classe e la gentilezza gustativa.



Anguilla nel porcile (Foto © Enzo Radunanza).



Mettitelo bene in testa (Foto © Enzo Radunanza).



Da Lusnje a Hokkaido (Foto © Enzo Radunanza).

Elegante e bellissimo da ammirare è **“Suprema”** che **trasforma la cipolla da Cenerentola a principessa**. Declinata in diverse cotture e consistenze, la liliacea sprigiona profumi e sapori invitanti; la composizione prevede una spuma di cipolla dorata con un cuore di cipolla invecchiata e petali di cipolla rossa sottaceto. A dare croccantezza, delle cips. Ovviamente di cipolla!



Suprema, cipolla con varie cotture e consistenze (Foto © Ufficio stampa).

Pre-dessert e dessert

Ritorna la voglia di incuriosire e affascinare con il **pre-dessert**, servito su un quadro-vassoio raffigurante uno dei dipinti più celebri di **Renè Magritte**, "*Il figlio dell'uomo*". La mela verde del quadro, che nasconde il volto del protagonista, è fedelmente replicata con fegato d'anatra ricoperto da **gelee al sambuco** e cioccolato bianco.



Il Pre-dessert: fegato d'anatra ricoperto da gelee al sambuco e cioccolato bianco (Foto © Enzo Radunanz)

L'ora si fa sempre più tarda ma siamo ormai coinvolti in un viaggio che ci ha portato in terre lontane, pur conservando un bagaglio di sapori familiari. La testa e il palato sono stati su una giostra che non immaginavamo così travolgente, eppure abbiamo ancora voglia di vedere dove ci può condurre la brigata de La Canonica.

Il dessert ci richiama alla realtà ed è una realtà più rassicurante con la **piccola pasticceria di taglio classico** ma capace di ripulire la bocca con una freschezza che appaga e conforta.

Nel momento in cui scriviamo probabilmente il **menù de La Canonica a Verona** sarà già cambiato; potrebbero mancare le stesse preparazioni che abbiamo descritto ma ciò che si confermerà senz'altro è la predisposizione a non fermarsi su terreni già battuti nonchè la **voglia di regalare molto più che una semplice cena fuori casa**.

Saimir Xhaxhaj e Luca Peretti, insieme al resto della squadra, ogni sera danno vita a un simposio dedicato alla divulgazione della cultura enogastronomica attraverso piatti, bevande e bella ospitalità che vi farà stringere le loro mani sapendo che quella a La Canonica non resterà una tappa unica.

Ristorante La Canonica
Vicolo S. Matteo, 3, Verona
Sito web – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

15/11/2021

Autore

enzo-radunanza