

# [Incàlmo porta l'alta cucina nella Bassa Padovana](#)

scritto da Caterina Zanirato | 26/05/2023



**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.

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**.

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

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.

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*).

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.

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.

## **Un solo servizio al giorno per il benessere della brigata**

Trovare posto all'Incàlmo 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](http://www.incalmoristorante.com)