

il CIBO
nauta

VILLA SALOMON AD ALBIGNASEGO

Prosciutto crudo, sovrano d'una corte di squisitezze

Se c'è qualche padovano che non è ancora entrato nelle accoglienti e familiari sale di Villa Salomon in quel di Lion di Albignasego dove da 26 anni vengono serviti pranzi e cene all'insegna dell'attenta qualità dei cibi, a iniziare dal selezionato prosciutto crudo con il quale Maurizio Micheli ha catturato l'attenzione di centinaia di migliaia di clienti fin da quando ha iniziato la sua attività di ristorante, vuol dire che non sa ancora cosa significhi alzarsi da un tavolo con l'appetito soddisfatto tanto quanto il suo portafoglio. Questo perché, come spiega lo stesso Maurizio, non è detto che non si possa fare della buona ristorazione senza rinunciare a proporre ai clienti una qualità e una varietà di cibi pagati e fatti pagare secondo criteri di giusti rapporti monetari.

Anzi, sottolinea Micheli, di questi tempi è proprio questa la sfida che ogni ristoratore dovrebbe affrontare e vincere proprio per quanti vogliono ancora assaporare il piacere di sedersi ai tavoli di un ristorante insieme a moglie e figli anche se non c'è un motivo o una ricorrenza speciale, ma solo un'occasione per mangiare



qualche diversa sfiziosità gastronomica. Proposta e preparata in tutta semplicità, ma curata con raffinatezza come i tortellini con ripieno di prosciutto, buoni anche solo con un filo di burro fuso di malga e una foglia di salvia, o con un tocco di innovativa creatività, fritti in olio di oliva extravergine bollente e serviti caldissimi. Più ancora, un piatto di veri gnocchi di patate con sugo di prosciutto friulano dal gusto sapientemente equilibrato fra il dolce e il salato, o dei tagliolini di pasta fatta in casa conditi con sughi a base di prodotti di stagione che più di altri rispecchiano l'attenzione e la cura riservata a tutte le proposte anche per i secondi del menu.

Menu che, fatti salvi gli emblemi di questo ristorante, ovvero il mitico prosciutto crudo e i tortellini che non hanno niente da invidiare a quelli di Valeggio sul Mincio, propone piatti che sono un continuo ricordo del trascorrere delle stagioni e dei prodotti della terra che di volta in volta ne segnano



il passo. Un po' come succede in questo locale, nato come prosciutteria ma ormai diventato luogo apprezzato da moltissime buone forchette. Che magari hanno iniziato a venirvi con la "morosetta", per assaporare la suggestione dell'ambiente ricavato nella barchessa di una villa veneta, residenza agreste dei serenissimi Bragadin nel 17° secolo, e ora pagano il conto nei panni di nonni accompagnando qualche nipotino nel ristorante immerso nel parco di villa Salomon; con il suo maestoso cedro, secolare come il bosso che lo circonda. A dispetto di chi neanche ne immagina la discreta, ma incisiva presenza che ben si attaglia al ristorante di Maurizio Micheli: professionista della ristorazione da più di un quarto di secolo.

Il ristorante prosciutteria Villa Salomon è in via Sant'Andrea 143/a ad Albignasego, telefono 049 8625904; costo medio 20-25 euro, parcheggio comodo, ampio parco, chiuso il lunedì.

pagina a cura di Mario Stramazzone



RENATO VETTORATO

Gourmet dello scatto

È uno dei libri più gustosi realizzati dalla casa editrice BaccoArianna, nota al grande pubblico per la rivista bilingue *Papageno*, dedicata ai gusti e ai sapori dell'Alpe-Adria, ricca di preziose indicazioni e invitanti servizi fotografici che sono stati appunto raccolti in un volume dal titolo *Scatti di saperi e sapori*. Una caleidoscopica rassegna di immagini di Renato Vettorato, da sempre legato al mondo dell'immagine a iniziare dalla sua giovanile passione per la cinematografia amatoriale a passo ridotto che nel tempo si è sempre più specializzata verso gli scatti fotografici d'autore per immortalare i campioni del tennis e, con *Papageno*, i campioni dei fornelli, i loro piatti, le loro cucine e i territori di un regione grande come l'Alpe-Adria che per Renato Vettorato, ormai, ha ben pochi segreti. Svelati e immortalati grazie a una professionalità unita a una forte passione che lo ha reso un fotografo-gourmet immediatamente riconoscibile in tutte le sue immagini dal taglio curioso, ironico e non celebrativo.

«Riesco a far fare quello che voglio a tutti i personaggi delle mie foto - racconta - come quando ho scherzosamente trasformato lo chef Renato Dal Farra nel Bacchino di Caravaggio». È così che le sue immagini sono ora una bella galleria di *Scatti di saperi e sapori*: 189 ritratti di chef e ristoratori, affinatori di formaggi, prestigiosi vigneron, artisti, personaggi della cultura veneta e altri volti della gastronomia dell'Alpe-Adria.

Alle immagini si affiancano con lo stesso sapore gli scritti degli amici giornalisti Giuseppe Casagrande, Renato Malaman, Werner e Manuela Ringhofer, Beppi Pucciarelli, Morello Pecchioli.

A festeggiare Renato Vettorato e il suo volume alla trattoria dall'Amelia di Mestre, insieme agli amici e agli ospiti, la presenza di sette chef: Franco Favaretto del Baccalà divino di Mestre; Herbert Hinter del Zur Rose di San Michele Appiano; Massimiliano Sabinot del Vitello d'oro di Udine; Nadia Pasquali del ristorante alla Borsa di Valeggio sul Mincio; Peter Brunel di Trento; Tino Vettorello di Ormelle e, non ultimi, gli chef della trattoria Dall'Amelia.

A TAVOLA

A Ca' Vendramin Calergi Forum degli spumanti d'Italia

Si svolge dal 15 al 17 ottobre dalle 11 alle 18 nella sede del casinò a Ca' Vendramin Calergi il Forum degli spumanti d'Italia quale splendida vetrina di prodotti eccezionali, ma anche occasione di dibattito e confronto, degustazioni libere e guidate. La prima giornata con cerimonia d'apertura è stata riservata a giornalisti, buyer, operatori e ristoratori, con ingresso libero, mentre sabato 16 e domenica 17 ottobre il forum rimane



aperto anche al pubblico. Così visitatori e appassionati delle bollicine con soli 25 euro possono degustare quanto di meglio viene proposto dalla produzione spumantistica italiana e non solo. Nel corso del forum infatti è possibile partecipare a conferenze, seminari e incontri con i maggiori rappresentanti di questo importante segmento della produzione vitivinicola italiana che negli ultimi anni ha spesso superato le ben più blasonate bollicine francesi.

Venezia-Vicenza-Padova

Il festival del baccalà

È entrata nel vivo, dopo la presentazione nella sale della storica trattoria Dall'Amelia di Mestre, la prima edizione del Festival del baccalà che si svolge sotto l'egida delle delegazioni dell'Accademia italiana della cucina di Venezia - Mestre, guidata dal delegato nonché presidente promotore del festival, Ettore Bonalberti, di Vicenza e dell'Alto Vicentino e della delegazione Eugania - Basso Padovano insieme alla Confraternita del baccalà alla vicentina e Dogale confraternita del baccalà mantecato. Protagonista di questo festival, cui è abbinato il primo trofeo Tagliapietra, uno degli alimenti più veraci della tradizione gastronomica veneta, ma anche i piatti dei ristoranti che, con i loro chef, sono stati selezionati dalle due confraternite nel corso della loro meritoria opera di valorizzazione dei sapidi manicaretti preparati con il *gadus morhua*. Ovvero il merluzzo che una volta pescato nelle profonde acque dell'Atlantico, da secoli ha "imparato" a seguire le rotte commerciali per giungere fin sulle tavole dei veneti sia essiccato che in barili sotto sale. Tornando ai ristoranti e agli chef chiamati a far da coprotagonisti per questa grande rassegna

gastronomica dedicata al merluzzo delle isole Lofoten, sono tre per ognuna delle tre provincie interessate. Dopo il primo appuntamento a Romano d'Ezzelino alla trattoria Dalla Nana e quello alla locanda Centrale di Sandrigo, il festival arriva nel cuore di Padova nelle sale dei Bastioni del Moro, venerdì 15 ottobre, per continuare il suo tour al ristorante Da Achille a Cavallino Treponti; giovedì 21 ottobre all'antica trattoria Ballotta a Torreglia; venerdì 22 al Burchiello di Oriago; giovedì 28 ottobre al Boccadoro di Noventa Padovana; giovedì 28 ottobre all'osteria Santa Marina a Venezia; venerdì 29 ottobre al Maddarello di Asiago e gran finale, mercoledì 3 novembre, Dall'Amelia a

Mestre dove sarà assegnato il primo trofeo Tagliapietra e gli ambiti riconoscimenti della giuria popolare, attribuiti dai clienti dei ristoranti coinvolti, dagli accademici delle delegazioni dell'Accademia italiana della cucina e dalle confraternite.

Vighizzolo d'Este

"Cinque stelle in cucina"

È stato Aimo Moroni, blasonato chef del ristorante condiviso con Nadia in quel di Milano a inaugurare la seconda edizione di "Cinque stelle in cucina", l'evento voluto dal Molino Quaglia di Vighizzolo d'Este, che nasce con l'intento di aprire una discussione approfondita sull'importanza di saper scegliere e trattare le materie prime dall'alta cucina e dalla pasticceria al piatto, per raggiungere standard di qualità che siano insieme gusto e salute. Il primo dei cinque appuntamenti ha visto lo chef stellato spiegare il suo legame con i prodotti della cucina italiana e l'importanza che la loro qualità riveste nella realizzazione di un piatto. «Senza una grande materia prima - ha commentato Aimo Moroni - non ci potrà mai essere un grande cuoco». Gli incontri che seguiranno sono stati pensati come talk show gastronomici sulla grande cucina, come vere e proprie occasioni per vivere la sana alimentazione nei panni di chi la crea e sono organizzati per far sperimentare agli ospiti le emozioni vissute dai grandi chef quando esprimono la loro creatività. Questi gli appuntamenti con gli altri grandi della cucina che si susseguiranno il prossimo mese nel laboratorio del molino Quaglia a Vighizzolo d'Este: 3 novembre, Gianluca Fusto; 15 novembre, Corrado Assenza; 23 novembre, Franco Aliberti; 29 novembre, Simone Padoan.

agribios ITALIANA
SINCE 1973
fertilizzare secondo natura



AMMENDANTI
NATURALI
E CORRETTIVI

CONCIMI ORGANICI
E ORGANO-MINERALI

CONCIMI
PER AGRICOLTURA
BIOLOGICA

TERRICCI E PRODOTTI PER
HOBBISTICA

AGRIBIOS ITALIANA S.R.L.
Via C. Battisti 38/40/42 - 35010 LIMENA (PD)
Tel. 049.767817 - Fax 049.768518
e-mail: info@agribiositaliana.it
www.agribiositaliana.it - www.agribiositaliana.com