

Vicenza di Gusto

a cura di Antonio Di Lorenzo gusto@ilgiornaledivicenza.it

n. 309



LA MOSTARDA AI FRUTTI DI BOSCO
Alla recente "Prima fiera della mostarda" svoltasi a Montebelluna Maggiore, oltre ai produttori locali (Facci, Boschetti e Nuova Tradizione) non è mancata l'azienda Lazzaris di Conegliano. Alberto Lazzaris e Alessandro Fumo, direttore generale, hanno presentato alcune novità tra cui è spiccata un'interessante mostarda ai frutti di bosco

IL LOCALE STORICO. DIETRO LE MURA DI MAROSTICA, A DUE PASSI DA PIAZZA DEGLI SCACCHI, UN ESERCIZIO APERTO DAL 1904, FREQUENTATO ANCHE DA HEMINGWAY

Madonnetta, il sapore della tradizione

Zuppe, bigoli, pasta e fagioli e trippe in questo periodo
Ricette di casa, formaggi del Grappa e 60 etichette

Carlo Barbieri

Varcare la soglia dell'antica osteria "Madonnetta", all'interno delle mura di Marostica, a due passi da piazza degli Scacchi, non significa solo compiere un itinerario nella più tradizionale cucina veneta. Vuol dire anche intraprendere un viaggio nel tempo, quando le osterie erano luogo di incontro oltre che di ristoro.

Lo sanno bene Anna Maria Guerra, grande protagonista in cucina, e i suoi figli Barbara, Sandro e Wladimiro che accolgono gli ospiti con il supporto di papà Franco e che da tre anni gestiscono l'osteria - trattoria inserita nel circuito dei locali storici del Veneto, oltre che presente nel "Mangiar bene all'italiana" di Slow Food e in almeno altre tre guide tedesche e austriache. A ora di pranzo il locale si riempie in fretta: fra i tavoli si incontrano affezionati della pausa pranzo e turisti d'oltralpe che fanno tappa a Marostica nel loro tour veneto.

Si dice che nel Seicento fosse una stalla adiacente al castello scaligero. La travatura del suo basso soffitto, il grande camino che troneggia sul fondo, i tavoli del Settecento, l'insegna esterna con l'immagine della Vergine, la stessa che ricompare all'interno in una litografia settecentesca di fattura toscana, hanno sicuramente secoli di storia da raccontare.

Dalla porta sul retro irrompe la luce di un cortile che dà sul perimetro della cinta muraria e sull'antico opificio di palazzo Baggio. D'estate si mangia anche qui, all'ombra di un arco centenario, accolti dal profumo di una vecchia pianta di citronella che si arrampica su un muro. In questa stagione, mentre si attende al tavolo, ci si lascia immergere negli aromi che dalla cucina si diffondono in sala.

«È sempre stata un'osteria, sin dal 1904 - racconta Sandro - l'aprì la bisnonna Erminia con il marito Giuseppe Polita. La loro era la più antica licenza di pubblico esercizio di Marostica, che poi passò a nonna Amelia e allo zio Toni. Pare che qui si sia fermato pure Hemingway ma, si sa, è stato un po' ovunque. La bisnonna raccontava di un americano che guidava le ambulanze della Croce rossa statunitense, ma naturalmente non esistono documenti al riguardo. Di certo l'osteria fu luogo di ritrovo per molti militari nelle retrovie».

Un'altra pagina di storia, sicuramente documentabile, è la presenza per decenni delle maestranze del vicino opificio di palazzo Baggio: «Teniamo in bella mostra le ciotole in terracotta degli operai che a mezzogiorno frequentavano il locale - interviste Barbara mentre descrive gli oggetti raccolti nel locale, un campionario che farebbero la gioia di un antiquario - tutte recano il nome



La famiglia Guerra attuali titolari di un esercizio aperto nel 1904 dalla bisnonna. La quale raccontava che anche Hemingway mangiò da lei



Un piatto di bigoli. La cucina tradizionale è il vanto del locale



Le trippe sono un piatto da assaggiare. FOTO DI GIANCARLO CECCON

dei proprietari che all'epoca le trovavano qui pronte all'ora di pranzo».

Barbara, che prima di farsi coinvolgere dalla passione della madre era addetta commer-

ciale di un'azienda di piani di cottura, mostra la preziosa radio Telefunken vicino al camino, l'antico banco di mescolata in legno e l'orologio a pendolo tedesco del 700 proveniente

dalla Foresta Nera. Ovunque, foto e vecchie stampe.

«Qui tutto è all'insegna della semplicità - spiega Sandro - il cliente trova una cucina senza fronzoli, tutte ricette di casa

nostra». Il segreto è mamma Anna Maria, da sempre grande appassionata di cucina, che dalle verdure sottolio e sottacete preparate per parenti e amici è passata alla ristorazione

con le idee ben chiare. «Ci riforniamo da produttori locali per le verdure, le carni e i formaggi e proponiamo piatti di stagione - dice - sino a Natale è il periodo delle zuppe, dei bigoli e dei broccoli di Bassano, del radicchio di Treviso e del cren per accompagnare il cotechino. Pasta e fagioli è un classico, come le trippe che non mancano mai o il pasticcio, ora di carne ma con i carciofi e gli asparagi nella bella stagione, o le immancabili polpette in umido, quasi un tradizionale "ciccheto", e il fegato alla veneziana. Ma mentre si attende si possono gustare i taglieri di soppressa e i sottaceti che prepariamo qui: le melanzane, i peperoncini ripieni, le cipolle di Tropea, i cavolfiori. Gli stranieri apprezzano molto la semplice fetta di pane con sale e l'olio extravergine del nostro oliveto ai piedi del castello superiore».

«I formaggi sono rigorosamente quelli delle nostre montagne - precisa Sandro - l'Asiago, il Morlacco e il Bastardo, con una piccola concessione al Friuli dove ci procuriamo il Carnia nostrale stagionato».

Da provare sono sicuramente il pasticcio di broccoli e Morlacco, il brasato al Refesco e il coniglio al mirto, per una puntatina fuori regione, in Sardegna. Anna Maria, un'artista della lavorazione dei contorni alle verdure, passa ad illustrare le bietole, gli spinaci al tegame, le zucchine saltate e siccome sin da ragazza si dilettava nella preparazione di dolci ora porta in tavola fichi al rum, crumble di mele e pere e cioccolata.

Alla "Madonnetta" la lista dei vini, forte di 60 etichette, tutte al calice, rappresenta anche la Pedemontana fra Breganze e Bassano (Maculan e Due Santi). Sono 45 le etichette fra grappe e distillati. ♦

IL PRODOTTO TIPICO. MENTRE IN PAESE SI SVOLGE LA SAGRA PER TUTTA LA SETTIMANA, DA SEGNALARE DUE INIZIATIVE

La grappa e il libro sul broccolo fiolaro

La trattoria Cortese inventa un distillato per Creazzo

Il broccolo di Creazzo non finisce di stupire. Le novità legate al celebre ortaggio, che sta conoscendo una nuova valorizzazione, quest'anno sono due: un libro di Terra Ferma e la grappa al broccolo fiolaro.

Iniziamo dal volume, "Il broccolo fiolaro di Creazzo", che contiene testi di Antonio Di Lorenzo e di Vladimiro Riva, edito nella collana "Tecete". Si tratta di cento pagine che rappresentano la riedizione del fortunato (e ormai introvabile) libro pubblicato nel 2001, che ha acceso un riflettore di interesse su questo ortaggio che era dimenticato. Nel libro appena uscito, più agile nel formato e con una nuova veste grafica, sono riportate le ricette dei ristoratori vicentini che hanno il broccolo come ingrediente. Dagli antipasti ai se-



La grappa al broccolo fiolaro



Il durello fermo di Cecchin



Il libro di ricette sul broccolo fiolaro, riedizione di quello del 2001

condi, dai primi al dolce, in 34 ricette si compie un viaggio attraverso i diversi sapori suggeriti dal broccolo di Creazzo.

La grappa al broccolo è stata creata dalla trattoria Cortese: è ben diversa dal "broccolino", liquore a base di broccolo fiolaro inventato qualche anno fa. Qui siamo di fronte a una vera e propria grappa distillata dalla "Schiavo" di Costabissara. Infine, mentre va ricordato

che per tutta la settimana prosegue a Creazzo la sagra che l'anno scorso ha visto 10 mila partecipanti, un suggerimento per un abbinamento enologico. Per un piatto del territorio, un vino autoctono: Renato Cecchin consiglia il durello fermo. L'acidità dell'uva durella, spiega, consente di apprezzarlo al meglio per pulire la bocca dopo l'assaggio di un piatto a base di broccolo. ♦

IL VINO. DOMENICA LA CERIMONIA A BREGANZE

Torcolato 2009 Prima spremitura della Vespaiola

Piero Maestro

I "Magnifici undici" produttori della DOC Breganze sono pronti a portare i grappoli di uva Vespaiola per la "Prima del Torcolato" 2009.

La quattordicesima edizione vedrà ancora piazza Mazzini gemersi di folla pronta ad assaggiare il vino che colerà dall'antico torchio di Innocente Dalla Valle, utilizzato per l'occasione. Dai primi assaggi si potrà prevedere la qualità del passito 2008.

Per Fausto Maculan, riconfermato presidente della Strada del Torcolato e dei Vini di Breganze e abile regista della manifestazione, non ci sono dubbi: "L'annata 2008, per le condizioni meteo sfavorevoli, si presenta con una ridotta produzione di Vespaiola. Fortunatamente l'appassimento dei grappoli è avvenuto in condizioni climatiche ottimali per cui il Torcolato 2008 sarà all'altezza delle annate migliori". Il Torcolato è prodotto in 500

ettolitri l'anno, di cui il 51% è di Maculan, il 25% della Cantina sociale e il resto è suddiviso tra gli altri nove produttori. Nella tradizione popolare è rimedio per molti malanni e ricostituente naturale. Molte famiglie il Torcolato se lo producono da sole, e a volte con caratteristiche diverse da quelle consociute. Saper distillare il passito "dolce non dolce", da consumare nelle occasioni importanti o da regalare agli amici è motivo di vanto. Piccoli segreti, tramandati gelosamente da padre in figlio, fanno del Torcolato un vino di culto.

Domenica sarà anche l'occasione per celebrare il 40esimo "compleanno" della DOC locale e l'ingresso di Breganze nel circuito delle Città del Vino. Alla manifestazione, organizzata dalla Strada in collaborazione con il Consorzio Tutela Vini Doc Breganze, interverrà naturalmente la Magnifica Fraglia che investirà nuovi confratelli e un "Ambasciatore del Torcolato nel mondo" il cui nome, naturalmente, è top secret. ♦