

Itinerari a tavola

Il sommelier
«Tre vini profondi
che esprimono
un territorio ricco»

La selezione
di Mauro Meneghetti

Vitovska Kamen
Zidarich
2014



Extra Brut
Bellaguardia
2010



Cuore di Donna
Daria
Conte Emo
di Capodilista



La scoperta
di un piatto
nuovo è più
preziosa per
il genere
umano che
la scoperta
di una
nuova stella

**Anthelme
Brillat-
Savarin**

«È più facile essere fedeli a un ristorante che a una donna». Federico Fellini non aveva amore più grande che per la buona cucina e questa sua frase lo ha suggellato per sempre. Le donne sono ormai l'anima nuova della ristorazione a Nordest. Se un tempo la direzione, dalla cucina fino alla sala, era considerato un retaggio «maschile», negli ultimi tempi è in atto una controtendenza. «La nostra cucina sta cambiando», spiega Luigi Costa, l'autore della guida enogastronomica *Venezie a Tavola*. «Eravamo un popolo che ai fornelli pensava di proporre cibo figlio di tradizioni contadine. Invece i riconoscimenti continuano ad aumentare. Le donne emergono con forza, assumono ruoli di prestigio sia in cantina che in cucina». E nell'ultima edizione della guida, nella quale racconta 130 ristoranti, 20 vini, 21 prodotti, 26 eventi e 53 eccellenze (256 pagine, 14 euro, *VeneziePost*) si può leggere un itinerario del gusto rosa.

Ecco alcuni suggerimenti, a partire dalle cinque signore del gusto che hanno ottenuto dei premi. La prima è **Silvia Moro**, che a Montagnana (Padova) ha vinto il premio «ristorante emergente» con il suo «Hotel Aldo Moro» per il «giovane talento ricco di promesse, come esempio di una cuoca che ha struttura, sguardo all'orizzonte e profondità di ricerca». Che cosa mangiare qui? «Non si può perdere un piatto come "i due mondi: mare e terra", riuscita combinazione tra calamaro, gambero e battuta di manzo su crumble salato», spiega Moro. «Brillante azzurro la trota salmonata servita con cioccolato bianco, spinta da una bella nota di anice». La seconda è **Michela Berto**, che a Scorzè (Venezia), viene insignita del premio «donna di spirito» perché «lo spirito è una qualità della mente, non solo delle bottiglie». Al suo «San

Nella guida «Venezie a Tavola» Luigi Costa premia sei protagoniste dell'alta cucina. Dalla stellata Meroi all'emergente Moro in cucina alle Signore della sala Berto, Semenzato, Bogotto e Trafoier

Regine del gusto I sapori in rosa

Martino» le eccellenze dello stellato Raffaele Ros non mancano: «Stuzzicanti i "seppetti" tostati alla brace su salsa di salmoriglio ma non è da meno il filetto di vitello salmistrato con salsa barbecue e pinzimonio al miele e peperoncino». Si sta molto bene anche sul fronte dolci. Rimanendo nel Veneziano, **Simonetta Semenzato** dell'Antica Osteria Cera di Campagna Lupia è la miglior maitre per «Venezie a Tavola». Eccola in azione, mentre presenta qualche piatto cucinato dal bistellato Lionello Cera. «La "tecia" di vongole e alici è un inno goloso tutto lagunare, mentre l'elegante bontà degli spaghetti con triglie di scoglio, cozze, mandorle e lime dichiara l'amore per il Mediterraneo», dice. «Senza dimenticare l'impeccabile fritto della casa che compete con la soavità degli scampi di "coccia" al sale».

C'è poi **Fabrizia Meroi**, che a Sappada (Belluno), gestisce il Laite. È il premio «cucina che onora il territorio» grazie a un ristorante che ha dimostrato amore sincero per la tradizione gastronomica veneta». Qualche piatto? «Alcuni classici come la tartara di capriolo con caviale e

la sopacoada di piccione in due cotture», spiega Meroi. «Ma vengono affiancati di volta in volta da piatti nuovi come "Cadono le foglie" che abbina cervo fondente, foglie di rape e radici, crespino e licheni, kasus caverna e corteccia alla resina». **Paola Bogotto** è stata premiata per «la cantina delle Venezie» dello «Spinechile Resort» a Schio (Vicenza): «l'attenzione ai dettagli, che fanno lo stile del vino». Qualche suggerimento dal menù di Corrado Fasolato? Le fettucine di seppia alla carbonara e la lombata di capriolo cotto al vapore di erbe è un raffinato omaggio alla civiltà montanara. Merita un viaggio a Castelbello (Bolzano), il Kuppelrain di **Sonya Trafoier**, dove la colazione è divina anche grazie alla vista sul castello che donano le tre camere della struttura. In Friuli, a Udine necessario uno stop al ristorante «Agli Amici», dove in sala troverete Michela Scarello con la sua delicata e complessa triglia di scoglio gratinata alla borragine con patata all'olio.

Mauro Pigozzo
@MPigozzo
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Alberto Barbirato

Mi chiamo **Alberto Barbirato** e sono nato nel 1980 a Este (PD).

Sono sempre stato un amante della natura e ho frequentato fin da piccolo i Colli Euganei, per me scuola di vita e di naturalità.

Mi sono laureato nel 2004 in Scienze Naturali

presso l'Università degli Studi di Padova con votazione 110 e lode.

La montagna, lo sport, la natura, e la volontà di aiutare il prossimo sono sempre stati nel mio spirito e per questo pratico da molti anni alpinismo, trekking, arrampicata sportiva e sono operatore del Corpo Nazionale Soccorso Alpino e Speleologico.

Il mondo verticale mi ha sempre appassionato e attirato e per questo ho sempre cercato di unire le mie passioni per la natura, la verticalità e il lavoro pratico e manuale con le esigenze lavorative.

Per questo ho frequentato e superato i corsi di abilitazione per lavori in funi in siti naturali, artificiali e alberi.

La cura e la manutenzione delle piante ad alto fusto con la tecnica non invasiva del treeclimbing permette una cura e una valorizzazione delle piante che non si può ottenere in altro modo.

La mia formazione universitaria, inoltre, mi fornisce le conoscenze per meglio comprendere le necessità e le problematiche degli alberi e dei siti naturali in generale.



Siti artificiali

La tecnica del **LAVORO IN FUNE** è riconosciuta dal D.Lgs. 81/08. È una tecnica di lavoro, ampiamente utilizzata nel nord Europa e permette di svolgere interventi di manutenzione in siti artificiali (tetti, facciate, vetrate, silos, pareti rocciose, tralicci).

Vertigo Works Lavori in Fune

La formazione e l'esperienza di Alberto, unite ad un assiduo studio di botanica, lo hanno portato a scegliere il **Tree Climbing come tecnica di lavoro** per offrire un servizio attento ed accurato, in totale sicurezza, secondo le esigenze del cliente ed in armonia con il bene comune del verde.



Tree Climbing

Il **LAVORO IN FUNE** svolto su piante ad alto fusto, conosciuto come **TREE CLIMBING**, permette di accedere ad alberi posizionati in spazi difficilmente raggiungibili con i mezzi tradizionali e garantisce una miglior cura e manutenzione che non con i sistemi classici.

CONTATTI: ALBERTO BARBIRATO
Cell. 339 6505805 | mail: albertobarbirato@libero.it | www.vertigoworks.it