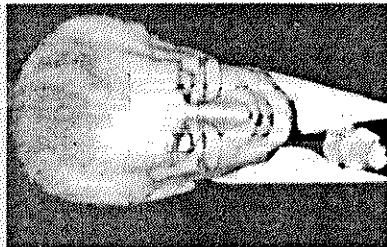


«Ristoranti vicentini, eppur si mangia bene»

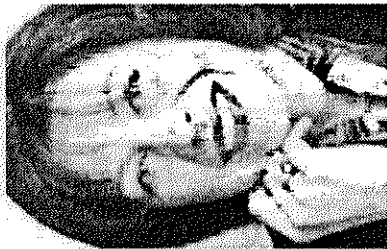
Sono uscite le tradizionali guide gastronomiche. Solo due (La Peca e Principe) sono tra i migliori d'Italia



Giovanni Capnist

Vicenza

Dicono le guide enogastronomiche che i paradisi della cucina non abitano nel Vicentino. Buoni ristoranti, certo, alcuni anche si distinguono e vengono



Vittoria Folco

detta. E sta tutta nella cucina tipica vicentina, vanto e limite dei ristoranti locali. Non si vive (o meglio non ci promuove), insomma, di solo baccalà. «Va però detto che la cucina vicentina è notevolmente migliorata



Un cuoco alle prese con il baccalà

tradizione, il punto forte della tavola vicentina. Purtroppo però è anche il suo limite. Ci sono eccellenti locali per il baccalà, ma non per altri piatti. Una nota di merito va fatta ai locali che presentano pietanze a base di asparagi di Bassano, in stagione, o di capretto a Gambellara. In generale, comunque, nel Vicentino, si mangia bene. Qui ci sono alcune tra le migliori cucine del Veneto, basta provare il Casin del Gamba, Penacìo, Zamboni, Remò e i Due Mori. Sono stati capaci di coniugare passione, bravura, qualità». Che è poi la strada da seguire. «Anche tra i ristoranti - afferma Vittoria Folco, responsabile della Scuola di sapori di Arcugnano - c'è quella diffidenza tipica dei vicentini. Devono invece capire che la professionalità e la tecnica dei

QUESTE CLASSIFICHE UN PO' DISCORDANTI

- La guida Michelin 2003, nelle libere in questi giorni, ne considera quattro: il Casin del Gamba di Allissimo, Principe di Arzignano, La Peca di Lonigo e la Locanda di Piero di Montebelluna. Tutti sono ad una stella. Il ristorante è considerato, cioè, «un'ottima lavoro nella sua categoria». Altri locali sono segnalati con il "Big Gourmand", ovvero «pasti accurati e prezzi contenuti». In provincia sono Da Lovise a Costabissara, Al Castello a Gambellara, Hostaria a Belle a Valdegno.
- La guida dell'Accademia della cucina, da poco in libreria, segnala con quattro tempieri (categorie "eccellenti") Principe di Arzignano, Hotel Leprè Bianca di Gallico, La Peca di Lonigo e la Locanda di Piero di Montebelluna.
- In una tabella pubblicata da Panorama nel numero in edicola tra i paradisi del gourmet segnala Principe di Arzignano e La Peca di Lonigo. Il primo si guadagna 82,14 punti, media dei voti assegnati dalle guide Bimw (70), Touring (80), Michelin (80), Espresso (80), Gambero Rosso (85) e Veronelli (90). Il secondo si ferma a 82 punti, media dei voti di Bimw (80), Touring (80), Panorama (80), Michelin (80), Espresso (80), Gambero Rosso (84) e Veronelli (80).

cuochi francesi va unita alla cucina italiana. Le tradizioni, e le origini vanno rispettate, certo, ma ci si deve anche aprire ad altro. Quello che va custodito gelosamente è il prodotto tipico, ma va poi elaborato e la-

no». I Bigoli con broccoli fiolara di Creazzo e fegatini di pollo e lasagna con broccolo fiolara (www.broccolodicreazzo.com) ne sono esempio.

Vittoria Folco: «Si dovrebbe imparare a conciliare il prodotto tipico locale con la tecnica e la professionalità francesi»

vorato con fantasia, come è successo con il broccolo fiolara di Creazzo. Un tempo lo si bolliva o si usava per preparare della minestrina, oggi ci sono ristoranti che lo presentano con elanganza. E i risultati si vedono. «L'assenza di ristoranti a Vicenza, nel centro storico soprattutto. In una città tanto bella, non c'è un posto dove portare amici e conoscenti», concordano Vittoria Folco e Giovanni Capnist.

Alessandra Ortolan