RISTORANTE "La Montanella" ad Arquà Petrarca

Domenica 19 novembre 2006 alle ore 13,00

COMMENTO CUCINA E CANTINA

Ci ritroviamo ad Arquà Petrarca, piccolo paese medievale che conserva immutato il fascino di un tempo ed è considerato la perla dei Colli Euganei. Abitato fin dai tempi romani, acquistò importanza dopo che Francesco Petrarca desiderò trascorrere gli ultimi anni della sua vita nella caratteristica serena quiete del luogo. Il paese ne conserva la casa e la tomba con le spoglie.

Il ristorante "LA MONTANELLA" è stato aperto da Aldo Borin (padre di Giorgio), che nel 1952 ha lasciato la vita rurale, che dava poca soddisfazione economica, per credere nello sviluppo del tempo libero e del turismo. Il nome La Montanella deriva da "montà" che in lingua veneta significa salita, quindi Montanella vorrebbe significare piccola salita. Il gestore è Giorgio che con la moglie Biancarosa chef di cucina gestisce da par suo il locale anche assieme ai figli. I cibi sono preparati in genere con i prodotti del territorio e ci si rivolge spesso alla cucina antica che viene elaborata senza snaturarla, mantenendo in particolare la preparazione di solito lunghissima con cotture anche di 5 o 6 ore, in modo che gli ingredienti abbiano il tempo di fondersi insieme. L'olio di oliva extravergine, prodotto da ulivi di proprietà, ad esempio è uno degli ingredienti fondamentali per le cotture e i condimenti.

Nel predisporre il menu odierno ***dedicato al Mantegna***, grande pittore Padovano di cui si celebra proprio il 500 della nascita in questo periodo si è tenuto in grande considerazione la cucina tradizionale padovana e veneta del '4/500, a volte cercando di esaltarla, a volte accomodandola ed alleggerendola in considerazione del cambiamento dei gusti e dell'esigenza di leggerezza dei cibi odierni, senza snaturare l'originalità e la genuinità dei prodotti tipici. I piatti sono tutti basati su carne di volatile di stagione ed in particolare su **L'OCA** .

Romolo Cacciatori-Chargè de Missions National d'Italie

Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org

www.Chaine-des-rotisseurs.it

I festeggiamenti dell'estate di San Martino, così chiamata per lo scampolo di bella stagione che il patrono regalava, erano anche l'occasione di mangiar carne d'ogni genere, pur restando il ragù di maiale il preferito da sposare ai primi a base di maccheroni. Cacciagione e gallinacei, facevano la loro comparsa nel tegame, e l'oca in particolare, ritenuta il porcellino dei poverissimi, era tanto gradita, perché gravida di ottima carne, grasso e piume (ideali per calde trapunte).

Benvenuto in piedi

Canapè di prelibatezze

Bagnoli Brut doc 1998 Az. Agr. Dominio di Bagnoli

Prepariamoci ad un ricco assortimento di specialità che va da verdurine fritte a funghi trifolati, da ovetti di quaglia a salumi caserecci in attesa di sederci a tavola e ammirando lo splendido giardino che circonda il ristorante e il paesaggio dei Colli Euganei. Il tutto accompagnato da buone bollicine:

A tavola

Mantecato di oca con spicchi di fegato grasso su panà e tartufo

Moscato giallo secco Az. Agr. Borin

Assaggiamo un piatto complesso che unisce elementi ricercati e costosi come il tartufo e la scaloppa di fegato grasso ad altri ***di recupero tipici della cucina povera*** come il mantecato di fegatini e il panà ricavato dagli avanzi di pane vecchio. Complessivamente le varie componenti confluiscono in un sottofondo speziato ed amarotico che andrà bilanciato dalle caratteristiche del vino. Ed ecco quindi la scelta del:vino che ben si adatta al gusto del piatto un Moscato secco..

Brodo di oca con chiodini e perle di zucca

Moscato giallo secco Az. Agr. Borin Anche questo è un piatto apparentemente povero che unisce elementi aromatici (carne e funghi) ad altri dolci (brodo e zucca) ma molto saporito e che accetta anche l'accompagno del Moscato giallo

Pasticcio di colombini su ristretto di mosto cotto

Covolo 2004 Vignale di Cecilia Colli Euganei Doc Baone. Un piatto denso di sapori in cui una altro pennuto crea la base per dei gusti intensi e forti. La ricetta è presa direttamente dal passato ma allieta noi nel presente.

Oca speziata alle mandorle

Merlot 2002 Riserva Dotto Lido Vò

Si diceva un tempo anzi ai tempi della Serenissima" qua non nasce niente ma puoi trovare di tutto" In nessuna città d'Europa compresa Parigi si poteva trovare ornamenti, tessuti e spezie come a Venezia Ma questo era dovuto alla forza del Commercio di Venezia particolarmente con l'Oriente. Questo è un piatto in cui si fa sfoggio di queste cose (spezie). Ma veniamo ai nostri tempi: Essendo il piatto assai complesso e arricchito da uvette, zenzero, pinoli ed altre spezie, si richiede un vino di accompagno altrettanto ricco di note aromatiche.

Delizie d'autunno ***Moscato passito Colli Euganei Borin*** Un insieme di assaggi che la fantasia e l'estro di Biancarosa ci propongono per questo ultimo piatto: mantecati creati con frutta e prodotti di stagione; tutti da assaggiare con deferenza; *Il Moscato d'accompagno è ora il Fior D'Arancio (una*

Romolo Cacciatori-Chargè de Missions National d'Italie
Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org
www.Chaine-des-rotisseurs.it

varietà appartenente alla famiglia del Moscato Giallo prima gustato in versione secca), caratterizzata da profumi molto intensi, i cui grappoli sono composti da acini prominenti e dal sentore citrino. Si esegue vendemmia in piccole casse e appassimento delle uve. Ha colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati e bagaglio olfattivo di grande intensità, floreale e poi fruttato di ananas maturo e susina, con sottofondo garbato di pasticceria al burro con miele e vaniglia. E' equilibrato al gusto e coerente all'olfatto, sebbene di moderata potenza alcolica.

Cacciatori Romolo
Chargè de Missions National d'Italie
Bailli du Veneto
Traduzione in francese di Johan De Jager. V.Ch.de Missions du Veneto

Romolo Cacciatori-Chargè de Missions National d'Italie
Via Savonarola 80/3 35137-Padova; tel 3482202105; fax 0498735091; e-mail:romolo@cacciatori.org
www.Chaine-des-rotisseurs.it