

## Rassegna dei Ristoranti della Vallata del Chiampo

### Ristorante La Pieve Di Zanchi Mauro

Via Pieve, 79  
36072 Chiampo (VI)

Cena degustazione **Govedi 30 ottobre 2008 ore 20**

Il Ristorante La Pieve si presenta per la prima volta nell'ambito della Rassegna dei Ristoranti della Valle del Chiampo.

Non e' in assoluto la sua prima Entre' dato che in equipe cioe', ha gia' avuto modo di collaborare con tutti gli altri ristoranti della Vallata che appartengono alla Progetto dell'Ascom. Ma e' la prima volta "da solo".

Mauro Zanchi e' in cucina: lo Chef, la moglie Miriam dirige la Sala.

La cucina di Mauro e di buon livello e naturalmente come tutto suscettibile di miglioramenti. E questo sera troveremo e gusteremo quanto sa proporre svincolate dalla pressione della Routine giornaliera. Tradizione e ricerca continua con una palese dimostrazione di una ottima conoscenza dei prodotti e del loro piu' opportuno trattamento. Il suo girovagare per altri ristoranti fuori della zona e del Paese, gli fa presentare dei piatti molto eterogenei, anche intriganti con deviazioni in cucine di altri paesi, anche se una chiara origine veneta e' sempre presente. Piatti mai banali.

**Aperitivo di benvenuto con salse alle verdure, salsa di trota e pane di "casada"** Salse di verdure che si ispirano anche a cucine esotiche ma molto semplici e gustose. Un modo per attendere che tutti arrivino e che si compattino per la serata gastronomica. C'e' anche il solito omaggio alla trota che e' il motivo conduttore delle serate di questa rassegna. Il vino che accompagna ed ha le bollicine e' quello di Marcato: una interessante azienda Veronese che e' ai confini della Provincia di Vicenza. Buoni prodotti mediamente di buon livello. Qui presenta un vino che come si sa ha tradizioni antiche. Un poco spigoloso ma stimola, con la sua acidita', l'appetito delle persone che partecipano. *Durello extra dry Az. agr Marcato e il suo nome: bollicine pregevoli adatte all'accompagnamento del piatto.*

Ma poi seduti ad accogliere **Sandwich di pane alla farina di kamut Con tonno leggermente marinato alle erbe su crema leggera di alici e ricotta scottata.** Un piatto a base di pesce leggermente insaporito con marinature e servito su di un pane fatto con un tipo di cereale di antiche tradizioni. Si hanno notizie anche sulla Bibbia ed il frumento pare derivano da questo prodotto. *Ancora Durello Brut dell' Az. agr Marcato.* Questa volta un metodo classico Brut invecchiato quanto basta per domare gli spigoli del Durello.

Ora ci attende un buon risotto secondo **la tradizione veneta ed ancor piu' Veronese (Mauro tiene molto alla sua origine) Duetto di Risotti alla Parmigiana e Risotto all'Amarone della Valpolicella** Ci sara' un doppio gusto nel risotto dato da una parte centrale che e' presentato dalla forza e dall'acidita' tanninica dell'amarone amalgamato con il Riso obbligatoriamente di Verona, e dalla parte esterna presentata da un Risotto alla parmigiana. Il grasso del formaggio con la parte leggermente acidula del risotto al vino.

L'amarone si consuma nel risotto e perde giustamente parte della sua forza ed il suo grado alcolico quindi accostargli un amarone sarebbe eccessivo, richiamiamo invece il gusto con un vino della stessa composizione ma di grado e di invecchiamenti inferiore. Il lignaggio e l'origine sono di grande prestigio (parliamo ora della cantina). Allegrini e' inserito in una delle zone cru, della Valpolicella a Fumane ed i suoi prodotti sono conosciuti in tutto il mondo. Qui si presenta con un Valpolicella Classico.

Ora arriva il secondo: **Baccalà in Inzimino- Baccalà dissalato con spinaci e....) Inzimino e una parola tipicamente toscana e si riferisce al pesce cotto con verdure. L'origine del termine e'**

**incerta; particolarmente usato dai Toscani in particolari dai pisani e' conosciuto fin da 1300, forse Cumino, ma anche gli Arabi potrebbero avere dato il loro contributo. Ad ogni modo tutto quello, dove quello e'" pesce", viene cucinato con verdure particolarmente spinaci e biete e' chiamato Inzimino. Il pomodoro che accompagna il piatto richiede un vino di media struttura giovane e Rosso *Bardolino selezione Roccolo del lago 2007 Giuseppe Campagnola*.L'azienda ha antiche origini. L'uvaggio e quello classico della Valpolicella cioe', Molinara (sempre meno) Corvina e.. La vinificazione prevede un tempo minore del Valpolicella sulle bucce per cui il colore diventa meno intenso di quello del Valpolicella e dell'Amarone. Piu' tendente al Rubino che al Granato. Il micio clima del Lago di Garda gli concede profumo piu' esclusivo e variegato. Lo stesso vino che troviamo nel **Rollè di Faraona Con farcia di castagne, prosciutto affumicato E Spadone ai ferri**> Il dolce delle castagne con l'amaro del radicchio trevigiano. Da gustare ed assaporare**

Per finire con un buon dessert **Mousse al cioccolato bianco e arance confit, Su dischetto di meringa e salsa Caramello**. Sembrerebbe a prima vista molto complicato ma vedrete che i vari gusti si intrecciano e si esaltano a vicenda accompagnati da un *Recioto Passito di Soave "Perlara" Az. Agr. Cà Rugate. Zona tipica del Recioto Bianco Veronese imparentato strettamente a quello vicentino visto che la stessa garganega a fare da padrona nelle due zone.* Miele e pesche ed albicocche disidratate per un finale di grande livello, per farci abbandonare con dispiacere la Pieve.

**Menù curato dall'enogastronomo Romolo Cacciatori che presenterà la serata**