

**buon
appetito**

VILLA SCHIAVI - SERMIDE (MANTOVA)

Tavolozza di sapori padani

Un locale signorile immerso nella quiete dei campi

Se dopo aver digitato "Sermide" sul menu di ricerca del navigatore e sullo schermo vi appare solo il percorso di viaggio e non l'indirizzo di villa Schiavi, fa niente. Primo, perché il ristorante è stato inaugurato solo da poco, secondo, dubito che abbiate un satellite capace di raccontarvi la bontà che si può nascondere in luoghi insospettabili come può esserlo un paese del Basso Mantovano e il ristorante di una vecchia villa di campagna. Buon gusto, raffinatezza ma anche genuina concretezza che salta agli occhi, e al palato, non appena si comincia a fare la conoscenza con chi ha voluto questo ristorante e le proposte dei menù stagionali. Ovvero, Federico Sinz, Anna Maria Brancaleoni, Alessandra Caroli e Luciana Sidari. I quali, dopo una vita che si conoscevano, ma in altre faccende professionali affaccendati, hanno deciso di rimettersi in gioco come ristoratori, affidando i fornelli della loro nuova avventura a Letizia Ca-

nova e Alberto Nepiani.

Una scoperta, questa di villa Schiavi, immersa nella quiete di un angolo di pianura mantovana, appena turbato da una linea ferroviaria percorsa da una vecchia e anacronistica littorina, che ti porta indietro nel tempo e nella cultura culinaria di quelle parti.

Un po' come il risotto di pera mantovana e pecorino, magari preceduto da una rosa di zucca marinata al balsamico con culatel-

lo, seguita da una piacevole divagazione fatta di baccalà con polentina di Storo che rivela le origini venete di uno degli chef.

E ancora, il crostino di parmigiano con spuma tiepida di zucca e pancetta croccante o i tortelli di zucca alla mantovana con burro e salvia e gli interessanti bocconcini di faraona in crosta di pancetta su letto di mistecanza. Piatti ispirati dalle diverse anime delle antiche cucine padane seguendo l'attenta logica della stagionalità che, in fondo, era l'essenza stessa dei piatti che si portavano in tavola quando non tutto era disponibile in ogni giorno dell'anno.

Ben curata la scelta dei vini, che può contare sul rigore, quasi militare, del palato di Federico Sinz che sa consigliare molto bene ciò che va bevuto e no. Come ben curate sono anche le proposte di fine pranzo. Un ventaglio di dolcezze, fra il gustoso casereccio e il delicato raffinato, dettato quasi sicuramente dalla femminea influenza delle donne...



di casa. Ecco, più che in un ristorante, potrà sembrarvi di essere proprio nel tinello della signorile

casa di campagna che non avete mai avuto o che avete dimenticato. In ragione, ovviamente, delle vostre origini che, modeste o nobili che siano, qui sono influenti. Infatti, questa la sensazione, quello che governa il tutto, sopra le parti, sembra proprio la passione per l'arte dell'ospitalità e il saper vivere; anche davanti a una "semplice" zuppa di borlotti (da provare). Navigatore o non navigatore, comunque, il ristorante di villa Giusti lo trovate in via Provinciale Ferrarese 10, Sermide (Mantova), tel-fax 0386-62263 - mobile: 338-7253477. È aperto tutti i giorni a pranzo e a cena, tranne il lunedì e il martedì e, su ordinazione, è possibile scegliere anche un menu di pesce.

pagina a cura di Mario Stramazzo

LA RICETTA

Per un grande piatto della cucina italiana, un po' laborioso da preparare, ma che promette risultati eccellenti, ecco una ricetta tutta da provare: i tortelli di zucca alla mantovana.

Per la pasta: 300 grammi di farina, tre uova, un cucchiaino d'olio; impastare il tutto, con un pizzico di sale. Chiudere la pasta a palla, ungerla leggermente e lasciar riposare per una ventina di minuti.

Per il ripieno: un chilo e mezzo di zucca, possibilmente "marina di Chioggia" che è meno acquosa, un cucchiaino di mostarda piccante, due amaretti, cento grammi di parmigiano, noce moscata, cento grammi di pancarrè frullato, sale e pepe quanto basta. Fate cuocere la zucca a vapore, anche con la buccia se ben lavata, finché non diventa tenera. Passate la polpa al passaverdure e fatela asciugare ancora qualche minuto in padella con una nocetta di burro; unire agli altri ingredienti del ripieno. L'impasto deve presentarsi abbastanza sodo e saporito.

Dopo averlo fatto riposare un'ora circa, cominciate a preparare i tortelli con la pasta preparata in precedenza e il ripieno; una volta pronti, cuoceteli per cinque minuti in acqua salata e saltateli in padella con burro, parmigiano, semi di papavero, salvia e pinoli tostanti.

A TAVOLA

A Rolle di Cison di Valmarino

Cartizze, enoturistico cicerone

Bollicine, gusto, natura e cultura dell'Alta Marca trevigiana sono gli ingredienti per un possibile weekend, il 15 e 16 novembre, nelle colline del prosecco. Un'occasione per scoprire la magia del cartizze e vivere irripetibili momenti incantati nel magico borgo che risponde al nome di Rolle di Cison di Valmarino. Ideato dal movimento Turismo del vino, l'evento prevede: il soggiorno nel relais Duca di Dolle, antico monastero dei cistercensi; una cena nel ristorante Andretta, luogo ideale per assaporare tutta la tipicità della cucina del luogo; una degustazione conclusiva dei vini di Bisol e una visita alle sua cantine. Informazioni su www.movimentoturismo.it

Macelleria Damini & affini

Bottega di gusto, non solo per la carne

Dopo quattro generazioni di macellai, la macelleria Damini & affini, diventata ormai uno dei punti di riferimento più entusiasmanti per gli estimatori dei buoni prodotti da portare in tavola, ha ricevuto nel 2008 per il secondo anno consecutivo il premio "Golosaria" come miglior "bottega del gusto" italiana. Un riconoscimento ai due giovani fratelli Gianpietro e Giorgio Damini, attuali "macellai" dell'antico negozio, che nel corso degli anni l'hanno trasformato in un piccolo grande mondo dove trovare, oltre alla carne, il meglio dei prodotti italiani, selezionati e testati in prima persona secondo una filosofia ben precisa: «Più che buono... sano!». Senza dimenticare che la qualità non significa sempre prezzo elevato, ma corretto. Per quanti volessero provare, e testare a loro volta il sapiente lavoro fatto dai fratelli e dalla famiglia Damini, val la pena di fare un giro ad Arzignano nel Vicentino. Info: daminieaffini.com

Per chi non ama la carne

Ristoranti "verdi"

Nell'ottica di un'alimentazione attenta alla salute e alla valorizzazione degli alimenti vegetali sono nati i "ristoranti verdi", ovvero locali che, pur contraddistinti dalla propria cucina specifica, si pongono anche come struttura ricettiva preparata a rispondere alle esigenze di una clientela attenta alla dieta vegetariana. Riconoscerli è facile, basta individuare la vetrofanica che recita «Qui si mangia anche vegetariano», accompagnata dal logo delle due foglioline verdi stilizzate. Trovata questa, si saprà che si sta per entrare in un ristorante dove è possibile ordinare menu completi e accurati che non prevedono come ingrediente le carni. L'elenco completo del circuito italiano lo si trova cliccando www.ristorantiverdi.it



PAELLERIA

IL CAMPANILE
I sapori di Spagna a Padova

chiuso il mercoledì
Via Nicolò Pizzolo 3 - Padova
Tel. 049.604318
Info line 335.451741 Mario

Ristorante - Pizzeria
AL SARACENO
CHIUSO IL MERCOLEDÌ
Via G. Canestrini 4 - Padova
Tel. 049.755601
Marco 320.7803150 - Maria 335.451741

PIZZERIA - RISTORANTE
PURI E FOLLI

VECCHIO FALCONIERE

I sapori della buona tavola

VIA UMBERTO I°, 31
RIVIERA RUZANTE
PADOVA

TEL. 049.656544

meglio se prenoti

Non ci siamo il lunedì

Ristorante Vecchio Falconiere