

**LA GUIDA.** "A tavola con il Nordest" è giunta alla seconda edizione

# Non segnala solo ristoranti ma vini, prodotti e itinerari

Costa indica vari locali vicentini:  
tutti in provincia, nessuno in città

**Antonio Trentin**

Luigi Costa, accademico della Cucina italiana e recensore di cucine e vini, torna a imbandire in "A tavola con il Nordest 2012" la scelta tra i migliori chef del Triveneto e la selezione delle etichette che mensilmente cura sul periodico "Nordesteuropa.it" con la collaborazione di importanti e qualificati critici del gusto.

In questa seconda edizione della guida sono 71 i ristoranti presentati con i loro più apprezzati menu, 14 le produzioni eccellenti di vigneti distribuiti tra Bolzano e Trieste e 10 i prodotti alimentari tipici proposti all'attenzione dei lettori. Tra essi, per il Vicentino, il broccolo fiolario di Creazzo, la nocciolata dei Rigoni di Asiago e la torta "veneziana" Loison di Costabissara.

Alle specificità territoriali delle regioni nordestine sono dedicate le pagine dei 14 itinerari attraverso i vini, i prodotti

agroalimentari tipici e la storia delle tradizioni culinarie delle singole province di Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia, con in più un excursus istriano tra Slovenia e Croazia.

Ogni selezione, spiega Costa, è stata fatta "seguendo non una mappa rigidamente geografica, ma solo una ideale mappa del gusto, per golosi, curiosi e appassionati. Non pesi geografici e dosate coperture territoriali, quindi, ma solo ricerca delle emozioni sensoriali e ancestrali che solo alcuni virtuosi dei fornelli sono capaci di dare".

Chi c'è per il Vicentino? In assenza di segnalazioni sul capoluogo, per i locali si deve cercare in Altopiano (la Locanda Appaloosa da Pippo di Gallio, e La Tana di Asiago); oppure risalire la Val Chiampo (Dami di Arzignano, Casin del Gamba di Altissimo) e percorrere la via dell'Ovest

Vicentino (L'Altro Penacio di Altavilla, Al Castello

di Gambellara) o salire per i Colli Berici (da Zamboni a Lapio, La Peca a Lonigo); oppure ancora, passando per Caldogeno (Al Molin Vecio), raggiungere e attraversare la Pedemontana da San Vito di Leguzzano (Due Mori) a Cogollo del Cengio (Trattoria all'Isola), da Montecchio Precalcino (La locanda di Piero) a Bassano (Al Ponte).

Vini provinciali segnalati: il rosso "bordoiese" Masari 2007 dalla valle dell'Agno, il Bellaguardia Riserva di Mario 2005 dai colli montecchiani del Durello, il Breganze Doc Torcolato 2007 di Maculan.

Il battesimo della guida è avvenuto durante la tre - giorni "VeneziaParis. Dialoghi tra cultura e mercato" tenutasi a Venezia svoltasi al Telecom Future Centre.

Due sono stati i pa-

drini d'eccezione, al microfono per confrontare le esperienze in cucina e nel mercato dell'alto di gamma gastronomico in Francia e in Italia: Philippe Léveillé, chef del Miramonti l'Altro che a Concesio, in Val-trompia, aggiorna con un tocco di memorie bretoni la grande cucina del Nord Italia;

e Arrigo Cipriani, gran maestro dell'ospitalità nazionale all'Harry's Bar in riva al bacino di San Marco e ambasciatore internazionale dei suoi ristoranti in tre continenti. Costa li ha introdotti parlando anche del suo nuovo lavoro editoriale. Loro non hanno mancato di riferirsi - nel confronto stimolato dal critico enogastronomico Luigi Cremona - alle caratteristiche salienti della qualità dei prodotti in cucina e dello standard alto di attenzione ai clienti ai quali anche la guida fa riferimento. †



Luigi Costa ha curato la guida del Nordest

## Luigi Costa A TAVOLA CON IL NORDEST 2012

Viaggio tra le eccellenze  
gastronomiche del Triveneto

**Ristoranti, Vini,  
Prodotti tipici  
Itinerari  
gastronomici**

Una guida facile e completa  
alla scoperta dei sapori  
di Trentino e Alto Adige,  
Veneto, Friuli Venezia Giulia  
e Oltreconfine