

REPORTAGE ▶ LE MERENDE GOURMET

di Monica Viani

Toh, chi si rivede! La merenda

Alla manifestazione, fortemente voluta da Rigoni di Asiago, "Un altoiano da gustare", svoltasi ad Asiago, il 6-7 luglio, abbiamo avuto modo di assaggiare **originali merende**. Ve le proponiamo

Alessandro Dal Degan propone una merenda legata al territorio e al ricordo. Lo stesso fa **Paolo Nelio**. **Paolo Basso**, invece, si rifà a un classico della merenda industriale per riproporla in versione artigianale: la girella. Oggi se ne parla ancora tantissimo: la merenda è ritornata di moda. C'è chi la propone rifacendosi al territorio, chi ai ricordi dell'infanzia, chi segue la strada "pop", chi rivisita la tradizione in modo innovativo. Qui ne trovate diverse sfumature. Buone idee a cui ispirarsi!

ANDREA RIGONI: UN ALTOPIANO DA GUSTARE NEL NOME DEL TERRITORIO E DELLA SALUTE

Rigoni di Asiago ha voluto fortemente questa manifestazione nata per esaltare il connubio tra i prodotti del territorio e la cultura. L'azienda racchiude questi valori nei prodotti biologici e spalmabili. E poi è giusto promuovere la colazione e la merenda gourmet!

Alessandro Dal Degan

La cucina della memoria

«Io credo molto nella cucina della memoria. Quando ero piccolo, mio nonno mi portava per i boschi e per merenda mi offriva un panino con il lardo. Ancora oggi ricordo il profumo del bosco legato a quel panino! Ho lavorato per recuperare quei ricordi».

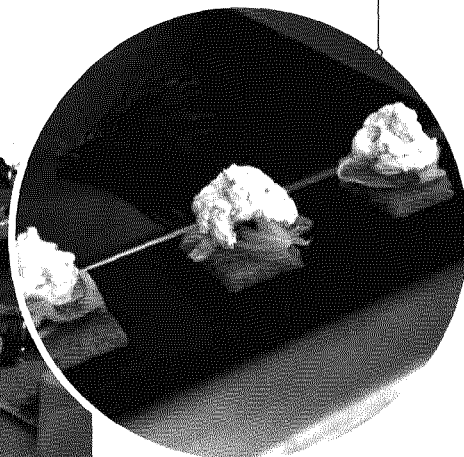
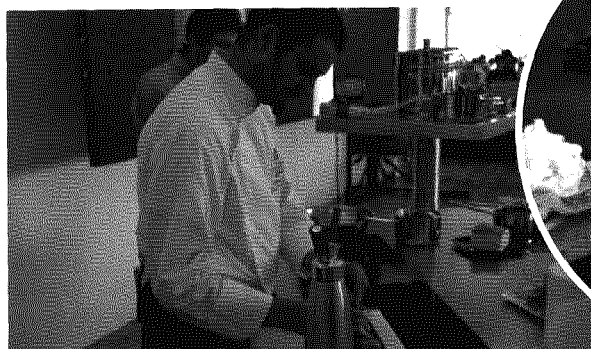
La sua proposta

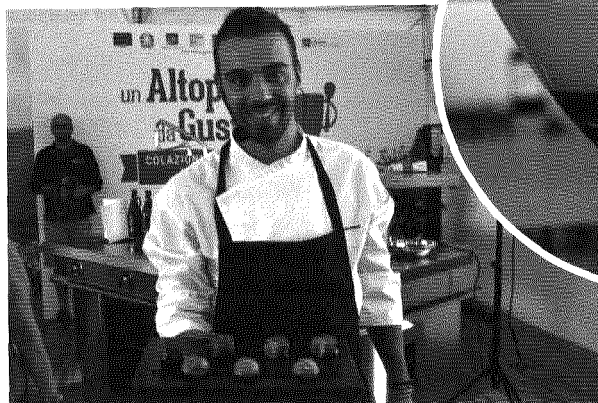
«Così ho pensato a un biscotto salato aromatizzato con gli aghi del pino mugò, che utilizzo spesso nella mia cucina. Dopo aver preparato una pasta frolla, ho aromatizzato il burro con gli aghi di pino mugò. Ho preparato una riduzione di resina e un infuso di fieno con latte di malga. Il fieno, scelto tra quello colto presso i campi soleggiate di mattina, lo tosto a 180°C per 10 minuti. Procedo all'infusione. Dopo due ore lo filtro e lo metto nel sifone. Dopo 4 ore di riposo, stendo la pasta frolla e inforno a 180°C per 10 minuti. Ricavo dei quadratini profumati di pino di mugò, che devono riposare per un giorno. Aggiungo il lardo affumicato, il fieno, arricchendo il biscotto con la confettura di uvaspina per avere il giusto tocco di acidità».

Effettivamente, gustandolo, respiri aria di montagna!».

Dove trovarlo

La Tana Ristorante, Piazza Pertile, 4
36012 Asiago Vicenza - Tel. 0424 462521





Paolo Nelio

Il recupero dei ricordi

«Ho origini contadine e nelle famiglie contadine si produce tutto: dal pane alla marmellata. Basandomi sui miei ricordi, ho deciso di proporre un salato agrodolce».

La sua proposta

«L'elemento principale del piatto è il pane bianco comune, arricchito da formaggi freschi, miele di mandarino, peperone e pancetta affumicata. Dal pane ho ottenuto dei rettangoli e, da questi, un cannolo sottile e croccante. Ho preparato una salsa al miele, aceto, zucchero e peperoni (aggiunti a metà cottura), cuocendola per 30 minuti. Ho utilizzato ricotta e mascarpone. Ho cotto la pancetta fino a farle raggiungere la giusta croccantezza. La decorazione con la menta dà freschezza al palato».

L'ispirazione

«È la rivisitazione di una ricetta che propongo al ristorante: il baccalà mantecato in salsa agrodolce».

Dove trovarlo

Antica Trattoria Al Pesto, Stradella S. Antonio, 6
36070 Trissino (VI) - Tel. 0445 491848

Alberto Basso

Cucina equilibrata

«Con Stefano Leonardi propongo una cucina creativa ma di sostanza. Ci piace chiamare la nostra cucina una cucina equilibrata. Ricerchiamo il giusto equilibrio tra i diversi ingredienti, la giusta croccantezza e morbidezza. Curiamo la ricerca degli ingredienti, l'accostamento dei colori, a come impiattare».

Le sue proposte

La prima è una coppa con miele del bosco con yogurt greco e croccante alle nocciole. «Alla base di una coppa verso mezzo cucchiaino di miele, aggiungo lo yogurt greco, unisco poco miele per dare ulteriore delicatezza. Termino con un croccante alle nocciole fatto con isomalto, che preferisco allo zucchero perché dolcifica meno».

La seconda proposta è studiata per i bimbi.

«Mi sono ispirato alla girella. Ho studiato un Pan di Spagna rivisitato con farina di grano saraceno. Preparo una girella aggiungendo della Nocciolata. Decoro il piatto con un biscotto al cacao sbriciolato accompagnato da un sorbetto ai frutti di bosco».

Dove trovarlo

Ristorante 3Quarti, Piazza del Donatore, 3/4
Spiazzo di Grancona (VI) - Tel. 0444 889674

