


VICENZA DI GUSTO

A cura di Antonio Di Lorenzo n. 606

L'ANNIVERSARIO. Incontro a Villa Fracanzan Piovene di Orgiano

L'ACCADEMIA DELLA CUCINA

Assieme al presidente nazionale, Giovanni Ballarini, la Delegazione di Vicenza ha celebrato i sessant'anni di vita. Una cena con piatti tradizionali e sorprendenti

Antonio Di Lorenzo

Una cena con piatti tradizionali, secondo la filosofia dell'Accademia, ma anche sorprendenti, perché a scavare nella memoria si scoprono sempre delle novità e sapori che si credevano perduti o dimenticati. Una *location* prestigiosa, villa Fracanzan Piovene di Orgiano, nella quale il sodalizio aveva già festeggiato il mezzo secolo di vita. Nello stesso luogo, ospiti sempre Nicolò e Francesca Giusti del Giardino, l'Accademia della Cucina di Vicenza ha celebrato i sessant'anni dalla fondazione. Per l'occasione sono stati convocati i cinque ristoratori, selezionati dalla Delegazione di Vicenza, che appaiono nella "Guida Buonte Tavole della tradizione" dell'Accademia. Il menu è stato studiato da Gigi Costa, accademico di lungo corso e componente della Consulta che affianca il delegato, Giovanni Manfredini. A presiedere l'incontro conviviale è giunto il presidente nazionale dell'Accademia, il professor Giovanni Ballarini. Erano presenti, ospiti di Gianni Zonin, l'ambasciatore Usa, John R. Phillips con la moglie Linda Douglas e Kyle Scott, console generale degli Usa a Milano assieme alla moglie Nevenka, assieme al colonnello Robert L. Menist jr., comandante della guarnigione alla caserma Ederle, con il consigliere politico Peter E. Brownfeld.

Due le iniziative per l'occasione



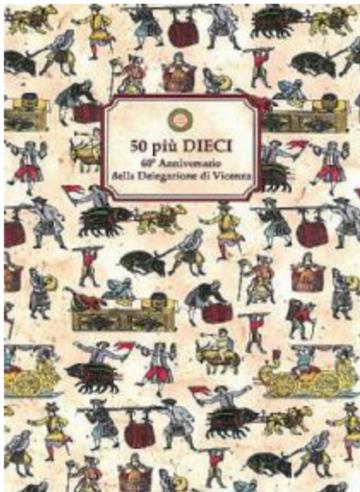
Giovanni Manfredini e il presidente nazionale Giovanni Ballarini



Giuseppe e Giorgio Zamboni, tra i cuochi artefici della cena



Pippo De Giovannini con la moglie Francesca fotografati a Gallio



Il libro edito dalle Grafiche Tassotti



Medaglione di vitello su letto di agrumi con patate e "bisi" di Lumignano



Zabaione al porto ghiacciato con salsa di melone della Trattoria Zamboni



Federico Benetti, Rocco Pretto, Ronald Grinnell e Fabio Benetti della Locanda Benetti di Costabissara



Sergio Dussin e il figlio Marco de Il Pioppetto di Romano d'Ezzelino



Mario Baratto e il figlio Alver del ristorante "da Remo" a Vicenza

ne. Giorgio Tassotti, che è componente dell'Accademia e past delegato, ha presentato il volume da lui edito sugli ultimi dieci anni di vita dell'Accademia, seguito di "Cinquant'anni di Accademia a Vicenza" che le sue Grafiche avevano stampato nel 2004. Assieme a questo, ai presenti è stato donato il volume "Il cuore americano di Vicenza", a cura di chi scrive, che ripercorre i legami storici tra il Vicentino e gli

Usa (dal palladiano Thomas Jefferson a Ernest Hemingway, da Orson Welles che recita all'Olimpico a Federico Faggin inventore del microprocessore negli States) edito da Vicenza e ristampato dall'Accademia.

Uno dei più interessanti piatti sono stati i tagliolini alle *farinele* e *sponsoi*, preparate da Francesca Dellai che assieme al marito "Pippo" De Giovannini gestisce la Locanda Appaloosa



osa a Gallio. Le *farinele* sono gli spinaci selvatici e si chiamano così perché la parte inferiore della foglia presenta una peluria che sembra farina. Gli *sponsoi* sono le spugnone, funghi più conosciuti come morchelle. In precedenza, il ristorante Da Remo di Vicenza e la Locanda Benetti di Costabissara hanno curato gli aperitivi: lumache alla veneta, sarde in saor, "schie" e acquadelle in frittura, baccalà mantecato.

Il secondo piatto è stato preparato da Sergio Dussin de Il Pioppetto di Romano d'Ezzelino: medaglione di vitello su letto di agrumi e patate novelle. Gli agrumi sono stati scelti come ingrediente per ricordare quelli coltivati nelle ville, compresa quella di Orgiano, tema illustrato agli accademici dal ricercatore Francesco Soletti. Il dolce è stato preparato da Giuseppe e Giorgio Zamboni,

dell'omonimo locale di Lapiò: zabaione al porto ghiacciato con salsa di melone.

I vini: Cà del Bosco (del gruppo Zignago della famiglia Marzotto) Cuvée Prestige per gli aperitivi; il bianco Viognier riserva 2010 della tenuta di Gianni Zonin a Barbourville, in Virginia; il Fratta 2010 e il dolce Madoro 2012 di Fausto Maculan; liquore Acqua di cedro e Grappa riserva di 15 anni di Giuseppe Nardini. ●



I tagliolini alle "farinele" e "sponsoi" preparati da Francesca Dellai della Locanda Appaloosa di Gallio