



PAGINA A CURA DI DONATO SINIGAGLIA

donato.sinigaglia@yahoo.it; redazione.ro@lavoce-nuova.it



Un piatto



L'ingresso del ristorante



La sala

**SCELTI DALLA VOCE** Il ristorante rinomato per il ricco buffet

# La Frutteria, nei piatti i prodotti a Km zero

di Donato Sinigaglia

TORREGLIA – Le ricette sono il frutto di un ricercato connubio fra i prodotti di stagione e le materie prime di qualità. Un primo assaggio lo si ha già al ricco buffet, allestito su un antico carro, servito sotto il porticato chiuso con vetrate nei mesi freddi o nel curato giardino durante la belle giornate. Un vasto assortimento di verdure fresche e ai ferri, di carne o pesce di giornata che accoglie ed invoglia e di cui il ristorante-pizzeria "La Frutteria" ne fa una bandiera per la qualità e la quantità. Anticamente era una casa colonica dell'800, ai piedi del Colli Euganei, circondata da un frutteto da qui il nome del locale che, nel corso degli anni, ha subito lavori di ristrutturazione conservando però un aspetto rustico/chic che non guasta.

La cucina è affidata al chef Italo Saccaggi, piemontese, con un'esperienza maturata nei grandi hotel, come il Savoia a Cortina, e nelle navi di Costa crociera. Giunto a Torreglia ha subito puntato sulla valorizzazione dei prodotti a Km/0 che nel menù alla carta sono contrassegnati con una stella. "Per il rispetto dell'ambiente - dice Italo - e la valorizzazione del territorio dei Colli, che in ogni stagione fornisce delle eccellenze che non aspettano altro di essere valorizzate sui piatti, seguendo la tradizione delle ricette d'un tempo".



Francesco patron del ristorante La Frutteria

Nella preparazione però emerge la fantasia creativa dello chef che dà un tocco di novità a quanto si sta per mangiare.

Il servizio in sala è affidato al "patron" Francesco Predin, che pure ha alle spalle esperienze in Svizzera, Inghilterra al Ceccon's, e Istanbul al Pascià Hotel. "La nostra cucina - sottolinea Francesco - è un crogiolo sempre acceso che filtra, accoglie, unifica e presenta a tavola piatti dell'antica cultura gastronomica". Cortesia e gentilezza e consigli sempre mirati mettono gli ospiti a loro agio. Per chi non si affida al ricco buffet (ma è difficile resistere) fra gli antipasti da assaggiare il tortino di formaggio Montegaldavolto nello speck grigliato con radicchio di Lusia o di Treviso, o il carpaccio di manzo all'olio, limone, scaglie di grana Padano, il petto d'oca con crostini e riccioli di burro, il prosciutto crudo di Montagna. Chi sceglie il pesce che arriva fresco dai mercati di Chioggia e del Delta del Po, può spaziare dai gamberoni in guazzetto di pomodoro fresco, all'impepata di cozze e vongole veraci del Delta del Po, dalle cicale di mare, le crudità o l'insalata di

tranci di trota affumicata della valle dell'Agno. La trota viene usata anche per preparare i tagliolini con i porri, un primo da non perdere come i risotti (rigorosamente riso Carnaroli Igp del Delta) al Serpino o alla grappa di Moscato dei Colli Euganei, ai porcini, con pere e Asiago Dop. Fra i secondi la tagliata di sorana alle erbe aromatiche dei Colli Euganei, la costata di bue al pepe nero. Ci sono anche i piatti vegetariani dove spicca la grigliata mista di verdure con scamorza affumicata. Per finire difficile resistere alla mousse al cioccolato alla torta calda di noci e mandorle con gelato.

Per chi non riesce resistere alla piazza consigliamo di scegliere fra le specialità contraddistinte dai nomi delle persone che abitavano nella zona come Zaira (mozzarella con frutta mista). La carta dei vini è completa: privilegia le cantine del territorio con bianchi e rossi Doc, ma ci sono anche bollicine importanti della Franciacorta e del Trentino. Il prezzo medio per le classiche tre portate varia dai 25 ai 35 euro, vini esclusi. Il ristorante è chiuso il lunedì, tel. 049/5212625



Un piatto proposto dal ristorante

## In breve

Bellombra

### Febbraio "insaccato" alla trattoria "Alla Rosa"

■ I migliori salami del Polesine saranno i protagonisti alla trattoria Alla Rosa di Bellombra. L'iniziativa è organizzata dalla condotta di Solw Food, in collaborazione con la macelleria La Carni (0425/474760). Lo scopo è di fare conoscere e promuovere gli insaccati polesani, in particolare la mortandèla del Polesine, che dovrebbero godere di una maggiore considerazione. Le serate si terranno il sabato e la domenica (8,9- 15,16- 22,23) di febbraio. Il costo della serata è di 20 euro.

Venissa

### A San Valentino dillo con un corso di cucina

■ Amore per il territorio di Venezia Nativae passione per l'elemento naturale sono le peculiarità di Antonia Klugmann, la talentuosa Chef che ha scelto il 14 febbraio per l'inizio della nuova stagione del ristorante Venissa. Per conoscere al meglio Venezia Nativae la filosofia di Antonia, durante i fine settimana di Febbraio e Marzo, si potranno scoprire i segreti della cultura enogastronomica della Venezia Nativae regalare - o regalarsi - uno speciale corso di cucina con la Chef nel ristorante stellato di Venissa. Le esclusive proposte prevedono la possibilità di partecipare ai Corsi di Cucina "Il Gusto di Venissa" e a coinvolgenti tour gourmet e culturali. Info. [www.venissa.it](http://www.venissa.it)

Rubano (Padova)

### Da Alajmo si festeggia con la "Love bag"

■ Singolare iniziativa della famiglia Alajmo per festeggiare San Valentino con una cena romantica, magari a casa propria. Massimiliano Alajmo, pluristellato chef delle Calandre di Rubano, propone la "Love Bag" che comprende: ricciola di fondale in olio cottura con salsa al curry, rapa rossa e ortaggi croccanti, la zuppa di pesce con ravioli di polpo, patate e prezzemolo, il carré di agnello in crosta all' estragone con carciofi gratinati, la torta favolosa e una bottiglia di Champagne Bouzy Brut Paul Louis Martin. La Love Bag per due persone ha un costo di 150 euro e può essere prenotata sino a mercoledì 12 febbraio con ritiro venerdì 14 febbraio dalle 16 alle 20, telefonando al numero 049 635366 oppure via mail a [in.gredienti@alajmo.it](mailto:in.gredienti@alajmo.it). Se invece volete lasciarvi servire in tutto (o quasi), regalatevi una cena in uno dei ristoranti della famiglia Alajmo. I menu presentano sia proposte di percorsi gastronomici che alla carta, e sono consultabili sul sito [www.alajmo.it](http://www.alajmo.it).

**L'EVENTO** C'è attesa per la rassegna che porta in tavola la fantasia dei ristoratori

# Cocoradicchio 2014: tutte le strade del gusto

Tutto pronto per la 26. edizione di Cocoradicchio, la rassegna che celebra le due preziose gemme del territorio: il radicchio di Treviso IGP e il Variiegato di Castelfranco IGP. Il Gruppo ristoratori della Marca Trevigiana, con la collaborazione del Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variiegato di Castelfranco, dal domani 7 febbraio al 5 marzo metterà in scena sei appuntamenti "gustosi" per promuovere e valorizzare quest'ortaggio d'eccellenza. Una nuova edizione che offrirà interessanti interpretazioni della preziosa cicoria e della cucina dei ristoranti protagonisti. Per la prima

volta, infatti, il radicchio si presenterà in versione "street food". Filo conduttore delle serate Cocoradicchio sarà il cibo da strada, tema che i sei ristoranti interpreteranno ognuno con la propria sensibilità e fantasia. Così, prendendo spunto dalla grande tradizione dei cicchetti veneti, gli chef Cocoradicchio proporranno tante inedite rivisitazioni del tema, giocando fin dall'inizio delle serate con le postazioni per l'aperitivo, che ricorderanno i mercati e le loro bancarelle in cui i cibi verranno preparati al momento, fino ai grandi piatti presentati a tavola, in cui i prodotti nostrani

potranno essere affiancati da cibi tradizionali provenienti da altre parti d'Italia o, addirittura, dall'estero. Protagonista di ogni portata rimarrà comunque sempre il radicchio IGP, prodotto la cui caratteristica peculiare è indubbiamente la versatilità. Un tema che porterà "in tavola" tutta la voglia di divertirsi, sperimentare e sorprendere degli chef trevigiani. Un sapere mettere in gioco che i sei ristoranti non dimostreranno solo ai fornelli: Cocoradicchio racconterà infatti il carattere spiritoso ed ironico degli chef protagonisti grazie ai fumetti d'autore firmati Claudio Bandoli che, dal sito internet

al materiale grafico, identificheranno la manifestazione 2014. Questo il calendario delle serate: 7 febbraio Osteria Der Katzlmacher (Monaco di Baviera), 14 febbraio ristorante Da Miron (Nervesa della Battaglia), 21 febbraio ristorante Da Gigetto (Miane di Treviso), 26 febbraio ristorante Sansovino Castelbrando da Palazzi (Cison Valmarino), 28 febbraio ristorante Barbesin (Castelfranco Veneto), 4-5 marzo ristorante Da Celeste Casa Gobatto (Volpago del Montello). Info:[www.cocofungoradicchio.it](http://www.cocofungoradicchio.it)

D.S.