

# LE CASTAGNE

## Quelle di Durlo diventano una cialda che si abbina al baccalà e al tartufo

Silvia Castagna

Nella millesfoglie su cialda croccante di castagne di Durlo con scaglie di tartufo nero della Lessinia, Agostino Dal Lago, in cucina "al Torcio" di Chiampo con il figlio Luca, reinterpreta la tradizionale ricetta del baccalà, accostando il sapore del pesce ai prodotti locali tipici di stagione. Il risultato è una morbida coperta di baccalà mantecato che si adagia sulle sottili cialde scure, ottenute mescolando alla farina le castagne essiccate e sfarinate. L'amaro della cialda si stempera nel dolce del baccalà e l'abbondante spolverata di tartufo nero arricchisce visivamente e di gusto il piatto. "I cuochi - spiega Agostino Dal Lago - sono assemblatori degli ingredienti che madre terra ci ha dato. Io sono dell'idea che il baccalà cucinato alla vicentina stia bene con ingredienti vicentini: accosto, mescolo, amalgamo e poi di dieci idee che sperimento otto le scarto".

Sperimentazione con criterio e con gusto, quindi, guidata dalla volontà di far conoscere e valorizzare i prodotti del Vicentino, come le castagne appunto e i tartufi neri della



La nuova etichetta di Vignato: i grappoli sono raccolti a novembre

zona. In questa direzione il cuoco propone anche la vellutata di patate di Selva di Trissino, altra valle ma marchio "Deco" ovvero denominazione comunale, a sancirne il valore di prodotto tipico locale. Caratteristiche dei tuberi trissinesi è la percentuale bilanciata della parte solida e di quella farino-

sa: la morbida vellutata che se ne ricava è arricchita da polpettine di baccalà e servita dentro un bauletto di pane biscottato.

Luva Garganega, coltivata in otto ettari di vigneti a Gambellara, di proprietà della Cantina Vignato Virgilio, trasferisce nel bicchiere le note mine-



Agostino Dal Lago

rali assorbite dal terreno vulcanico e il bianco sottolinea i sapori del piatto. Lasciati sulle viti fino a novembre e raccolti dopo la prima neve, i grappoli di Garganega danno vita invece al Caliverna, prodotto nuovissimo fra le etichette dell'azienda vinicola, presentato in anteprima alla serata di degustazione organizzata dai ristoratori "Ambasciatori del gusto". Il vino, imbottigliato nel novembre 2009, è mantenuto per 12 mesi in acciaio con rimontaggi per arricchire il vino attraverso i suoi lieviti e affinato in bottiglia per altri 12 mesi. È un bianco complesso di 13 gradi e mezzo, che evoca nel nome il gelo dell'inverno, è stato scelto dalla sommelier Daniela Soncini per accompagnare il piatto principe della serata: il baccalà alla vicentina, cucinato secondo la ricetta ap-

provata dalla rigorosa Confraternita del Baccalà di Sandriago, accompagnato dalla polenta di mais Marano, semente depositata e tutelata, baluardo di biodiversità nell'epoca delle multinazionali e dell'Ogm.

La Garganega è infine proposta in crema anche nel dolce: si mescola a latte uva e zucchero per una chantilly al vin santo, mentre su una colorata struttura di zucchero riposano i chicchi. ♦

**Caliverna, da uve garganega di vendemmia tardiva: una nuova scelta per il baccalà**