

Abbinamento enogastronomico

Dino Marchi

Presidente Associazione Italiana Sommeliers del Veneto

In un'opera affascinante che ha accomunato le esperienze e le personalità delle scuole alberghiere del Veneto in una ricerca delle ricette e dei piatti dei territori di appartenenza non dovevano mancare i suggerimenti esperti di una categoria che si sta sempre più affermando per conoscenza e professionalità quale quella dei nostri sommelier.

Riconosco l'entusiasmo di chi ha raccolto e mantenuto tante testimonianze del passato rivisitandole ed adattandole ad una cucina dei nostri tempi.

Tanti piatti presentati elegantemente e descritti con dovizia ed attenzione nei particolari. In cucina si legge la storia, la cultura, la civiltà e l'identità delle nostre genti.

Nella presentazione di queste ricette si notano l'amalgama di sapori giunti sino a noi attraverso il tempo.

I vini del Veneto fanno parte contaminante di queste culture. Un'enoologia riconosciuta fra le più avanzate propone il Veneto fra le prime Regioni produttive anche per la qualità, dove storie di vigne, di tradizioni, di donne e di uomini, di cultura millenaria si nascondono dietro una bottiglia di vino.

Spaziare nei territori delle Doc per cercare motivazioni di ab-

binamento a queste proposte di cucina è stata un'impresa esaltante.

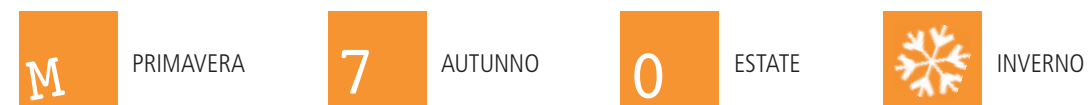
Ho cercato proposte di matrimonio d'amore fra cibo e vino privilegiando il territorio, per cui ho indirizzato le scelte in abbinamenti che potevano legare fra loro e generare curiosità nella tradizione, senza perdere attenzione a possibili accostamenti legati alla tecnica dell'abbinamento cibo-vino per contrasto o per concordanza.

In qualche occasione ho dimenticato le regole per proporre l'azzardo, il piacere, la ricerca, il libertinaggio che qualche vino si prende per il piacere della tavola.

È un ringraziamento che rivolgo di cuore al Professor Bruno Brunello ed ai suoi collaboratori nell'avermi voluto interprete negli abbinamenti e nella descrizione dei vini, riconoscendo nell' AIS Veneto una figura professionale qualificata che sa trasmettere e comunicare.

Mi piacerebbe che tanti fossero i lettori di questa importante raccolta. È come intraprendere un viaggio virtuale per scoprire paesaggi, ambienti, prodotti, vini e piatti tradizionali in un Veneto da assaporare.

LEGENDA



I simboli delle quattro stagioni sono stati utilizzati nelle schede per indicare la contestualizzazione stagionale di ogni piatto

Indice degli Istituti Alberghieri del Veneto

AREA DELLA MONTAGNA

I.P.S.S.A.R. di Falcade (Belluno).....24

I.P.S.S.A.R. (I.I.S.S.) Polo Val Boite
di Cortina d'Ampezzo (Belluno).....54

I.P.S.S.A.R. D. Dolomieu
di Longarone (Belluno).....82

I.P.S.S.A.R. (I.I.S.S.)
di Asiago (Vicenza).....120

AREA DELL'ALTA PIANURA

I.P.S.S.A.R. P. Artusi
di Recoaro Terme (Vicenza).....156

I.P.S.S.A.R. A. Beltrame
di Vittorio Veneto (Treviso).....194

I.P.S.S.A.R. G. Maffioli
di Castelfranco Veneto (Treviso).....226

I.P.S.S.A.R. M. Alberini
di Lancenigo di Villorba (Treviso).....260

AREA DEL LAGO DI GARDA

I.P.S.S.A.R. A. Berti di Chievo di Verona294

I.P.S.S.A.R. L. Carnacina
di Bardolino (Verona)324

AREA LAGUNARE E DELLA COSTA VENEZIANA

I.P.S.S.A.R.C.T. E. Cornaro
di Jesolo Lido (Venezia)356

I.P.S.S.A.R. (I.I.S.S.) A. Barbarigo
e P. Sarpi di Venezia392

I.P.S.S.A.R. (I.P.C.) C. Musatti
di Dolo (Venezia).....418

AREA DELLA BASSA PIANURA

I.P.S.S.A.R. P. d'Abano
di Abano Terme (Padova).....422

I.P.S.S.A.R. (I.I.S.S.) J. da Montagnana
di Montagnana (Padova)446

I.P.S.S.A.R. (I.P.A.A.A.T.A.)
di Legnago (Verona)478

AREA DEL POLESINE

I.P.S.S.A.R. G. Cipriani di Adria (Rovigo).....514



Orzotto con cipolla fondente e maialino croccante

CHEF MASSIMO BUSIN | EX STUDENTE

TEMPO RICHIESTO 2 ORE

Ingredienti per 10 persone

Orzo perlato	600 g
Cipolle bianche	400 g
Alloro	10 g
Anice stellato	5 g
Brodo di carne	2 l
Olio extravergine d'oliva	100 g
Aglio	5 g
Pancia di maialino con cotenna	400 g
Sale e pepe	
Rosmarino	10 g
Grana Padano	50 g
Burro	40 g
Salvia	20 g
Sugo d'arrosto	100 g

Procedimento

Avvolgere al cartoccio le cipolle condite con sale, pepe, alloro, anice stellato e cuocere in forno a 90° per due ore circa. Tostare l'orzo precedentemente ammollato in poco olio extravergine d'oliva e aglio in camicia. Bagnare con brodo bollente e procedere come per un normale risotto. Pochi minuti al termine della cottura aggiungere la purea di cipolla e mantecare con burro e grana. Lasciar riposare alcuni minuti prima di servire.

Incidere la cotenna del maialino a rombo, salare, pepare, rosolare in padella e continuare la cottura in forno a 160° fino ai 75° al cuore.

Gratinare la carne in salamandra fin quando la cotenna sarà dorata e croccante.

Disporre l'orzotto al centro del piatto, affiancare la carne tagliata a fette, salsare con il fondo di cottura, guarnire con foglie di salvia fritta in olio a 160°.

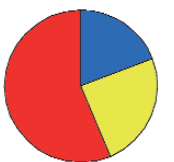
Prodotto caratterizzante il piatto: Maiale

Il maiale allevato per scopo alimentare ha origini antichissime ed è ancora oggi ben radicato nel mondo agricolo veneto. Del maiale non si scarta niente. La cultura familiare del "far su el màs-cio" consiste in tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, senza scartarne alcuna, finalizzate a soddisfare le numerose "bocche" nell'arco di tutto l'anno.

PROFILO NUTRIZIONALE E CALORICO PER UNA PORZIONE

MACRONUTRIENTI	■ PROTIDI	15 g
	■ LIPIDI	19 g
	■ GLUCIDI	44 g
ENERGIA		422 kcal pari a 1765 kJ
FIBRA ALIMENTARE		5,8 g
COLESTEROLO		45 mg

AREOGRAMMA DEI MACRONUTRIENTI



Vino abbinato. Colli di Conegliano Bianco Doc Floreale, minerale e di buon equilibrio

Zuppa di frutti di sottobosco con crema di ricotta

CHEF PATRON OSCAR TIBOLLA | EX STUDENTE

TEMPO RICHIESTO 1 ORA E 30 MINUTI, PIÙ 1 GIORNO

Ingredienti per 10 persone

Per lo sciroppo

Acqua	700 g
Zucchero	200 g
Purea di fragole	200 g
Stecca di vaniglia	n. 1
Pepe nero in grani	5 g
Stecca di cannella	n. 1
Menta fresca	5 g

Per la zuppa

Ribes rossi	50 g
Lamponi	100 g
Mirtilli neri	50 g
Fragoline di bosco	100 g
Ananas	100 g
Kiwi	100 g
Sedano verde	50 g
Zucchine	50 g
Carote	50 g

Per la crema

Ricotta di malga	500 g
Mascarpone	250 g
Zucchero a velo	100 g

Procedimento

Bollire acqua e zucchero e togliere dal fuoco. Unire tutti gli altri ingredienti elencati, coprire con la pellicola e far riposare in frigorifero per una notte.

Tagliare a concassè sottile l'ananas, il kiwi e gli ortaggi. Coprire con lo sciroppo preparato in precedenza e mettere in frigorifero due ore.

Montare ricotta, mascarpone e zucchero a velo finché l'impasto non risulta omogeneo e compatto.

Versare un cucchiaio di zuppa di frutti e ortaggi su una fondina. Aggiungere i frutti di bosco. Disporre al centro un cucchiaio di crema e guarnire con una foglia di menta. Cospargere con zucchero a velo e servire.

Prodotto caratterizzante il piatto: Frutti di bosco

I frutti di bosco non hanno mai occupato un posto di primo piano nella storia della cucina, forse perché erano un cibo facilmente reperibile e consumato dalla gente di montagna e collina, ma disdegnato dai più ricchi. Da rimarcare il particolare sapore aromatico dei frutti di bosco (lamponi, mirtilli neri, fragoline, ecc.) che esaltano la naturalità e genuinità delle loro preparazioni.

PROFILO NUTRIZIONALE E CALORICO PER UNA PORZIONE

MACRONUTRIENTI	■ PROTIDI	7 g
	■ LIPIDI	17 g
	■ GLUCIDI	38 g
ENERGIA		326 kcal pari a 1363 kJ
FIBRA ALIMENTARE		2 g
COLESTEROLO		75 mg

AREOGRAMMA DEI MACRONUTRIENTI



Vino abbinato. Colli di Conegliano Refrontolo passito Doc Amabile o dolce, rotondo e persistente

Tartare di trota affumicata con sfoglie di segale

Antipasto **7**

CHEF NICOLA ENRICH | EX STUDENTE

TEMPO RICHIESTO 2 ORE

Ingredienti per 10 persone

Per le sfoglie

Farina di frumento 0	200 g
Farina di segale	200 g
Lievito di birra	15 g
Strutto	30 g
Zucchero	15 g
Sale fino	10 g
Acqua	

Per la tartare

Trota fario	1000 g
Scalogno tritato	20 g
Panna fresca da montare	300 g
Succo di limone	50 g
Cognac	50 g
Olio extravergine d'oliva	50 g
Semi di cumino tritato	3 g
Sale fino	
Pepe di mulinello	

Procedimento

Impastare in planetaria le due farine, il sale, lo zucchero, lo strutto ed il lievito di birra sciolto in poca acqua. Coprire con carta pellicola e far riposare per almeno trenta minuti in luogo tiepido.

Stendere la pasta fino ad ottenere delle sfoglie di piccole dimensioni.

Adagiare su una teglia foderata con carta forno e cuocere a 180° per pochi minuti.

Filettare le trote ed eliminare tutte le lisce e la pelle.

Tritare al coltello i filetti per ottenere una sottile e regolare tartare.

Condire con una parte di succo di limone, Cognac, semi di cumino, scalogno, olio extravergine di oliva, pepe e sale.

Conservare in frigorifero per due ore circa.

Montare la panna e acidulare con poco succo di limone.

Sistemare la tartare di trota al centro del piatto con l'aiuto di un coppa paste rotondo. Guarnire la superficie con panna semimontata e condire con un filo d'olio extravergine.

Servire con delle sfoglie di segale in accompagnamento.

Guarnire con gocce di aceto balsamico e miele.



Prodotto caratterizzante il piatto: Trota fario

La trota fario è un salmonide indigeno delle nostre acque montane. Tra tutti i salmonidi è il più apprezzato e pescato dai pescatori, quello forse anche più adattabile, tant'è vero che lo si può trovare da una altezza di 0 metri s.l.m. dei fiumi di pianura fino ad oltre 2000 metri nei torrenti di montagna.

Vino abbinato. Verduzzo Lison-Pramaggiore Doc Rotondo, giusta freschezza, ammandorlato

PROFILO NUTRIZIONALE E CALORICO PER UNA PORZIONE

MACRONUTRIENTI	■ PROTIDI	13 g
	■ LIPIDI	20 g
	■ GLUCIDI	33 g
ENERGIA	362 kcal pari a	
	1514 kJ	
FIBRA ALIMENTARE	1,5 g	
COLESTEROLO	60 mg	

AREOGRAMMA DEI MACRONUTRIENTI



Risotto al cumino di montagna e dolcezza d'Asiago

Primo 0

CHEF ANDREA BONOMO | EX STUDENTE

TEMPO RICHIESTO 40 MINUTI



Ingredienti per 10 persone

Riso Carnaroli	800 g
Formaggio Dolcezza d'Asiago	300 g
Burro del Caseificio Pennar	100 g
Grana Padano del Caseificio Pennar	80 g
Kumo (cumino) di montagna	100 g
Cipolla	70 g
Panna fresca	50 g
Brodo vegetale	200 g
Olio extravergine dei Colli Berici	60 g
Vino bianco secco	100 g
Grana Padano per cialde	200 g

Procedimento

Tritare la cipolla e farla rosolare con dell'olio.
 Fare tostare il riso e bagnare con del vino bianco e lasciare evaporare.
 Aggiungere il kumo e il brodo bollente
 Quando il riso sarà ancora al dente aggiungere la Dolcezza di Asiago tagliata a cubetti; spegnere il fuoco e mantecare il risotto con il burro, la panna e il formaggio grana.
 Servire in cialda di grana croccante.

Prodotto caratterizzante il piatto: Cumino

Il cumino (*Carum carvi*) è un'ombrellifera, quindi è facile confonderlo con le altre piante della stessa famiglia, specie con la carota selvatica, da cui comunque differisce per l'odore (molto aromatico nel cumino). Cresce spontaneo nei prati di montagna ed è usato in erboristeria per le sue virtù medicamentose capaci di facilitare la digestione, eliminare il meteorismo e per il blando effetto antisettico intestinale.

Vino abbinato. Breganze Sauvignon Doc Intenso, fruttato, floreale, vegetale

PROFILO NUTRIZIONALE E CALORICO PER UNA PORZIONE

MACRONUTRIENTI	■ PROTIDI	15 g
	■ LIPIDI	26 g
	■ GLUCIDI	66 g
ENERGIA	545 kcal pari a 2280 kJ	
FIBRA ALIMENTARE	1 g	
COLESTEROLO	34 mg	

AREOGRAMMA DEI MACRONUTRIENTI

