

SAN MARTINO. Una serata di gala a Villa D'Acquarone dedicata al piatto tipico del paese

Il «capél de Napoleon» piace anche ai parigini

Un'azienda già produce il tortellino e ha ricevuto ordini dalla Francia
Il sindaco: «Vogliamo rendere turisticamente più appetibile il paese»

Vittorio Zambaldo

Lo chef Michele del ristorante pizzeria Al Maglio, con il suo «capél de Napoleon» a base di selvaggina, si è aggiudicato i favori della giuria di qualità riunita nella splendida cornice di Villa D'Acquarone, nella Tenuta Musella, per valutare le cinque migliori interpretazioni del piatto per il quale era d'obbligo utilizzare almeno un ingrediente tipico di San Martino Buon Albergo.

Adesso bisognerà attendere il giudizio dei clienti chiamati a frequentare fino a venerdì 9 novembre i ristoranti aderenti (Al Bon Goto di Mambrotta, Antica Osteria di Campalto, Al Maglio, Osteria Al Ponte e Trattoria ristorante alla Scimmia) per degustare le varie proposte al prezzo speciale di soli 6 euro. Dalle schede raccolte si raggiungerà il quorum di voti per ciascun piatto, e il verdetto che assegnerà il titolo in occasione della serata di venerdì al teatro Peroni per il «Martino d'oro», potrebbe essere cambiato.

Per ora lo chef Michele si tiene stretto il vantaggio raggiunto con un impasto di carne di cinghiale «ucciso nel bosco, non di allevamento», precisa,



I cuochi che hanno partecipato alla serata dedicata al tortellino di San Martino FOTOSERVIZIO AMATO

mescolato a cioccolato per evitare la marinatura, accompagnato con cioccolato e noccioline tostate, «a cui ho aggiunto tanto amore e tanta passione per questo lavoro», ha spiegato presentando il suo piatto.

La gara, organizzata dall'Excellence Club di Emanuele Delmiglio, in collaborazione con la Pro loco e grazie alla disponibilità dei fratelli Vittore e Zeno D'Acquarone che hanno aperto le porte della splen-

dida Sala dei venti, ha visto esprimersi una settantina di invitati e per protagonisti gli chef e le loro creazioni. Ha ricreato l'atmosfera settecentesca anche la presenza di ufficiali dell'Associazione napoleonica d'Italia che hanno accompagnato modelle vestite con splendidi abiti d'epoca realizzati da Creazioni storiche Sonia di Villafranca e delicati intermezzi musicali all'arpa di Michela Anselmi, studentes-

sa al Conservatorio di Verona che ha eseguito musiche di Mozart, John Parry e Naderman.

C'erano tutti gli ingredienti per un successo che in effetti c'è stato grazie soprattutto alla bontà delle interpretazioni proposte dagli chef in gara, controllati da due «mastini del gusto e della buona tavola» come Fabio Tacchella, general manager della Nazionale italiana cuochi, e Marcanto-



Il sindaco, con la giuria, prova il cappello di Napoleone

nio Sagramoso, chef di cucina fino a due anni fa della stessa nazionale e dalla carta dei vini proposta dalla Tenuta Sant'Antonio dei fratelli Castagnedi.

Antonella, dell'Antica Osteria di Campalto, ha proposto un capél de Napoleon con ripieno di lumache, ricotta e tartufo; i fratelli Erasmo e Ivo della Trattoria Al Bon Goto si sono espressi invece nel ripieno con radicchio rosso di Verona e patate, mettendo anche in versi l'elogio del piatto; Franco chef della trattoria ristorante Alla Scimmia ha cercato nel sapore della trota, unito a quello di asparagi e spinaci, con una spolverata superficiale di pepe, l'effetto originale e di equilibrio, mentre Stefano, chef dell'Osteria Al Ponte ha presentato una sfoglia al profumo di Amarone con ripieno alle castagne e un fondo di Monte Veronese Dop, accompagnato da un ventaglio di pet-

to d'anitra e una crema di melograni. Fuori concorso Samantha di Saporè, vincitrice dell'edizione dello scorso anno, ha puntato su una proposta autunnale, con mandorle, ricotta di bufala, zucca e radicchio rosso di Verona. La parola adesso passa ai clienti per la valutazione decisiva.

Nella serata il sindaco Valerio Avesani ha rimarcato l'impegno per rendere «originale, diverso e appetibile dal punto di vista turistico e visitazionale il territorio del nostro Comune. Attorno a questo progetto si devono unire operatori agricoli, ristoratori, addetti al turismo. Le istituzioni sono chiamate a fare la loro parte ma è questa la strada da percorrere», ha detto convinto, citando un'azienda di San Martino che ha messo il capél in lavorazione industriale ed ha già ricevuto ordinazioni da due ristoranti tipici parigini. ●