

DEGUSTA®

La Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico

*Sprechi alimentari a quota
17.775.585 tonnellate*





Degusta TV: la TV che fai tu!

DEGUSTA TV, è il nome della nuova trasmissione televisiva enogastronomica ideata e condotta da Gianluigi Veronesi, con la regia di Francesco Valletta. Ricette, prodotti, approfondimenti, segreti, consigli, insomma tutto ciò che è necessario conoscere a proposito di uno dei più preziosi tesori che contraddistinguono l'Italia nel mondo: l'enogastronomia. Nella foto lo staff di DEGUSTA TV, da sinistra: Mirko Gadignani (chef), Valter Cilione (luci), Gianluigi Veronesi (editore), Michele De Conciliis (riprese), Alberto Saiani (Chef) ed infine, al centro della foto, Francesco Valletta, instancabile regista e, con Veronesi, ideatore del format DEGUSTA TV

**Nelle pagine a seguire vi presentiamo gli chef protagonisti:
Antonio Raffaele, Mirko Gadignani, Fabio Asti, Marco Stabile, Andrea Ravidà e Marcantonio Sagramoso**

L'arte nobile della tavola

INFO:
Le Cedrare
Stradone Roma, 8 - Illasi (VR)
045 6520719

Marcantonio Sagramoso è il più giovane discendente dei conti Sagramoso, chef/patron del ristorante 'Le Cedrare' fa parte del team "Nazionale Italiana Cuochi": è un professionista dal respiro internazionale...



Quando e dove nasce la tua passione per la cucina?

La mia passione nasce nella bellissima cucina di casa, dai soffitti molto alti con appesi i ramaioli, dalla polvere sugli antichi ricettari famigliari, che ho intenzione di far rivivere nel mio ristorante, dal profumo della legna bruciata, da tutto ciò che rappresenta la tradizione famigliare.

A che cosa ti ispiri nella creazione di un piatto?

Essendo mia madre olandese, popolo fortemente colonizzatore, sono molto influenzato da tutto ciò che sono le erbe, le spezie, i profumi del sud-est asiatico, tramite l'utilizzo di queste cerco di ricostruire i bellissimi ricordi delle vacanze dai nonni in Olanda.

Quali sono le figure di riferimento che hai incontrato durante la tua carriera?

Essendo la cucina il centro delle differenti culture, le figure di riferimento sono state tante, non solo a li-

vello tecnico ma anche come saper vivere la cucina: ritengo che sia necessario avere l'umiltà di essere ignoranti e l'orgoglio di essere umili. Devo tantissimo a Fabio Tacchella, grazie a cui ho imparato l'abc della cucina.

Hai un sogno nel cassetto?

Il mio sogno nel cassetto

era aprire un ristorante, e l'ho fatto, ora bisogna continuare ad alimentarlo: mi piacerebbe vedere la nostra cucina come riferimento nazionale, so che sarà un lungo percorso e che bisognerà impiegare tanto impegno, tenacia e in pizzico di fortuna, ma del resto i sogni son desideri.

Ristorante Le Cedrare

All'interno del vastissimo parco che circonda la settecentesca villa "Perez-Pompei-Sagramoso", si inserisce una nuova realtà che va a completare la già affermata azienda oleo-vinicola Sagramoso. Siamo lieti dunque di presentarvi "Le Cedrare". Situate nelle vecchie serre della villa ove venivano conservate le piante di agrumi per l'inverno, Le Cedrare di villa Perez-Pompei-Sagramoso diventano ora un luogo dove trovare le diverse sfaccettature del mondo del vino e della gastronomia e non solo. Il ristorante Le Cedrare è situato nella serra vera e propria della villa, sfarzosa come un tempo dopo tre anni di restauro, posizionandosi nella fascia medioalta di mercato. Nuovo nelle forme, nella rivisitazione degli arredamenti e degli accessori, ma antico nelle radicate tradizioni venetone e venete. L'alta professionalità del ristorante si distingue anche per la raffinata gastronomia, la cui essenza è la freschezza e la scelta degli ingredienti, quasi nella totalità freschi di mercato. Alla guida di questo nuovo 'transatlantico del gusto' il conte Marcantonio Sagramoso, già pluripremiato chef di cucina, e la moglie Eleonora.

Risotto ai funghi del sottobosco con zafferano e finocchio selvatico, realizzato dalla NIC nell'area Degusta a Pastatrend 2010





Ricetta a cura di Marcantonio Sagramoso, chef Ristorante Le Cedrare

Tagliatelle fatte in casa alla matriciana e vino rosso

Ingredienti:

400 gr di tagliatelle fatte a mano, mezzo bicchiere di vino rosso, olio extravergine, pomodori secchi sott'olio, foglie di salvia

Procedimento:

Ponete in padella circa mezzo bicchiere di vino rosso e dell'olio extravergine d'oliva, mettete a fuoco leggero fino ad ottenere uno sciroppo. Subito dopo fate cuocere dello speck con della salvia tritata precedentemente. Aggiungete delle bucce di pomodoro secco e del pepe nero spaccato con batticarne in modo che mantenga una certa granulometria. Dopo aver fatto cuocere la pasta per circa 8 minuti saltatela insieme al sugo formulato e mettetela su un letto di zuppa di cipolle preparata prima. Per finire aggiungete ai lati del piatto dello speck reso croccante dal forno a microonde e qualche altro pomodoro secco.