

venerdì, 18 Febbraio 2022

In evidenza

Lingue



HOME CHI SIAMO PREMIO MEDITERRANEO PACKAGING RUBRICHE IL VINO PER TUTTI CONTATTI SERVIZI EDITORIALI

Cerca per



Home / Info &amp; Viaggi / Quant'è bello peccare da "Penaceto"

Info &amp; Viaggi

## Quant'è bello peccare da "Penaceto"

Quant'è bello peccare da "Penaceto"



Giuseppe Casagrande • 2 giorni fa • 3 Minuti di lettura



Quant'è bello peccare da "Penaceto"

**Il vino per tutti**  
2021  
Accompagnato dai maestri: Piero Bordini,  
Francesco Turri, Bruno Felici e Umberto Paoletti

**OlioVinoPeperoncino**  
ultimamente arrivati e dove la tradizione è

Recenti

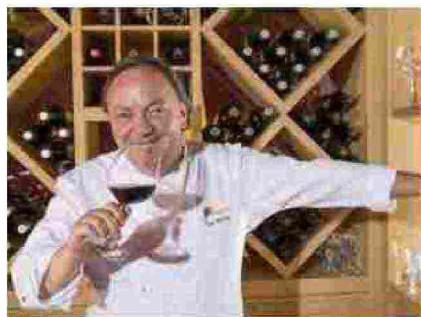
I più visti

**5° edizione di Bollicine  
in Villa**

3 ore fa

# Quant'è bello peccare da "Penaceto"

Nuova locanda sulla Riviera Berica



Enzo Gianello Quant'è bello peccare da "Penaceto"

Gigi Costa, responsabile della guida enogastronomica "Venezie a tavola", non sbaglia un colpo. Meglio, non sbaglia i colpi sia nelle frequenti battute di caccia in terra croata sia come regista degli incontri conviviali che ama condividere con gli amici.

Ed anche quest'anno, con il pingue carniere di beccacce cacciate sull'isola dell'arcipelago dalmata di Pago, l'isola famosa per il "paški sir", a detta di molti il pecorino più buono del mondo (condivido il giudizio), ha rinnovato il tradizionale

appuntamento con Sua Maestà la Regina del Bosco, la Scolopax rusticola (volgarmente chiamata beccaccia).

Tra i giornalisti gaudenti ed impenitenti invitati al peccaminoso banchetto, tutti amanti dei piaceri della buona tavola, non poteva mancare il sottoscritto anche per ragioni che rivelerò più avanti.

## Penacio: leggendaria famiglia di ristoratori vicentini

Quest'anno, dopo la chiusura per fine attività (mi si stringe il cuore) della trattoria "Due Mori" di San Vito di Leguzzano della mitica Rosalia, che ci aveva ospitati per molti anni nel "tempio dello spiedo", la scelta è caduta sulla Locanda Penaceto di Longare, sempre nel Vicentino.

Il termine vezzeggiativo "Penaceto" evoca la storia di un'altra leggendaria famiglia di ristoratori vicentini, numi tutelari del "Penacio" di Arcugnano e dell'"Altro Penacio" di Altavilla Vicentina.



Insalata di raperonzoli e radicchia di campo



I vini "celestiali" delle Abbazie italiane ed europee

5 ore fa



5° edizione di Bollicine in Villa

6 ore fa



Sandro de Bruno Azienda Agricola

22 ore fa



Respinto il tentativo di penalizzare i vini italiani

1 giorno fa

### DONAZIONI

Amount:



EUR

Procedi su PAYPAL

### Iscriviti gratis alla Newsletter

Email \*

### Privacy \*

Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia



Il peccaminoso risotto con i tordi della Locanda Penaceto

Perché "Penacio" vi chiederete. Il nome ricorda il bue del bisnonni utilizzato come trattore prima dell'avvento della meccanizzazione in agricoltura. Era talmente imponente che le corna superavano l'altezza del granturco. Un gigante.

Ma torniamo al "Penaceto". Enzo Gianello e Valentina ci hanno accolti con cordialità e simpatia nel loro nuovo locale sulla Riviera Berica, alla periferia di Vicenza.

Un piccolo bijou.

Pochi tavoli, una saletta interna per un pranzo veloce o una cenetta romantica all'insegna della

cucina ruspante, schietta, verace, senza troppi voli pindarici.

Cucina stagionale che privilegia e valorizza le eccellenze del territorio: i piselli, il radicchio rosso, gli ortaggi spontanei (il raperonzolo e il tarassaco su tutti), il broccolo fiolario, il riso, i formaggi, gli insaccati (sopressa in particolare), il prosciutto, le patate, il tartufo, la frutta.

## E veniamo alla nostra peccaminosa serata.



Quant'è bello peccare da "Penaceto"

Ospite d'onore quest'anno il responsabile delle Guide dell'Espresso Enzo Vizzari che ha avuto parole d'elogio per le ghiottonerie proposte dalla brigata di cucina.

Grandi piatti e grandi vini. All'insegna del territorio gli stuzzichini iniziali: la giardiniera della casa, i boccioli di tarassaco marinati, i radicchiotti di campo.

In sintonia con il tema della serata non poteva mancare il jamon iberico Patanegra Baez (da maiali che si nutrono al 100% di ghiande) con la focaccia calda.

Una libidine.

Al pari del crostone con patè di beccaccia e primule fritte. Breve pausa in attesa del brodo preparato secondo i canoni dell'antica tradizione "Penacio". Una sorta di viatico per predisporre lo stomaco alle successive, impegnative portate.

## Da standing ovation il risotto di tordi e Sua Mestà lo spiedo

Primo piatto, in attesa del trionfale ingresso in sala della Regina del Bosco, il risotto Camaroli al ragù di tordi, apprezzato soprattutto da chi ama i sapori intensi.

Da standing ovation Sua Maestà lo spiedo accompagnato dalla polenta e dai raperonzoli in insalata. Intermezzo con il Vezzena stravecchio e



La beccaccia "Regina del Bosco" protagonista della



gran finale con il dolce della festa, il gelato mantecato alla nocciola e la colomba (formato maxi) dell'antica pasticceria Loison di Costabissara.

serata

### Grandi vini e grandi bollicine nazionali e internazionali

Grandi piatti e grandi vini dicevamo. Le bollicine tutte rigorosamente formato Magnum (lo Champagne Les Mesnil Blanc de Blancs, il Ferrari Perlè Bianco Riserva 2013, l'Arunda Phineas firmato Rainer Zierock, il Romeo Castello di Bellaguardia Riserva 10 anni) e così pure il Barbaresco Bricco Asili 1979 di Ceretto.



Il gelato mantecato alla nocciola, specialità della casa

Altri assaggi: il Foja Tonda di Albino Armani annate 2002 e 2003, il Solenida Sangiovese Costa Toscana bio 2015 Podernovo e il Carapace Montelfalco Sagrantino bio 2016 delle Tenute Lunelli.

Ed ancora: due "chicche" di Proposta Vini: il Prelit Rosso 2016 di Damijan Podversic e il Saint Sauveur 2017 (Syrah vecchie vigne) dell'Abbazia de Lérins prodotto dai monaci benedettini sull'isola Saint Honorat di fronte a Cannes.

Impeccabile il servizio di sala curato con professionalità da Imera e Valentina e con eleganza brasilera dalla sommelier Nazir Paiva di

Sao Miguel do Araguaia.

Splendida serata e un'occasione quanto mai ghiotta per festeggiare il mio 75° genetliaco e contemporaneamente i miei 55 anni di professione giornalistica.

In alto i calici. Prosit.

Grazie per aver letto questo articolo...

Da 15 anni offriamo una informazione libera a difesa della filiera agricola e dei piccoli produttori e non ha mai avuto fondi pubblici. La pandemia Coronavirus coinvolge anche noi. Il lavoro che svolgiamo ha un costo economico non indifferente e la pubblicità dei privati, in questo periodo, è semplicemente ridotta e non più in grado di sostenere le spese.

Per questo chiediamo ai lettori, speriamo, ci apprezzino, di darci un piccolo contributo in base alle proprie possibilità. Anche un piccolo sostegno, moltiplicato per le decine di migliaia di lettori, può diventare Importante.

Puoi dare il tuo contributo con PayPal che trovi qui a fianco. Oppure puoi fare anche un bonifico a questo Iban IT 47 G 01030 67270 000001109231 Codice BIC: PASCITM1746 intestato a Club Olio vino peperoncino editore

Facendo un bonifico - donazione di € 50,00 ti recapiteremo la Carta Sostenitore che ti dà il diritto di ottenere sconti e pass per gli eventi da noi organizzati e per quelli dove siamo media partner.

