

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

ne Interno Covid-19 Alto Adige Esteri Letteratura Arte e Cultura Pagine di storia Economia Festival Economia Miss Saponi Sport F

Home | Rubriche | Gourmet | Quant'è bello peccare da Penaceto – Di Giuseppe Casagrande

Quant'è bello peccare da Penaceto – Di Giuseppe Casagrande

16/02/2022

La Locanda di Longare sulla Riviera Berica Vicentina ha ospitato il tradizionale incontro enogastronomico con Sua Maestà la «Regina del Bosco»



Festeggiato il 75° genetliaco e i 55 anni di professione giornalistica del nostro Giuseppe Casagrande.

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 carriera 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 e impenitenti invitati al peccaminoso banchetto, tutti amanti dei piaceri della buona tavola, non poteva mancare il sottoscritto anche per ragioni che rivelerò più avanti.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1169343



Il mitico chef vicentino Enzo Gianello «Penacio».

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. Perché *Penacio* vi chiederete. Il nome ricorda il bue dei 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 (soppressa in particolare), il prosciutto, le patate, il tartufo nero, la frutta.



Gigi Costa, responsabile della Guida «Venezie a tavola», con Enzo Vizzari delle Guide dell'Espresso.

E veniamo alla nostra peccaminosa serata. 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 radicchietti 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 paté 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.

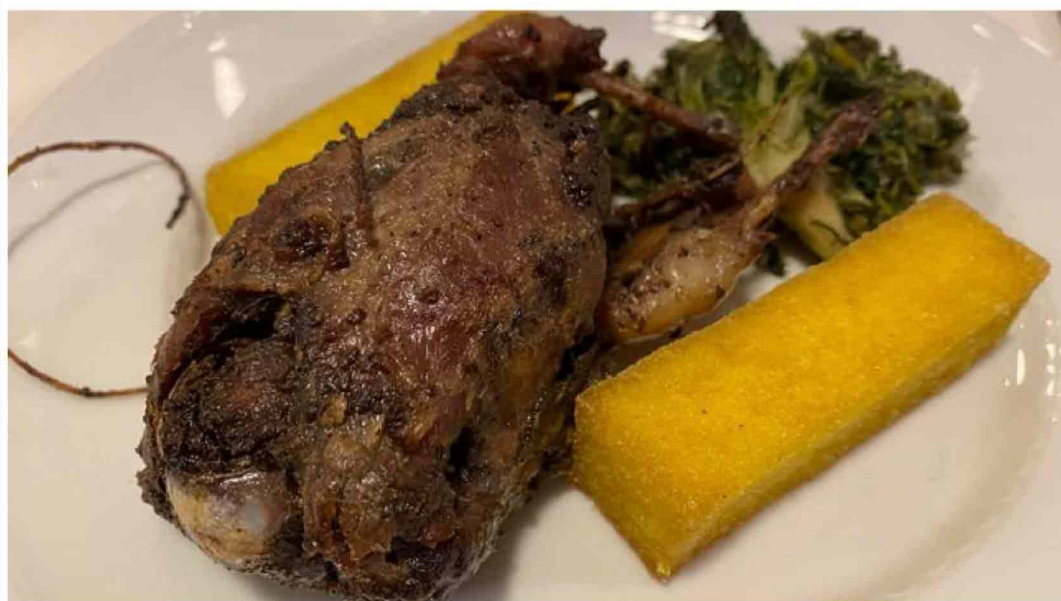


Il peccaminoso risotto con i tordi della Locanda Penaceto.

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



La beccaccia, «Regina del Bosco», protagonista della 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. 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 Preliit 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.



Insalata di raperonzoli.

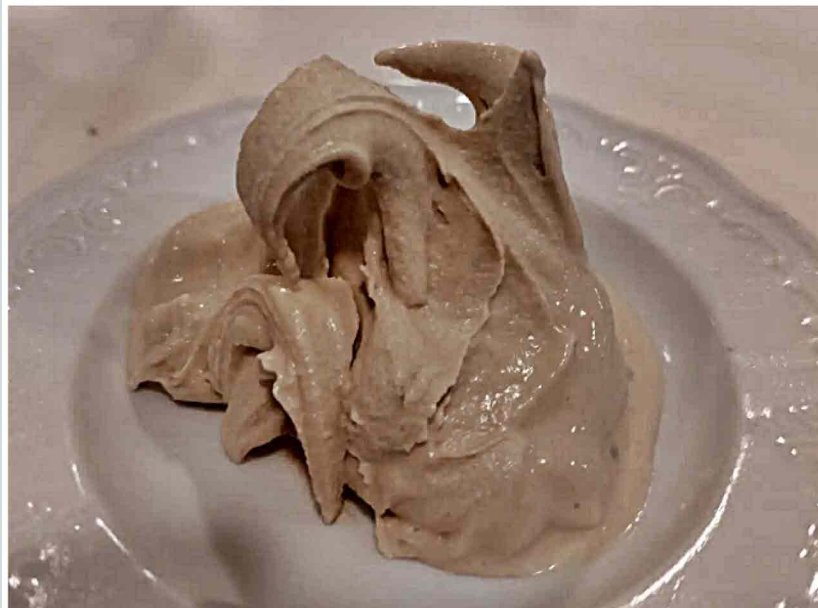
Impeccabile il servizio di sala curato con professionalità da Imera e Valentina e con eleganza brasilera dalla sommelier Nazir Paiva di Sao Miguel do Araguaia.

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.

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

Il gelato mantecato alla nocciola, specialità della casa.



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)