



DA VENERE A BACCO. TUTTI I COLORI DEL CIBO.
Tavolozza di colori e sapori per la prima serata della rassegna "Cibus in Itinere"

Saranno i colori del cibo a dare il via alla nuova rassegna enogastronomica delle Buone Tavole dei Berici, la ultratrentennale associazione di ristoratori che per la stagione 2017-2018 ha deciso di organizzare una serie di incontri dove la materia prima diventa il fulcro della narrazione gastronomica. "Da Venere a Bacco. I colori del cibo" è infatti il titolo della serata inaugurale di questo nuovo ciclo e che si terrà il 29 ottobre alla Trattoria Albergo Da Isetta di Grancona. Insieme alla padrona di casa, Monica Giancesin, ai fornelli ci saranno anche Giuseppe Zamboni della Trattoria Zamboni di Lapio, Gino Gasparella del Ristorante Piccolo Mondo di Zovencedo e Roberto Berno dell'Antica Trattoria Al Sole di Castegnero, nonché presidente dell'Associazione. La novità di quest'anno è affidata alla materia prima e alle sue più svariate e diversificate declinazioni, che si potranno risolvere in abbinamenti insoliti e mai scontati, fino ad una vera e propria rivoluzione del concetto di menu in senso classico. Infatti, la sala d'accoglienza sarà divisa in isole e ognuna di esse sarà l'alfiere di alcuni alimenti: il riso, la frutta, la verdura o la carne. Il gioco sarà di seguire un percorso fra un'isola e l'altra, dove le diverse materie prime si accosteranno fra di loro in modo fintamente casuale o deliberatamente provocatorio. Ci sarà allora il riso unito ai porri e alle patate, oppure arricchito di ragù di coniglio o, trasformato in cialda, diventare uno splendido dessert accompagnando fichi caramellati in coulis di lamponi. Ancora coniglio, ma stavolta arrostito e servito con verdure saltate oppure in umido con la polenta, sarà servito in un'altra postazione, mentre nella terza ecco proporsi lo scamone in tartare con colatura di lamponi unito a caramelle di carpaccio con zucca in saôr. Se cerchiamo la zucca, il percorso del gusto ci porterà a trovarla sottoforma di sformatino su salsa di patate, oppure negli gnocchi conditi con il ragù di coniglio (sempre lui!). Si viene a tracciare così una sorta di fil rouge che unisce un piatto all'altro, una rete virtuale che unisce e scompone gli alimenti, dando vita sempre a nuove creazioni e ad improvvise scoperte. Il percorso sarà guidato e commentato dagli stessi chef con il coordinamento di Giovanni Veronese, curatore della rassegna. Al suo fianco parteciperanno i produttori delle materie prime che si presteranno a domande e curiosità sui loro prodotti. I vini saranno selezionati fra le etichette vicentine e venete e saranno anch'essi accompagnati dai titolari delle cantine di provenienza.

www.buonetavoledeiberici.it