

Buone tavole dei Berici Cucina ad alto livello

«Da Zamboni» a Lapio un'altra riuscita serata

Continua a mietere successi la rassegna enogastronomica «Le buone tavole dei Berici». Anche il secondo appuntamento alla trattoria «Da Zamboni» a Lapio di Arcugnano ha suscitato l'entusiasmo degli amanti della buona cucina. Severino Trentin, lo chef proprietario del locale, ha fornito una prestazione di alto livello preparando un menu raffinato eseguito con impegno e grande professionalità in ogni sua portata.

Erbe e ortaggi di stagione sono stati gli ingredienti che hanno composto alcuni dei piatti dai toni delicati e dai sapori armonici: «Cestino di bruscandoli con salsa di spugnone», e «Sformato di asparagi bianchi con leggera fonduta di formaggi», abbinati col «Gambellara superiore» di Zonin. Continuando la serie delle prelibatezze, Trentin ha servito un «risotto alle ortiche e miele di corbezzolo» e «coscette di rane in frittura con verdure allo zenzero». Su questi due piatti è stato proposto un vino molto interessante: il «Pico dei Laorenti» di Angiolino Maule di

Gambellara. Ha concluso la serie, un piatto della cucina tradizionale veneta, il coniglio disossato all'aglio con polentina di grano maranello, abbinato col merlot di Lazzarini di Villa del Ferro. Per dessert un piccolo capolavoro di pasticceria: «tortino di erba maresina con caramello alle bacche di vaniglia», accompagnato dal Recioto spumante di Zonin.

La serata è stata introdotta dal presidente del Consorzio Pro loco colli Berici, Lucio Penzo. I piatti sono stati commentati con molta competenza da Elio Chiodi. In sala il servizio è stato ben svolto da un'abile brigata di giovani, capitanati dalla instancabile e dinamica Lucia. Nel servizio dei vini si sono distinti come sempre i sommelier dell'Ais vicentina, sotto lo sguardo attento del loro presidente Lorenzo Parma. Per la Confcommercio era presente il dott. Gianluigi Boschiero.

Il prossimo appuntamento con «le buone tavole dei Berici» è per giovedì 18 alla trattoria «Isetta» a Grancona.