

**In tavola**

Le ricette degli chef veronesi per un pranzo all'insegna della tradizione, ma con una buona dose di fantasia. Perbellini propone carne con crema di uova e bacon, mentre Rossi la «spadella» con i piselli. A Valeggio troneggiano i tortelli all'asparago

# PIATTI DI PASQUA

## AGNELLO, PESCE E... PIZZA

L'agnello rimane il piatto principale che i veronesi mangeranno a Pasqua, nelle tavolate imbandite a casa oppure nei ristoranti che fanno registrare il tutto esaurito. E questo nonostante le annuali polemiche di cui si alimenta la Rete. Ma nel 2016 gli chef veronesi suggeriscono anche piatti diversi, dal pesce di lago ai tortellini, passando anche per un piatto-provocazione come la pizza.

**Giancarlo Perbellini**, nell'atmosfera familiare e con la cucina a vista che si trova nella sua Casa Perbellini, il ristorante due stelle Michelin in piazza San Zeno a Verona, propone come piatto per la festa controfiletto d'agnello, crema di asparagi, tuorlo d'uovo e bacon. Spiega lo chef bistellato: «L'agnello va servito rosa con gocce di crema d'asparagi e crema di panna, con polvere di tuorlo d'uovo. Aggiungo il bacon e finisco il piatto con la salsa d'agnello». L'agnello è anche il piatto scelto da **Diego Rossi**, giovane veronese che a Milano è diventato uno dei cuochi di maggiore tendenza



con il suo ristorante Trattoria Trippa vicino a Porta Romana. «Il mio piatto di Pasqua? Una padellaccia di agnello con piselli. La padellaccia — aggiunge lo chef — contiene parti della pancia di agnello, la cucina con i piselli freschi e chiu-

**Fantasia**  
Per il pranzo di Pasqua: pizza, ma il tradizionale agnello (in alto a destra) e il Coregone (in basso)

do il piatto con un bellissimo Monte Veronese stagionato, tagliato con una grattugia grossa. L'abbinamento ideale è con la polenta abbrustolita». **Nadia Pasquali**, che oggi al ristorante Alla Borsa di Valeggio sul Mincio, preparerà il pranzo

**CORRIERE DI VERONA**

Direttore responsabile:  
**Alessandro Russello**  
Vicedirettore:  
**Massimo Mameli**  
Vicecaporedattore:  
**Antonio Spadaccino**

Editoriale Veneto s.r.l.  
Presidente: **Pilade Kiello**  
Amministratore Delegato:  
**Massimo Monzio Compagnoni**  
Sede legale:  
Via F. Rismondo 2/E, 35131  
Padova  
Reg. Trib. di Padova n. 2228  
dell'8/7/2010

Responsabile del trattamento dei dati  
(D.Lgs. 196/2003): **Alessandro Russello**  
© Copyright Editoriale Veneto s.r.l.  
Tutti i diritti sono riservati. Nessuna  
parte di questo quotidiano può essere  
riprodotta con mezzi grafici,  
meccanici, elettronici o digitali. Ogni  
violazione sarà perseguita a norma di  
legge.

Stampa:  
RCS Produzioni Padova S.p.A.  
Corso Stati Uniti 23 - 35100 Padova  
Tel. 049.870.00.73  
Sped. in A.P. - 45% - Art. 2 comma 20/B Legge  
669/96  
Diffusione:  
m-dis Distribuzione Media Spa  
Via Cazzaniga, 19 - 20139 Milano - Tel. 02.25821

Redazioni:  
Via F. Rismondo, 2/E - 35131 Padova  
Tel. 049.82.38.81 - Fax 049.82.38.83  
Via Calmagliore, 5 - 3100 Treviso  
Tel. 0422.58.04.34 - Fax 0422.41.97.58  
Dorsoduro 3120 - 30123 Venezia  
Tel. 041.24.01.91 - Fax 041.241.01.09  
Via della Valente, 45 - 37129 Verona  
Tel. 045.50.59 - Fax 045.803.01.37

Pubblicità:  
Rcs MediaGroup S.p.A.  
Dir. Communication Solutions  
Via della Valente, 45 - 37122 Verona  
Tel. 045.80.11.449 - Fax 045.80.10.375  
www.rcscommunicationssolutions.it  
Pubblicità Locale Piemonte S.p.A.  
Via Torino, 10 - Mestre  
Tel. 041.532.02.00 - Fax 041.532.98.05  
www.piemonteonline.it

Proprietà del Marchio  
**Corriere del Veneto**  
RCS MediaGroup S.p.A.

Distribuito con il  
**CORRIERE DELLA SERA**  
Prezzo 0,50 €

di Pasqua per 280 persone, suggerisce un tortello con l'asparago verde del Consorzio di valorizzazione dell'asparago di Verona. «Per insaporire questo primo piatto fresco ci metto ricotta, robiola e mandorle».

Preferisce il pesce di lago **Andrea Costantini**, chef del Regio Patio, il ristorante dell'Hotel Regina Adelaide a Garda. Costantini, che ha fatto vincere la seconda stella a Bruno Barbieri in due distinti locali, per Pasqua propone un antipasto con Coregone alla griglia marinato e leggermente bruciato con cannello. «L'ospite avrà la sensazione di un pesce grigliato ma con la consistenza di un pesce crudo». Il piatto sarà completato con cicorino spadellato, burro con pane nero, sentori di anice, cumino e *vinaigrette* all'aceto di lamponi.

A Pasqua ci sta bene anche una pizza. Lo sostiene il «pizza-ricercatore» Renato Bosco, che a San Martino Buon Albergo gestisce una delle migliori pizzerie d'Italia per il «Gambero rosso», premio che ha fatto scoppiare più di una polemica a Napoli, dove la pizza è stata inventata. Creatore delle pizze gourmet, adesso che in tanti imitano, Renato Bosco preferisce chiamare i suoi piatti «pizze contemporanee». «Per Pasqua suggerisco la Bagel pizza al curry con verdure di primavera. Parto da un impasto che aromatizzo al curry e che è fatto con farina integrale e realizzata con pasta madre viva. Nella farcitura c'è la burrata pugliese e verdure di stagione come asparagi, carletti, piselli, rabarbaro, rapanello. Il tutto a crudo e marinato con sale, pepe, olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico. Al centro c'è il finocchietto selvatico».

**Antonino Padovese**

© RIPRODUZIONE RISERVATA