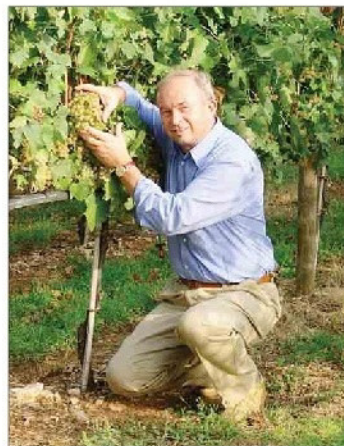


I GIOIELLI DELLA CANTINA PIEROPAN PASSERELLA GARDEASANA AL «PATIO»

Ritorna domani al Ristorante gourmet «Regio Patio» dell'Hotel Adelaide di Garda uno degli eventi più attesi dell'estate 2016: «Dialoghi di Gusto», il tradizionale appuntamento con i più apprezzati brand del territorio. Quello di domani si preannuncia come un vero e proprio matrimonio d'amorosi sensi tra la cucina creativa di Andrea Costantini e i grandi vini bianchi di Leonildo Pieropan, universalmente riconosciuto come l'interprete più rigoroso della Doc Soave. I gioielli Pieropan saranno raccontati da Leonildo e Teresita ed accompagneranno le proposte d'«haute cuisine» di Andrea Costantini, lo chef friulano che per dieci anni ha lavorato fianco a fianco con il pluristellato Bruno Barbieri e con Othmar Schlegel.

«Ricordo quando negli anni '50 - racconta Giuseppe Tedeschi, patron dell'Hotel Regina Adelaide e del ristorante Regio Patio - il Soave era uno dei vini bianchi che non potevano mancare nei menu degli hotel più prestigiosi d'Europa. Quelli frequentati dall'alta borghesia internazionale che villeggiava per mesi a Saint Moritz, al Lido di Venezia, a Saint Tropez. Ospiti illustri che si facevano spedire in albergo bauli di vestiti e nel tempo libero amavano conversare o ascoltare il pianoforte a coda». Da questo affascinante ricordo è nata l'idea di dedicare una serata alla degustazione del primo vino italiano riconosciuto già nel lontano 1931 come «tipico e pregiato»: il Soave. E chi scegliere se non l'azienda che dal 1880 ne è principale interprete? L'attività



Nelle foto: in alto lo chef Andrea Costantini (Hotel Adelaide) e Leonildo Pieropan (nome tutelare del Soave). A fianco Garda

vinicola Pieropan inizia con Leonildo, medico del paese di Soave che, spinto da conoscenze in biologia e chimica, intraprende il lavoro nei vigneti di famiglia. In cantina i figli Fausto e Gustavo continuano l'opera con infinita passione fino all'arrivo di Leonildo, nipote del primo fondatore che, con uno stile unico e un'innata vocazione, rivoluziona l'azienda: la convinzione della centralità del vigneto e l'incessante ricerca dell'eccellenza qualitativa anche nelle fasi dei processi di vinificazione, distinguono oggi l'identità dei vini firmati Pieropan. La moglie Teresita condivide da sempre con Leonildo l'amore per la terra e la consapevolezza del valore della tradizione, mentre i figli Andrea e Dario, rispettivamente agronomo ed enologo, percorrono, con la stessa passione, la strada dei nonni e dei genitori.

Il menu della serata prevede (dopo l'aperitivo con «frivolitees») l'uovo di Gallina Grisa con verdure dell'orto, erbe aromatiche e vinaigrette al pomodoro; il cannolo d'erbe farcito con frutta speziata, burro nocciola e ricotta affumicata; un soufflé di baccalà mantecato con salsa di patate, crema acida e uova d'aringa; il bollito «pout au feu» con animelle alla mugnaia; raclette di formaggio di malga, gelato al pane tostato, cetrioli in agrodolce e sfoglia croccante di patata. Accompanyeranno il menu i gioielli Pieropan: lo spumante Extra Dry Ghes Rosè, il Soave Classico 2015, il Soave Calvarino 2014, il Soave La Rocca 2014 e 2006, infine il Recioto di Soave Docg Le Colombaro 2011.

Giuseppe Casagrande