rari a tavola

ono animali particolari che vivono tra la

per trasformarli in delicati piatti da pro-

porre a tavola. Pecora Brogna, Gallina Padova-

na, la Grisa sono stati riscoperti prima da qual-

Padovana dobbiamo tornare indietro fino al

XIV secolo, quando all'università di Padova arrivavano studenti ed eruditi da tutta Europa. Fu-

rono gli studenti provenienti dalla Polonia a

portare i primi esemplari della gallina col ciuf-

fo. Un ovetto al giorno spesso era il solo pasto

che si potevano permettere durante il lungo

viaggio. I primi a credere nella bontà di questa

carne sono stati i «Ristorantori padovani», l'as-

sociazione che raggruppa i locali attenti alla cu-

cina del territorio. Vent'anni fa nacque l'associa-

zione «Pro Avibus Nostris» con l'intenzione «di

radicare sul territorio l'azione di conservazione

dall'istituto agrario San Benedetto da Norcia di

Borin ha siglato anche un accordo che è rimasto

valido per alcuni anni per la distribuzione in via

esclusiva della carne. In ogni piatto con Gallina

Padovana c'era anche una cialda che conferma-

di Borin, La Montanella ad Arquà Petrarca, la

moglie Biancarosa prepara, oltre alla classica

è cotta nell'Aperol e il piatto viene chiamato

«Gallina Spritz», mentre nella versione inver-

nale viene cotta con curry verde della Thailan-

dia e riso Pilaf come contorno. «Una gallina

normale costa 3,5 euro al chilo e se ne possono

ricavare 12 porzioni, l'altra invece costa 11 euro

al chilo e al massimo di porzioni se ne possono

Il sommelier

«Da Verona al Carso. i miei tre vini per novembre»

La selezione di Ottavio Venditto

Soave Superiore Monte San Piero Sandro De Bruno



Amarone della Valpolicella Classico Stropa Monte Dall'Ora





Animali quasi estinti oggi vengono nobilitati dagli chef tra Verona e i Colli Euganei . La Gallina col ciuffo può essere cotta «allo spritz» o diventare un piatto fusion. Menù speciali e un daino stellato

Grisa, Padovana Lessinia e nelle campagne in provincia di Padova. Questa è la migliore stagione e Pecora Brogna che pioniere e poi da un numero sempre maggiore di chef. Per capire la storia della Gallina

ottenere cinque-sei». La Gallina Padovana ha anche una Confraternita come accade con il baccalà, l'ostrica o altri cibi prelibati. Il presidente è Piero De Franceschi, i confratelli si ritrovano in un altro importante ristorante dei Colli Euganei, l'Antica Trattoria Ballotta di

e promozione avviata per la Padovana col ciuffo La Grisa è un'altra gallina legata a un territo-Padova». Il presidente dei Ristorantori Giogio rio in particolare, la Lessinia. Una leggenda dice che i soldati tedeschi, ghiotti delle tenere carni bianche, durante la ritirata nel 1945 si siano portati in Germania i galli riproduttori. Sul Garda lo chef friulano Andrea Costantini al Regio va l'autenticità della carne. Oggi nel ristorante Patio dell'hotel Regina Adelaide aveva dedicato al nobile animale un menù intero, dall'antipasto al dolce. Si cominciava con un Soffritto di insalata, due versioni. In quella estiva la gallina magoncini e scampi come entrée e si terminava con lo Zabaione à la coque. Oggi lo chef propone una «Grisa al fieno» come secondo nel suo nuovo menù, Garda 100% dedicato interamente ai prodotti del territorio. «È un piatto molto apprezzato per la delicatezza e il sapore della carne». La Grisa e le uova che produce sono utilizzate anche al 12 Apostoli di Verona. Antonio

Gioco, «oste» dello storico locale veronese, ha il merito di aver riscoperto un altro animale simbolo della Lessinia, la Pecora Brogna. «Per secoli in Lessinia ha vestito con la sua lana, dissetato col suo latte e saziato con la sua carne. Lo chef Mauro Buffo e mio figlio Filippo credono molto in questi prodotti che rappresentano persone, territori, profumi e sapori». Il 12 Apostoli propone Gnocchi di malga con ragù di Pecora Brogna e ricotta affumicata o il Lombetto di Pecora Brogna arrosto, millefoglie di sedano rapa di Verona, tartufo dei Lessini, aglio orsino ed erbette del monte Baldo».

In Friuli Venezia Giulia, secondo lo stellato Alessandro Gavagna, chef della Subida a Cormons, animali simili non ce ne sono. Ma sulle tavole del locale di Josko Sirk Gavagna in questa stagione propone il daino che arriva dall'Emilia Romagna. «È una carne eccezionale, con pochissimo grasso. Da noi lo trovate in menù con uova di trota e pistacchio»

Antonino Padovese antonino.padovese@corriereveneto.it

Ottavio Venditto, 31 anni, veneziano, al Lido guida il ristorante La Tavernetta dopo un'esperienza al Jw Marriott di Venezia e al tristellato Azurmendi di Bilbao. Tre anni fa è stato proclamato miglior sommelier d'Italia Ais. Ecco le proposte da abbinare ai piatti autunnali. «Per i primi due vini ho scelto Verona. Con un Suaso di laguna, funghi porcini dorati ed erba cipollina ho abbinato un'etichetta che racconta la territorialità di Soave, che

all'assaggio evidenzia potente struttura ma sapidità rocciosa. Con uno stracotto d'asino ho scelto un Amarone che non ti aspetti, con un rosso pompeiano che ci riporta ai più bei tramonti autunnali. È fresco e ricco in morbidezza. Con i cappellacci di zucca e amaretti con ragù d'anatra ho pensato a un vino frutto di 15 tipologie di vitigni, tenuti assieme da un legame preciso che ammalia il palato».



A sinistra, la «Grisa in fieno» di Andrea Costantini Sotto, da sinistra, la Padovana, a curry verde e riso Pilf di Biancarosa Zecchin; gli Gnocchi di malga con ragù di Pecora Brogna e il Lombetto di Pecora Brogna arrosto di Mauro Buffo: il Daino, uova di trota e pistacchio di Alessandro

L'ottava e

«Venezie

l premi as

dalla guid











