

I cuochi più rinomati del territorio sono già al lavoro per il grande cenone di Capodanno. Grandi propone il suo «uovo Degusto», mentre Perbellini sceglie gli gnocchi di ricotta con caviale e vongole. Da Rin Perette punta al cervo

I MENU' DEL 31

LE RICETTE DEGLI CHEF

Dei tre ristoranti stellati in città, solo l'Osteria La Fontanina ha deciso di aprire domani sera con il menu di San Silvestro che prevede sette portate a 110 euro a persona, bevande escluse. Il Desco è chiuso fino alla sera del 18 gennaio mentre il bistellato Giancarlo Perbellini, impegnato a New York in un viaggio di lavoro, chiuderà domani sera la sua «Casa» in piazza San Zeno. Per assaporare i piatti della «galassia Perbellini» in città c'è il menu di San Silvestro del ristorante Al Capitano in piazza Cittadella, dove lo chef Andrea Manzoli ha aspettato le ultime novità del mercato per presentare un menu tutto di pesce, come nella tradizione del locale, a 150 euro a persona, abbinamento dei vini compreso.

Agli chef veronesi abbiamo chiesto di indicarci un piatto che esprima il passaggio dal vecchio al nuovo anno. E, sulla base dei suggerimenti arrivati, abbiamo stilato uno «speciale» menu di San Silvestro. Si comincia con l'Uovo Degusto, il piatto che apre il percorso



degustazione e che si trova anche nella carta del ristorante Degusto di Matteo Grandi, aperto domani. Pochi metri, sulla stessa strada di San Bonifacio, via Camporosolo, possiamo assaggiare la pizza gourmet di Simone Padoan, il

Eccellenze
Alcuni piatti dei grandi chef (Perbellini, Grandi e Manzoli) per la serata di Capodanno

creatore di questo genere di piatti che oggi stanno avendo un grandissimo successo. «Per Capodanno presento una pizza con raperonzoli a tastasale, una ricetta che nasce da un antipasto tipico vicentino con la pasta di salame che vie-



ne rosolata in padella». La nostra degustazione prosegue con un piatto che si trova in carta a «Casa Perbellini» e che lo chef bistellato suggerisce da New York: Gnocchi di grano arso e ricotta di bufala, vongole, caviale e limone. «Gli

gnocchi fanno parte della tradizione veronese, la farina pugliese ha fatto la storia d'Italia, e poi c'è un matrimonio perfetto fra cremosità della ricotta di bufala e la sapidità del guazzetto di vongole».

Proseguiamo con due piatti che portano la firma di Andrea Manzoli (Al Capitan della Cittadella), come il tortino di riso mantecato, broccolo fiolaro con astice e mandorle tostate e il Vapore di mare, un piatto composto da mazzanzolle, scampo, piovra, calamaro e un trancio di orata o branzino. Per il nostro sesto piatto ci siamo rivolti allo chef premiato a novembre con la stella Michelin a Bardolino, Enzo Nivaggi, che dal bistrot «Tocco Italiano» di Brisbane, in Australia, dove si è trasferito, suggerisce una Scaloppa di foie gras, sbrisolona, mele cotte a freddo e riduzione di Amarone («Sono un pugliese con il Veneto nel cuore»). Il menu si chiude con Gianluca Da Rin Perette, il talentuoso chef del «Casino di Caccia» di Sommacampagna, il bellissimo wine resort con sei camere immerso dai vigneti di Custozza. Nelle eleganti sale, tra specchiere e lampadari di vetro di Murano, per Capodanno vengono proposti Bocconcini di cervo con salsa al profumo di grappa, mirtili freschi e

polvere di porcino. E, dopo il brindisi, gran finale con il «Pan'Ottone», il prodotto preparato dalla chef Giovanna Tommasi alla pasticceria «I dolci della Regina» della famiglia Tedeschi a Garda. Richiamandosi alla storia della regina Adelaide e all'imperatore Ottone, vissuti nel X secolo, il dolce con uvetta australiana, arance candite e miele d'acacia nasce dopo 72 ore di lievitazione naturale.

Antonino Padovese