MOLVENA Sul podio del Concorso della Fiera del Riso di Isola della Scala il piatto dello chef Andrea Petucco a base di quaglia, tartufo e rosmarino

La Torre vince «Il risotto del sommelier»

Presenti in gara sette ristoranti, ognuno in rappresentanza di una provincia del Veneto assieme ad una delegazione di esperti del vino

di **Giulia Pasinato**

(pg1) Rapa rossa, radicchio tardivo di Treviso, robiola di Roccaverano e polvere di lamponi, oppure topinambur al timo, zafferano e liquirizia. E se fosse Zucca, sedano rapa mantecato al burro al caffè, «panna acida» di nocciole? Abbiamo l'imbarazzo della scelta di fronte al menù presentato dall'Agriturismo la Torre di Molvena. Un mix di prodotti tipici, spezie adornano i piatti che si presentano a tavola. Talvolta la vista si sostituisce al gusto e di fronte alla presentazione del piatto, si starebbe solo ad ammirare i colori vivaci che il mix di ingredienti dona, quasi fossero dipinti. Il risotto, piatto «forte» dell'Agriturismo La Torre di **Elvis Mascarello** è stato ammirato, assaggiato anche dalla giuria del concorso «Il risotto del sommelier», svoltosi alla 52esima edizione della Fiera del Riso ad Isola della Scala.

Un risotto su tutti ha vinto il concorso: quello presentato dallo Chef **Andrea Petucco**, chef dell'Agriturismo La Torre, che con il risotto di quaglia con rosmarino e Tartufo dei Berici ha conquistato la giuria. Al risotto vincitore è stato abbinato un vino della cantina Dal Maso di Montebello Vicentino, il Montemitorio 2016, Tai Rosso Colli Berici Dop, scelto dalla Sommelier **Paola Bonomi**. Andrea Petucco, che insieme ai colleghi **Luca Vardanega** e **Andrea Valerio** si è aggiudicato la vittoria, ci racconta del suo piccolo grande mondo culinario.

Il concorso prevedeva l'abbinamento di un ingrediente tipico della provincia di appartenenza: come mai si è scelto il tartufo?

«Il concorso a cui abbiamo partecipato alla Fiera de Riso di Isola della Scala è stato "Il risotto del Sommelier": erano presenti 7 ristoranti ognuno in rappresentanza di una provincia del Veneto appoggiati dalla delegazione dei sommelier della propria provincia (di Vicenza nel nostro caso) con i quali abbiamo selezionato prima il risotto da portare e poi studiato l'abbinamento ideale. Il nostro risotto era con ragù di quaglia, rosmarino e tartufo nero dei Colli Berici. Abbiamo scelto questo risotto perché rappresentava al meglio l'identità del nostro locale, avendo un piccolo allevamento avicolo. Ci sembrava corretto portare un nostro prodotto a cui è stato abbinato il rosmarino che aveva il compito di sgrassare e ripulire la bocca grazie alla sua nota aromatica e balsamica e al tartufo nero dei colli Berici (il prodotto probabilmente più nobile della nostra zona) per dare più corpo ed importanza al risotto».

È il primo anno che come agriturismo partecipate al concorso «il risotto del sommelier»?

«Era la nostra prima partecipazione al concorso ma avevamo fatto una serata a tema 2 anni fa nel ristorante presente all'interno della fiera del riso proponendo un menù dove era presente il riso dall'antipasto al dolce: nell'antipasto era presente come sfoglie di riso soffiato, un risotto, nel secondo era presente come panatura (polvere di riso nero) per il filetto di maiale, e il dolce era una mousse di riso alla vaniglia con gel ai lamponi».

Il risotto è la specialità dell'agriturismo La Torre: su quale mix di abbinamenti puntate maggiormente?

«Sì, il risotto è probabilmente il nostro piatto forte, tanto che 2-3 volte all'anno proponiamo una cena a tema di degustazione di risotti. In queste serate proponiamo risotti un po' diversi dal solito con abbinamenti particolari utilizzando comunque sempre prodotti di stagione e del territorio. Anche durante l'anno, alla carta vengono proposti risotti che abbiano sempre un tocco originale».

Quali sono le specialità che offrite nel menù durante l'anno?

«Nel nostro menù è sempre presente un antipasto con piccoli assaggi mono-porzione (simil finger food) con i vari prodotti stagionali proposti in maniera creativa, tra i primi i risotti e la pasta fresca fatta in casa spesso proposta con il nostro ragù di corte, olive, pomodori secchi e tartufo, tra i secondi alcune carni, in particolare il filetto di maiale o le costine, che hanno lavorazioni abbastanza complesse tra salamoia, marinatura e cottura sottovuoto a bassa temperatura per molte ore. Ovviamente tutto è di nostra produzione compresi i dolci e alcune tipologie di pane».