



arte  
storia e natura  
prodotti tipici

# on i piedi per terra

Una guida alla conoscenza del territorio



Magazine "Conipiediperterra"

## LA RECENSIONE

di Renato Malaman



# UNA

# “Tavolozza” DI SAPORI GENUINI

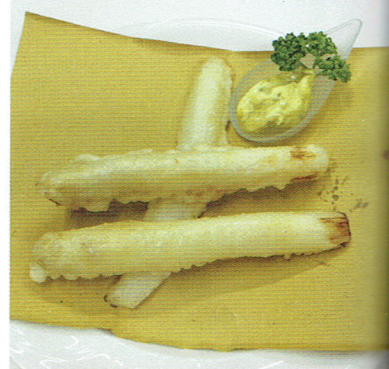
**Il ristorante di Torreglia propone una tradizione di territorio alleggerita. Paolo Putti e Fabio Dal Santo sanno scegliere materie prime originali**

**A**ttenti a quei due! Dall'assaggio che induce in tentazione non si scappa davanti a Fabio Dal Santo e Paolo Putti. Quando si varca la soglia del ristorante “La Tavolozza” di Torreglia la degustazione è un quasi un rito di iniziazione, perché uno dei punti di forza del locale è proprio la selezione di materie prime. Si tratta di microproduzioni artigianali, trovate grazie al fiuto e all'esperienza dei due navigati ristoratori. La sopressa prodotta da un norcino di Borso del Grappa è un must da anni alla Tavolozza, come pure il Monte Veronese “ubriaco” (stagionato nel vino) proveniente da Roncà, sui Monti Lessini. La Tavolozza fa parte dell'associazione “Le Tavole Tauriliane” di Torreglia, un gruppo dinamico di ristoratori che negli ultimi anni si è segnalato per l'organizzazione di riuscite manifestazioni, prima fra tutte l'itinerante “Notte Bianca e Rossa”. Il ristorante è ospitato in un bell'edificio tradizionale, con portico e ampio parco. Nella bella stagione si mangia fuori. La visita. D'obbligo iniziare con la mortadella (Presidio Slow Food) accompagnata alla giardiniera prodotta in casa. La qualità è immediatamente percepibile. Quindi un assaggio della famosa sopressa, tagliata a coltello e accompagnata da polen-

# ?

## PERCHÈ *Recensione*

Renato Malaman, noto enogastronomo padovano, visita per la nostra rivista i ristoranti della Bassa Padovana, dell'area euganea e dei territori limitrofi più ricchi di tradizione, per raccontare storie, personaggi e piatti che nel tempo li hanno resi celebri. Esprimendo anche una sua valutazione sulla qualità attuale della proposta



**La sopressa artigianale del Grappa è un must**

**Fegato  
alla Veneziana  
un amarcord  
riuscito**



ta, come dio comanda. Con questi salumi si gioca in casa, zero sorprese. Vince la qualità della materia prima. Stuzzicava il carpaccio di ricciola, e pure gli spinaci di Pernumia (dichiarato in menu, sono le primizie di serra: dolcissimi) fritti con salsa tartara... ma sarà per la prossima volta. Va riscontrato che il menu ruota secondo le stagioni, ma una parte saggiamente rimane fissa. Per i fidelizzati. Ah, la carta dei vini: per gli abbinamenti ci si può affidare a Paolo Putti. Tanti vini dei Colli Euganei, celebrati e non. Ma anche tante etichette di altri territori dal buon rapporto qualità-prezzo dal nome non roboante ma vanto di aziendine emergenti.

L'estro quasi cocciuto di Fabio Dal Santo si evidenzia bene nei primi: lasagnetta croccante con porri e Asiago Fresco Dop. Piacevole il gioco di consistenze, ma soprattutto il profumo dedicato del porro che alleggerisce il piatto. Gli amanti della tradizione trovano conforto nei bigoli al torchio con ragù d'anitra. Sono proprio alla vecchia maniera. Quelli che amano il genere sfizioso possono spingersi sugli spaghetti di montagna all'amatriciana di seppie. In primavera consigliabile il risotto alle erbe. Per secondo: fegato di vitello alla Veneziana, un amarcord riuscito. La tradizione locale orienta verso il piccione al forno, ma si sa che il pennuto non a tutti è gradito. Il ventaglio di carni è ampio. C'è pure l'agnello. Le cotture sono leggere: fuoco lento e bassa temperatura, per salvare il buono e le proprietà della materia prima. Nella proposta pesce permane un buon ricordo del baccalà alla Vicentina e dei calamari fritti. Dolci? Con la sfoglia alle mandorle non si sbaglia mai.

Nel complesso un'esperienza piacevole. La Tavolozza dà l'impressione di non andare mai fuori giri, di preferire piatti "collaudati", dai solidi fondamentali in fatto di tecnica, ma in genere anche semplici da preparare. Molto utilizzati i prodotti a km 0. Cucina espressa, a costo di allungare i tempi di attesa in sala... Di livello anche la scelta di distillati e di cioccolato per l'intenditore che vuol finire in bellezza. Conto sui 35-40 euro. Meritati.

ASPARAGI



Il giornalista Renato Malaman con Paolo Putti (a sinistra) e Fabio Dal Santo

# La Pagella

## di Con i piedi per terra

- ▶ Uso delle materie prime del territorio
- ▶ Piatti in menù che seguono la stagionalità
- ▶ Rielaborazione dei piatti della tradizione secondo fantasia e creatività
- ▶ Accoglienza
- ▶ Abbinamento vini
- ▶ Rapporto qualità-prezzo

