



IL PIATTO. I tipici dolci di Carnevale alla prova di un pasticciere e una cuoca

CROSTOLI & FRITTELLE



I crostoli al vino durello confezionati da Paola Fabris di Gambellara

COSÌ SI VALORIZZA UN VINO AUTOCTONO

Le scoperte, soprattutto se positive, vanno condivise. Parola di Paola Fabris, che con il marito Walter Smittarello anima la cucina dell'Antica Osteria "Al Castello" di Sorio di Gambellara, a fianco del fratello Stefano deputato ai vini e alla sala. "Per i crostoli seguo la ricetta, alla quale tengo molto, di mia madre Silvana - spiega - nella quale gli ingredienti non si pesano (come si fa di solito)

ma si contano". Nelle abitudini delle massaie di un tempo le pietanze si realizzavano "a occhio": un uovo, una noce di burro, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di grappa, un cucchiaino di Recioto di Gambellara e farina quanto basta a creare una pastella morbida.

"Non uso nessun lievito chimico e non si imbe-

vano troppo d'olio; pertanto rimangono leggeri e friabili. Inoltre la lieve nota alcolica diventa subito volatile, garantendo comunque un gusto caratteristico." Ma ecco l'intuizione: perché non provare a sostituire il Recioto con il Durello? "È stato come amplificare l'effetto leggerezza della pastella già delicata di per sé. Le bollicine del vino hanno contribuito a ottenere un risultato sorprendente, direi emozionante." Così piacevole da volerlo subito condividere con i propri clienti, che hanno apprezzato. "Inoltre, l'uso del Durello - sottolinea Paola Fabris - è stato voluto anche per dare ancora più risalto a un prodotto della nostra terra, un vino che sa farsi valere anche per la sua nobiltà."

D. B.



Paola Fabris Smittarello del "Castello" di Sorio di Gambellara