

VICENZA DI GUSTO

Il capretto dell'antica Osteria "Al Castello" di Sorio di Gambellara: l'arrosto è completato con radicchi di campo e raperonzoli

I piatti di PASQUA

Sono tradizionali i bigoli all'olio e con le sarde ma anche il capretto, la "renga" e lo "scopetòn"

Denise Battistin

Oltre ai bigoli, all'olio o con le sarde, nell'cucina di magro vicentina risalta la "renga", cioè l'aringa e lo "scopetòn", che non è il maschio dell'aringa ma una più comune sardella. A Pasqua si chiude il periodo quaresimale e si torna a mangiare carne: il capretto arrosto è un classico. E quello di Gambellara è tipico. «La renga al latte era un rito a casa nostra» ricorda Stefano Fabris, che si occupa della sala e della cantina dell'Antica Osteria "Al Castello" di Sorio di Gambellara, dove la sorella Paola e il cognato Walter Smittarello curano invece la cucina. «Nonna Orsola - prosegue Fabris - dedicava un intero pomeriggio alla preparazione di questo piatto. Prima lavava e passava in acqua corrente l'aringa, conservata sotto sale, e poi



I bigoli con le sarde, piatto quaresimale



Tagliatelle e salsa di aringa cotta nel latte

la metteva a cuocere nel latte per qualche decina di minuti, nel quale aveva aggiunto anche aglio e altri aromi, così il sapore forte del pesce veniva mitigato». Una volta cotta, l'aringa veniva diliscata e, aggiungendola ad un terzo del fondo di cottura, ristretto, si formava una sorta di "ragù" che veniva usato in occasione del venerdì santo per ottemperare il precetto dell'astensione dalle carni, come condimento della pasta o accompagnamento della polenta appena fatta.

Prosegue Stefano Fabris: «Anche il capretto, e la sua car-



Walter Smittarello e Paola Fabris, coppia nella vita e nel lavoro

ne particolarmente delicata, ha una tradizione familiare. Papà era commerciante di suini e per questo aveva modo di girare nelle contrade della zona: ovunque potesse, barattava maiali per capretti, di razza alpina, e li portava a casa, per metterli allo spiedo». I capretti devono essere molto giovani e non aver mai mangiato erba, ma solo latte materno: queste caratteristiche garantiscono una carne bianchissima e prelibata. «Infine noi - conclude Fabris - completiamo il piatto con radicchi di campo cotti e radici di stagione come raperonzoli o carote selvatiche». ●

Lo "scopetòn" non è il maschio dell'aringa ma un pesce diverso: è una sardella