

A Tavola Con Le Venezie



I sapori di un tempo che fu

*Al Castello - Via Castello 23 - Località Sorio -
36053 Gambellara (VI)*

Tel. 0444 444085

www.anticaosteriaalcastello.com

*Turno di chiusura: sabato a pranzo; domenica
Ferie: dal 10 al 30 agosto; da dopo Natale
all'Epifania - Carte di credito: tutte*



DI LUIGI COSTA

Tradizione autentica e una passione per la cucina e l'ospitalità che non sfiorisce. Anzi. Paola, Valter e Stefano continuano a coccolare i loro ospiti con semplice e raffinata eleganza. Tutto intorno vigneti-giardino del mitico Gambellara che con i grappoli migliori regala il Vinsanto. I viandanti vorrebbero anche vedere il castello di Sorio costruito nell'XI secolo a salvaguardia della vallata. Peccato che Ezzelino da Romano lo abbia raso al suolo 900 anni fa e non più ricostruito. Del vecchio rudere si ricordano ancora le volte sotterranee rifugio durante la Seconda Guerra Mondiale. Anche l'antica trattoria sulla strada del Recioto da tempo ha lasciato il posto ad un locale intimo e rassicurante con il caminetto che rincuora nelle fredde serate invernali. E presto arriverà anche un giardino d'inverno. Le proposte della cucina, sempre interpretate con gusto e leggerezza, sono frutto della tradizione più pura e della curiosità degli attori per il resto del mondo. Sembra incredibile ma il ricordo dei sapori di casa mai dimenticati che suscitano le croste del Grana Padano cotte morbidamente sulla piastra, diventa tentazione irresistibile per la gola. Menu snello che si piega alle stagioni e si dispiega tra orto, mare e terra. Pescando qua e là ecco "l'airbag": un gustoso raviolone di pasta di semola e carbone attivo e ripieno di baccalà mantecato oppure la "Rosetta in trippata", una trippa di antica memoria. Il polpo del Mar Ligure campeggia sulla "pizza" schiacciata di patate, basilico e olive taggiasche. Emozioni anche dal pesce di fondale cotto alla plancia. Non può mancare il tuffo nel passato con il maialino da latte in quattro atti dalla testa ai piedi. Dolci: dai freschi sorbetti fino "all'infarto al cioccolato"... La carta dei vini è curiosa e ben pensata. Intorno ai 50 euro.

Come arrivarci: Dall'autostrada A 4 uscire a Montebello e seguire la direzione Gambellara. Procedere sulla SP22 per circa due chilometri. All'entrata del paese imboccare via Castello, alla vostra sinistra.

Sabato 9 Maggio 2015