



PROMOZIONI DI PRIMAVERA

fino al
-30% EXTRA

PADOVA ABANO PIOVE DI SACCO CITTADELLA E ALTA PADOVANA MONSELICE E BASSA PADOVANA
HOME PARTECIPA OPINIONI ATTUALITÀ SPORT PERSONE SPECIALI MULTIMEDIA GUIDA UTILE ANNUNCI

ARCHIVIO il mattino di Padova dal 2003

San Benedetto, viva le stagioni

il mattino di Padova — 13 aprile 2010 pagina 46 sezione: ALTRE

MONTAGNANA. L'Hostaria San Benedetto è un presidio gastronomico, una roccaforte del fatto, poi, che si trovi all'interno di una città murata di inusitata bellezza come Montagnana accentua ancora di più questa vocazione. Il locale è metafora della città. E viceversa. La sua ideale cinta muraria si erge a difesa dei sapori veri. Sì, quelli del territorio. Non a caso il pro crudo dolce di Montagnana, prima Dop padovana in seno all'area di produzione del Berico Euganeo, non manca mai. Anzi viene declinato in più preparazioni. Chi non l'ha mai assaggi faccia... E poi, in questa stagione, ci sono le tante erbette che Giovanni Rugolotto, lo chef di lessine, raccoglie nei posti che sa. A dispetto della sua grande distanza da Padova, l'Hostaria Benedetto è uno dei soci più fedeli e attivi dell'associazione Ristorantori Padovani (a proposito venerdì propone la cena nell'ambito della rassegna «Gemme di primavera» con l'asparago protagonista) e questo significa molto. Significa soprattutto testimoniare attaccamento all'ide impegno, coerenza. Laura Borghesan, la moglie di Giovanni, ci mette il cuore nel suo lavoro coinvolgendo pure il figlio Federico. E alle riunioni dei Ristorantori non manca mai. Fatta questa doverosa prenessa, si può aggiungere che entrare nel locale che occhieggia sotto i portici di Andronalecca, è un piacere. Perché l'atmosfera garbata e soprattutto famigliare che vi si respira mette a proprio agio. I tavoli sono ben distanziati. Fra qualche settimana aprirà anche il giardino che è un brolo autentico. Il menu è specchio delle stagioni, con qualche piatto del giorno ag all'ultimo momento. Una buona apertura è data dal prosciutto di Montagnana con radicchio marinato e sottoli. Oppure dal cestino di patate con «carletti» e «ovetti» di quaglia e guancia dal frappè tiepido di asparagi verdi con gamberi al vapore. C'è una bella sintesi di sapori anche nei tagliolini con formaggio e carciofi, nei tortelloni con ricotta, «bruscandoli» e Grana Padano, e nel risotto con i «carletti», lasagnette asparagi & cappelletti. Fra i secondi spiccano la farfalla farcita con asparagi di monte e «carletti» fritti o una tartara di manzo con asparagi marinati. E poi, di impostazione classica (semifreddo alla liquirizia con crema vaniglia, sfogliatina con le pere di bontà artigianale. Pure pane e pasta vengono prodotti in proprio ogni giorno. E si sente... (Renato Malaman) Hostaria San Benedetto via Andronalecca, 13 Montagnana. 0429 800991. Chiuso il mercoledì