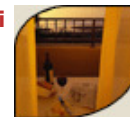


HOME SIGARI VINI LIQUORI LUOGHI



luoghi



Sapori genuini.

Annunci Google

Ristoranti Trattorie

Ottima pasta, Risotti e altro fino al 90% di sconto!

Groupalia.com/Prenotare

Pizzoccheri fatti in casa

Al Ristorante "La Trela" degusta la cucina tipica della valchiavenna

www.hotelsaligari.com

:: Cosa ti sei perso

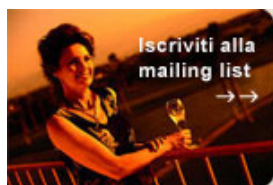
:: In evidenza

Altre categorie:

:: Libri

:: Personaggi

:: Gastronomia



A parlare dello chef indaffarato ai fornelli è Laura Borghesan che, da moglie che vive e lavora con lui nella conduzione del ristorante Hostaria san Benedetto in quel di Montagnana, è la persona più indicata per conoscere un po' più da vicino Giovanni Rugolotto.

Cuoco dallo sguardo schivo, è comunque pronto a fissarti negli occhi per cogliere tutte le sfumature dei complimenti che ti senti quasi in obbligo di manifestargli, dopo esserti alzato da tavola e aver finito di gustare i piatti di una cucina buona ma anche bella, capace di stupire con elegante semplicità. Le sue raffinatezze sono fatte di concretezza, che solo la conoscenza e la padronanza nell'uso delle materie prime permettono di esprimere senza che approssimate improvvisazioni prendano il sopravvento. Soprattutto, quando si tratta di rivisitare i piatti della miglior tradizione gastronomica come riesce a fare Giovanni, fine assemblatore di gusti e sapori per menù che, a cominciare dagli stuzzichini di benvenuto al dessert,

filano via seguendo una spartitura dove ogni ingrediente, pur concertando con gli altri, non perde mai la propria identità.

Si può cominciare con fiori di capperi fritti, crema di radicchio con pancetta croccante e fettine di pera con mostarda fatta in casa, solo per citarne qualcuno, e proseguire con il carpaccio di cervo con crudité di castagne al miele di acacia, seguito da una lumaca gratinata in cestino di polenta quale conferma rivelatrice delle origini cimbre di questo chef che, dopo una giovinezza ai fuochi dei migliori ristoranti, ha scelto Montagnana per dare vita alla sua Hostaria.

Ma tornando ad altre felici invenzioni, tra le sue creazioni ci sono il piccolo spiedo di coppa e salvia con crema di fagioli all'occhio o gli gnocchetti di farina di castagne con funghi porcini e lamelle di tartufo. Prova ben riuscita dell'antico uso popolano dei legumi con la povera farina di castagne, arricchita però dalla sontuosità di un ricercato taglio di carne suina, tartufi e porcini.

E ancora, la zuppetta di trippe, rivisitata togliendo inutili e pesanti cucchiariate di colesterolo e ingentilita da finferli su crostone al Monte Veronese. Quest'ultimo piatto probabilmente è stato creato da Giovanni, come lascia intuire la moglie Laura in veste di biografa del marito, dopo una fortunata raccolta di funghi intorno alla sua Badia Calavena, terra cimbra di buoni formaggi, erbe di Sprea, carnose lumache, tartufi, funghi, salumi e carni ruspanti che fanno parte di una tradizione gastronomica secolare che compare con gustoso contrappunto nei piatti di Giovanni, pur se sono alla padovana.

Ultimo piatto, prima di un morbido dessert al cioccolato con cuore fondente su passata di pere, il cosciotto di coniglio disossato e farcito, avvolto in foglia di vite con chiodini di monte e polenta. Inutile dire che insieme a tanta concreta ricercatezza, Giovanni mette in gioco anche il vino, affidando al figlio Federico, puntualmente presente nel servizio in sala, la scelta e la miscela da una carta attenta al territorio ma pronta a rispondere, con etichette di altre parti d'Italia o dei cugini francesi, a gusti e abbinamenti che vogliono andare ancora più su delle righe di una partitura già abbondantemente soddisfacente.

Come sono lo stile del locale, restaurato elegantemente in un antico palazzo del centro storico fra le mura della medievale Montagnana, e il conto alla fine che, con i calici appropriati, si aggira sui quaranta euro. (Recensione di Mario Stramazzo)

Hostaria San Benedetto, chiuso il mercoledì,
tel. 0429-800999 via Andronalecca 13, Montagnana
In rete: www.ristorantesanbenedetto.com/file/specialita.htm

Indietro

| **More**

Versione stampabile 



Site
by Brain in Progress

[:: chi siamo](#) [:: contatti](#) [:: inserisci tra i preferiti](#)