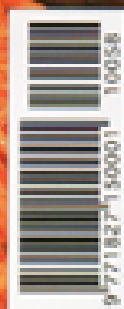


HORECA

M A G A Z I N E



Fresh Cut



HOTEL SANTA CATERINA - LA PECA - CECCHI - ACQUOLINA

L'impronta del gusto



Due fratelli, una grande passione per il vino e per la buona cucina. Così nasce la storia del ristorante La Peca di Lonigo, in provincia di Vicenza

di Giulia Nebbia

In cucina **Nicola Portinari**, regista di un perfetto percorso sensoriale e in sala **Pierluigi**, esperto sommelier dalle grandi abilità nella preparazione di indimenticabili *dessert*. L'avventura dei fratelli Portinari inizia nel dicembre del 1987, quando decidono di concretizzare il grande sogno comune proprio a due passi dalla loro casa, nella cittadina veneta, importante centro agricolo-industriale del basso vicentino. **La Peca** è un ristorante intimo, elegante, estremamente accogliente. Appena entrati ci si abbandona volentieri alle piacevoli attenzioni del personale di sala, tutto altamente preparato e selezionato con attenzione. Nicola Portinari è l'artista di questo tempio del gusto, perché solo in casi eccezionali,

e questo lo è, si può parlare di "arte". Quarantasette anni, lo chef ci parla di un'esperienza coltivata nella macelleria paterna. "A diciassette anni – esordisce con la sua innata riservatezza – sono entrato a lavorare nel negozio di mio padre e lì ho imparato a lavorare la carne. Avevo quasi ventiquattro anni quando abbiamo deciso di scommettere su questo ristorante. Non avevamo grandi esperienze, ma eravamo senza dubbio spinti da tanta passione e determinazione". Scommessa vinta, ma non parliamo soltanto di passione; l'indiscutibile talento e la spiccata creatività sono gli ingredienti indispensabili per un successo che dura da quasi un quarto di secolo. "Siamo partiti – prosegue Nicola – con la voglia di realizzare

Tagliatelle di seppia all'aglio e olio con il suo nero





un locale diverso da quelli esistenti, che conoscevamo bene. Mio fratello, da sempre appassionato di vino, si è da subito dedicato alla gestione della cantina e del servizio in sala e nel 2000 gli ho chiesto di occuparsi della pasticceria. Collaboriamo a 360 gradi – continua ancora – dall'assaggio dei piatti alle degustazioni dei vini per l'abbinamento, perché una cosa in cui abbiamo sempre creduto è che un buon piatto deve necessariamente essere accompagnato da un ottimo vino". In ogni squadra che si rispetti poi, non può mancare la "quota rosa" che in questo caso si chiama **Cinzia Boggian**, moglie di Pierluigi. Ideatrice degli eleganti centrotavola e del simpatico portapane che intrattiene la clientela

tra una portata e l'altra, Cinzia cura, con ottimi risultati, l'arredamento del locale. Le sale sono moderne, illuminate dai coinvolgenti giochi di luce delle sospensioni realizzate dal geniale *design* di **Mengotti e Prandina**. Una cucina dai sapori semplici, netti, che non ha bisogno di spettacoli pirotecnici per stupire. "Il concetto di base della mia filosofia – riprende Nicola Portinari – è far sentire tutti i sapori, senza che nessuno sovrasti l'altro. Amo lavorare soprattutto sull'ingrediente, sulla sua massima esaltazione nella cottura, nel trattamento e poi, in ultimo, nell'assemblaggio cercando di dargli equilibrio lasciando a ognuno la sua personalità. Lavoro sempre per l'equilibrio cercando quell'ingrediente che dia

In alto i fratelli Nicola e Pierluigi Portinari.

In basso: acqua pazza al pomodoro autunnale con pesci di giornata e crema iodata di telline



una forza in più al piatto, quel *grip* necessario a renderlo speciale. Il menu – conclude – cambia quattro volte l’anno, seguendo la stagionalità delle materie prime. Poi ci sono i piatti con il logo de La Peca (impronta in dialetto veneto, ndr) che sono in carta da più tempo e che noi proponiamo come classici, sempre rinnovati nelle tecniche e nella presentazione”. Anni di prove e sperimentazioni, i piatti de La Peca hanno tutti una perfetta armonia di acidità, croccantezza e untuosità. Create per lasciare il segno, alcune preparazioni fanno parte del menu da sempre, subendo necessariamente un’evoluzione negli anni senza cambiare sapore. Un *must* è la celebre *Mousse di liquirizia con gelatina al lime e salsa di limone e menta*, in carta da dieci anni. “È un retaggio di mio padre che raccontava – svela lo chef – di comprare bastoncini di liquirizia da intingere nel succo di menta prima di andare al cinema. Da questo abbinamento molto classico ho creato un *dessert* cercando di equilibrarlo con la gelatina di *lime*. Anche per i *Bigoli integrali con acciughe, alici marinate e gelato di cipolle rosse* (da otto anni nel menu de La Peca), si sono susseguite diverse fasi: la cipolla che inizialmente era molto delicata, messa da una parte, adesso è addirittura un gelato”. Anche lui autodidatta, **Pierluigi Portinari** è l’artefice dei *dessert*. Dalla sua creatività nascono infatti tutti i dolci proposti da La Peca. “Ho imparato questo mestiere

Uovo in camicia su
crema di spinacine
e chenele di
prosciutto crudo
di San Daniele e
tartufo bianco

leggendo molti libri di pasticceria – inizia a raccontare Gigi – ma di base ho sempre avuto una grande attitudine in questo campo. In cucina la cosa fondamentale è il risultato finale, quindi a mio avviso la tecnica è in funzione della massima concentrazione del sapore. Inoltre ingredienti semplici, naturali, assolutamente riconoscibili rendono i piatti unici”. Una cucina dove burro e panna non sono mai stati ospiti graditi. “Per fare un brodo ad esempio – riprende Pierluigi – ci serviamo di una macchina che lavora sottovuoto e a 36 gradi di temperatura distilla l’acqua. Concentriamo il nostro lavoro sulla pulizia assoluta degli ingredienti che però poi devono potersi sposare. Fare un piatto interessante, che ti appaga senza però aggiungere grassi è molto più difficile. Per noi però è la regola base della cucina. Sono



Ristorante La Peca
Via Giovanelli 2
36045 Lonigo (VI)
www.lapeca.it



consumi. È per questo – prosegue – che l'offerta al calice è mai come ora necessaria". A completare l'offerta del ristorante La Peca, che difende gelosamente le **due stelle Michelin** conquistate nel 2009, il 28 febbraio 2011 in una delle nuove sale frutto della recente ristrutturazione, i fratelli Portinari hanno inaugurato una **scuola di cucina amatoriale** nata in collaborazione con **Kitchen Aid e Arc linea**.

Il *target* di clientela è molto vario, non si può quindi fare un *identikit* del cliente tipo di questo paradiso del gusto a Lonigo. L'elemento comune però è senza dubbio la voglia di mangiare e bere ad alti livelli. "Negli ultimi anni abbiamo notato – interviene Nicola Portinari – una notevole crescita a livello culturale; si è disposti a spendere di più pur di non rinunciare alla qualità". Un modo di lavorare attento ai minimi particolari, specialmente dopo il conferimento della seconda, meritissima stella Michelin. Un ristorante che non delude le aspettative, che non segue le mode ed è forse proprio questo che lo rende un indirizzo *gourmet* da non perdere.

A sinistra: spaghetti toscani Fabbri in gassoppia con frutti di mare. In Basso: parfait al pepe verde di sarawak con rapanelli, spinaci, arance e tartufo nero. Un "dolce non dolce"

molto legato – rivela – ai piatti dove Nicola riesce a far venire fuori tutti i sapori puliti, ben amalgamati tra loro. Impazzisco letteralmente per il *Risotto con germogli ed erbe primaverili con granello di Grana Padano*, una ricetta che sprigiona una fantastica esplosione di sapori. Un altro piatto che amo molto è *l'Acquario dell'Adriatico: vari raviolini di pesci e crostacei con verdure e alghe*; la pasta cuoce per circa 25 secondi in acqua per poi terminare la cottura col calore in un recipiente trasparente. È un piatto dove la pulizia degli ingredienti raggiunge livelli assoluti e nessun elemento prevale, ma ognuno contribuisce a valorizzare il risultato finale". Un successo reso possibile anche dalla preziosa collaborazione del personale, che in cucina varia dalle cinque alle dieci unità, mentre in sala lavorano mediamente sei persone. Tra questi **Matteo Bressan**, preparato sommelier a cui Pierluigi Portinari affida la sua spettacolare cantina a vista che vanta circa duemila etichette, tutte da lui selezionate. Possiamo trovare bottiglie di ogni fascia di prezzo, per tutte le esigenze, sempre di ottima qualità. "La carta dei vini – racconta con orgoglio Pierluigi – è particolarmente apprezzata anche se negli ultimi due anni alcune zone hanno subito un lieve calo, direttamente proporzionale a quello dei

