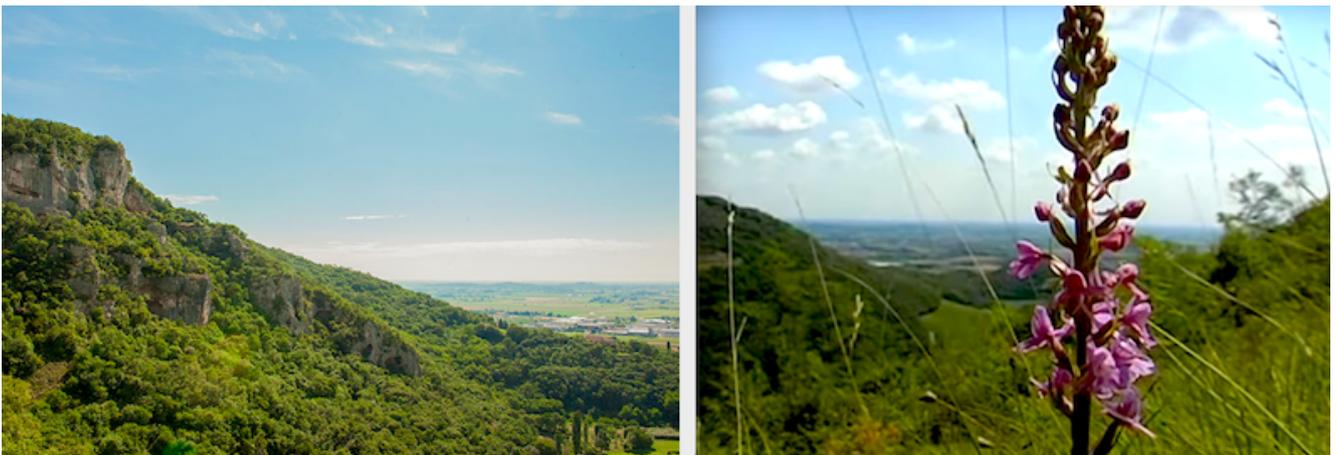


Weekend di scoperte: la Val Liona e la “tiella” di Alberto Basso

(Italian and English version)

**Voglia di scoprire posti nuovi e di
passare un weekend “out of the
path” cioè fuori dai soliti
itinerari turistici?**



L'oro “verde” della Val Liona

Un tuffo nel green!

Benvenuti in Val Liona, verdeggiante pianura nella provincia vicentina. E' un territorio che si estende sui Monti Berici centro-meridionali e in particolare lungo la valle del fiume Liona. Sulle pendici dei monti troverete ville storiche, i vecchi mulini, testimoni della civiltà dell'acqua e suggestive borgate tra cui l'antico borgo di Campolongo originariamente scelto dai benedettini come *locus amoenus* di preghiera e beatitudine.



La Val Liona, tra storia e natura.

Le ville storiche della Val Liona

- la Torre Cantarella, risalente al secolo XVI;
- Villa Dolfin, eretta nel 1601
- Villa Bollani-Brunello, risalente al '700;



Campolongo, Villa Dolfin

- Villa Priuli-Lazzarini risalente al '500
- Villa Giacometti eretta nel XV secolo;



Le ville storiche della Valle

Le preziose erbe spontanee

La Valle della Liona è un territorio straordinariamente fertile, dalle colture del ciliegio e del pisello alle rinomate erbe spontanee che da anni insaporiscono rustiche ricette popolari.



Il Museo della Civiltà Contadina e una bancarella del mercato

Raperonzolo, tamaro, luppolo, pungitopo, taràssaco, aglio orsino... e poi ancora lo "scorzone", il tartufo scuro dei Berici e la gustosa zucca dell'alta Valle della Liona, tutti magnifici doni della natura che troverete nei colorati mercati settimanali e nelle feste popolari.

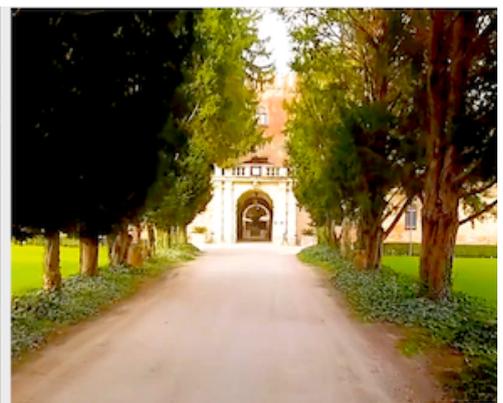


Lo"scorzone nero" e le erbe selvatiche della Valle

Produttori locali e rinomate cantine coltivano vitigni autoctoni per pregiati vini bianchi e rossi che accompagnano qualsiasi ristoro: Garganego, Pinot bianco e grigio, Sauvignon bianco, Prosecco, Tai rosso, Merlot, Carmenère, Cabernet Franc, Sauvignon e Pinot nero.

Chef Alberto Basso

Celebrità locale è lo Chef **Alberto Basso**, al timone del rinomato **Ristorante TreQuarti**, recentemente riaperto, grazie al suo delizioso dehors che può ospitare una ventina di tavoli



I dehors del TreQuarti

L'intervista

Buongiorno Alberto, domanda di rito, che auto guidi?

Ho appena dato addio al mio Transporter Volkswagen, 9 posti. Devo dire che era comodo per eventi e per le nostre tappe di

foraging. Ora sono in fase di cambiamento e non so ancora che auto sceglierò.

Parliamo di weekend nel tuo territorio, qualche consiglio?

Un fine settimana relax dalle nostre parti, alla scoperta della Val Liona e della Riviera Berica, delle suggestive sorgenti del fiume Liona, alla Fontana delle Donne, probabilmente la grotta sorgente più spettacolare dei Berici. Questo è un vero paradiso per chi ama fare trekking, andare in bici e pescare nel bellissimo lago Fimon.



Il Lago Fimon

Quali ingredienti valorizzano la tua cucina?

Per certo i prodotti del territorio, ma però non ne sono prigioniero, infatti la mia ricerca della materia prima si estende anche nell'intero territorio nazionale.

A cosa punta la cucina del TreQuarti?

A raggiungere due obiettivi: la soddisfazione del gusto e la ricerca di consistenze e *texture* che caratterizzano i suoi piatti in cui gli elementi principali rimangono ben riconoscibili all'assaggio, seppur avvolti in un gioco di contrasti e sensazioni: dal caldo/freddo al dolce/salato.



Alcuni piatti di Alberto Basso

Tradizione o innovazione?

L'ingrediente e il sapore sono elementi della tradizione, che nella mia cucina incontra tecniche di cottura moderne che mi consentono di ripensare ogni piatto in chiave contemporanea.



Basso in azione

Veniamo alla tua ricetta?

E' un piatto che viene dalla Puglia e che ho voluto mettere nel menu in onore di mia moglie che è appunto pugliese. Lo

definirei *“tiella a modo mio”*, una rivisitazione della tradizionale ricetta *“riso, patate, cozze”*.

Che vino abbineresti?

Un savignon **Conte della Vipera** Villa **Antinori** Umbria IGT, ha un gusto è strutturato e vivace, freschezza e persistenza aromatica, perfetto per zuppe di pesce e secondi piatti di mare, un vino profumato con una discreta acidità che esalta il gusto della patata e il sapore delle cozze.



Chef Alberto Basso

Due parole sul Sauvignon scelto da Chef Basso.

Il Sauvignon **Conte della Vipera** è prodotto dalla storica **Famiglia Antinori** che si dedica alla produzione vinicola da più di seicento anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri. Proviene da un'accurata selezione di uve Sauvignon Blanc e Sémillon: la sua vinificazione avviene mediante la maturazione eseguita esclusivamente in vasche d'acciaio, al

fine di preservare la sapidità, la rotondità e la freschezza dei grappoli.



Il Conte della Vipera è prodotto dalla storica Famiglia Antinori

A seguito dell'affinamento in bottiglia di alcuni mesi, questo bianco umbro è pronto per essere degustato. Un vino che vuole essere un tributo omaggio ai primi proprietari del Castello della Sala di Marchesi Antinori, situato nel cuore dell'Umbria. La sua etichetta riporta la cappella di San Giovanni del XIII secolo, situata nella proprietà. Ha un bellissimo colore giallo chiaro con riflessi verdolini ed è ricco di profumi che ricordano sentori di pesche, agrumi e litchi.



Castello della Sala di Marchesi Antinori- L'etichetta del vino riporta la cappella di San Giovanni del XIII secolo

La ricetta di Alberto Basso

RISO, PATATE E COZZE



© Aromi.groupect

Riso Patate e Cozze, la "tiella" rivisitata da Chef Basso

Dosi per 4 persone

Ingredienti

50 cozze pulite

5 ostriche

100 gr asparagi di mare

Per la spuma di patate:

750 gr patate bollite e schiacciate

125 gr latte

125 gr burro fuso

Sale e pepe Q.B.

Procedimento:

Cucinare le patate, schiacciarle e metterle in planetaria con la foglia;

Aggiungere il latte dove è stato sciolto il burro e mescolare. Quando il composto è omogeneo versarlo nel boccale del sifone

Prima di utilizzare la spuma ricordarsi di immergerlo sempre in acqua calda per far sì che il composto si scaldi.

Per la cialda di riso soffiato:

Cucinare 250 gr di riso in 1 litro di acqua per 35/40 minuti

Quando cotto frullarlo aggiungendo acqua fino a renderla una crema liscia. Aggiustare di sale e stendere in un silpat.

Asciugare in forno a 60°C

Quando asciutte friggerle in olio

Assemblaggio del piatto

Alla base del piatto mettere delle fette di patate tagliate finemente (1/2 cm circa) precedentemente sbollentate in acqua salata. Adagiarvi sopra 5 cozze precedentemente aperte e sgusciate. Coprire il tutto con la spuma di patate calda, cospargervi sopra della polvere di cozze realizzata semplicemente essiccando delle cozze e frullandole. Dopo di che metterci degli asparagi di mare a pezzetti e del peperone crusco sbriciolato.

Prima di servire in tavola, per dare un sentore di mare, grattugiarvi sopra delle ostriche aperte e congelate.

INFO

Ristorante TreQuarti

Marchese Antinori
Comune Val Liona
Consorzio Colli Berici



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista

Italy: do you want to discover new places and spend a weekend “out of the path”, away from the usual tourist itineraries?

For the English version, turn the page , Click *Next*>

Do you want to discover new places and spend a weekend “out of the path”, away from the usual tourist itineraries?

Welcome to Val Liona, a green territory in the province of Vicenza.

It is an area that extends over the central-southern Berici Mountains and in particular along the valley of the Liona river. On the slopes of the mountains you will find historic villas, old mills, witnesses of the civilization of water and suggestive villages including the ancient village di Campolongo originally chosen by the Benedictines as a locus amoenus of prayer and bliss.



La Val Liona, tra storia e natura.

Le ville storiche della Val Liona

- la Torre Cantarella, risalente al secolo XVI;
- Villa Dolfin, eretta nel 1601
- Villa Bollani-Brunello, risalente al '700;



Campolongo, Villa Dolfin

- Villa Priuli-Lazzarini risalente al '500
- Villa Giacometti eretta nel XV secolo;



Le ville storiche della Valle

The precious spontaneous herbs The Liona Valley is an extraordinarily fertile territory, from cherry and pea crops to the renowned wild herbs that have been flavoring rustic popular recipes for years. You will find rapunzel, tamaro, hops, butcher's broom, dandelion, wild garlic ... and then again the "scorzzone", the dark truffle of the Berici and the tasty pumpkin of the upper Valle della Liona, all magnificent gifts of nature that you will find in the colorful weekly markets and in popular festivals.



Il Museo della Civiltà Contadina e una bancarella del mercato.



Lo "scorzzone nero" e le erbe selvatiche della Valle

Local producers and renowned wineries cultivate native vines for fine white and red wines that accompany any refreshment: Garganego, Pinot bianco and grigio, Sauvignon bianco, Prosecco, Tai rosso, Merlot, Carmenère, Cabernet Franc, Sauvignon and Pinot nero.

MEET CHEF ALBERTO BASSO

Local celebrity is **Chef Alberto Basso**, at the helm of the renowned **TreQuarti Restaurant**, recently reopened, thanks to its delightful terrace that can accommodate about twenty tables



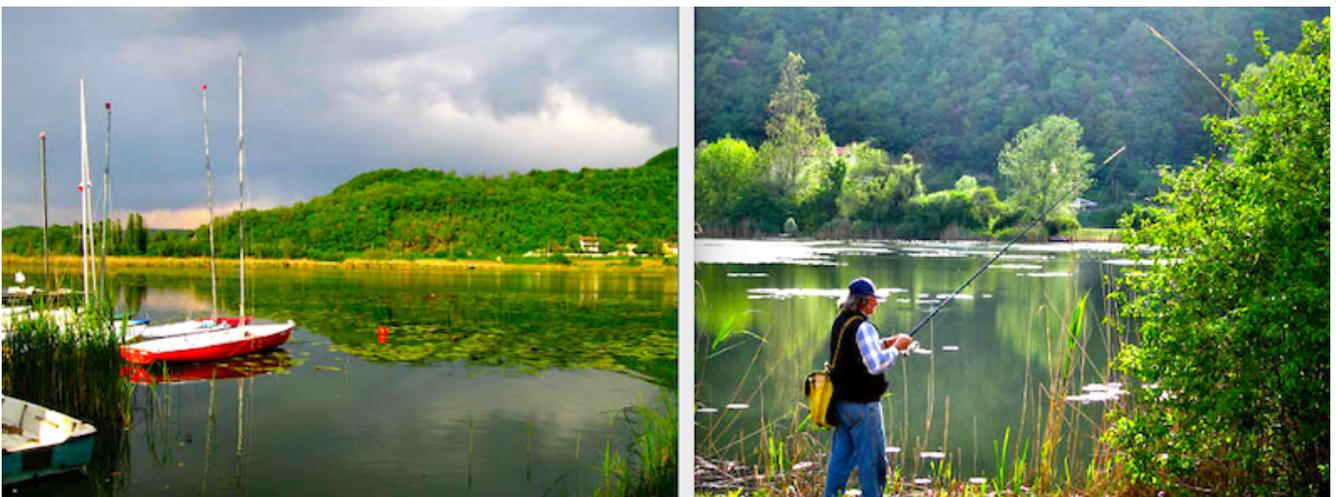
I dehors del TreQuarti

Buongiorno Alberto, ritual question, what car do you drive?

I just said goodbye to my 9-seater Volkswagen Transporter. I must say it was convenient for events and for our foraging stops. Now I am in the process of change and I still don't know which car I will choose.

Let's talk about visiting your area, any advice?

You will enjoy discovering the Val Liona and the Riviera Berica, the suggestive sources of the Liona river, at the Fontana delle Donne, probably the most spectacular source cave of the Berici. This is a true paradise for those who love trekking, cycling and fishing in the beautiful Lake Fimon.



Il Lago Fimon

What ingredients enhance your cooking?

Certainly the products of the territory, but I am not a prisoner of them, in fact my search for the raw material also extends to the entire national territory.

What is the TreQuarti prerogative?

To achieve two objectives: the satisfaction of taste and the search for consistencies and textures that characterize his dishes in which the main elements remain easily recognizable when tasted, albeit wrapped in a game of contrasts and sensations: from hot / cold to sweet /salty

Tradition or innovation?

The ingredient and flavor are elements of tradition, which in my kitchen meets modern cooking techniques that allow me to rethink each dish in a contemporary way.



Basso in azione

Want to talk about your recipe?

It is a dish that comes from Puglia and that I wanted to put on the menu in honor of my wife who is precisely from Puglia. I would call it "tiella my way", a reinterpretation of the traditional recipe "rice, potatoes, mussels".

A wine to pair with?

I suggest the **Savignon Conte della Vipera Villa Antinori Umbria IGT**. Its structured and lively taste, freshness and aromatic persistence, would be perfect for fish soups and

seafood main courses, a fragrant wine with a moderate acidity that enhances the taste of the potatoes and the flavor of the mussels.



A couple of notes on Chef Basso's wine choice

The Sauvignon **Conte della Vipera** is produced by the historic **Antinori family** that has been dedicated to wine production for more than six hundred years: since, in 1385, Giovanni di Piero Antinori became part of the Florentine Art of the Vinattieri. This wine is produced from a careful choice of Sauvignon Blanc and Sémillon grapes: its vinification takes place through the maturation carried out exclusively in steel tanks, in order to preserve the flavor, roundness and freshness of the grapes



Il Conte della Vipera è prodotto dalla storica Famiglia Antinori

Following a few months of bottle aging, this Umbrian white is ready to be tasted. A wine that wants to be a tribute to the first owners of the magnificent **Castle of the Sala di Marchesi Antinori**, located in the heart of Umbria. The label shows the San Giovanni Chappel, dated year 1200 and located on the property.



Castello della Sala di Marchesi Antinori- L'etichetta del vino riporta la cappella di San Giovanni del XIII secolo

Conte della Vipera 2019 has a straw yellow light with greenish and golden hues, intense notes of white flowers that blend with aromas of grapefruits, figs and ginger. On the palate it's fresh, vibrant and savory with nuances of citron peel, aromatic herbs and elderflower

Alberto Basso's recipe of "Rice, Potatoes, Mussels"

RISO, PATATE E COZZE



Riso Patate e Cozze, la "tiella" rivisitata da Chef Basso

Doses for 4 people

Ingredients

50 clean mussels

5 oysters

00 gr of sea asparagus

For the potato mousse:

750 gr boiled and mashed potatoes
125 gr milk
125 gr melted butter
Salt and Pepper To Taste.

Method:

Cook the potatoes, mash them and put them in a planetary mixer with the leaf; Add the milk cover the butter has been melted and mix. When the mixture is homogeneous pour it into the siphon jug Before using the foam, remember to always immerse it in hot water to ensure that the mixture warms up. For the puffed rice waffle: Cook 250 grams of rice in 1 liter of water for 35/40 minutes When cooked, blend it adding water until it becomes a smooth cream. Season with salt and spread in a silpat. Dry in the oven at 60 ° C When dry, fry them in oil Assembling the plate At the base of the plate put some thinly sliced □□potato slices (about 1/2 cm) previously blanched in salted water. Place 5 previously opened and shelled mussels on top. Cover everything with the hot potato mousse, sprinkle over it with the mussel powder made by simply drying the mussels and blending them. After that add some chopped sea asparagus and crumbled crusco pepper. Before serving on the table, to give a hint of the sea, grate open and frozen oysters on top.

INFO

Ristorante TreQuarti
Marchese Antinori Wines
Comune Val Liona
Consorzio Colli Berici



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Born in Milan, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world.

For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles.

*He likes to discover both traditional and innovative
gastronomic delights, to meet and interview top chefs from all
over the world and to 'steal 'their recipes...
All of them treasured in his blog, with a "Non Touristy
Tourist " style*