

Veneto: siete pronti ? Si parte per uno stellare viaggio gourmet. Top Chef e “hostarie” da non perdere ...

(Italian and English version)

La cucina veneta... che abbondanza, che varietà e che squisitezze...

Bigoli al Torchi, grossi ruvidi spaghetti trafilati al bronzo conditi solitamente con le sarde o con il ragù d'anatra, *pasta e fagioli* minestra della tradizione contadina nella versione veneta, si utilizzano i borlotti secchi conditi con lardo pancetta o cotenna. *Baccalà alla vicentina* cotto per molte ore a fuoco lento su un fondo di cipolla, aglio, prezzemolo e acciughe dissalate con aggiunta di latte formaggio grattugiato, si serve con polenta bianca.



Baccalà alla vicentina

Ne volete ancora?

Bisato in teglia, anguilla rosolata e spruzzata con aceto e vino rosso, salsa di pomodoro e trasferita in forno. *Fegato alla veneziana* tagliato a fettine sottili e marinato in acqua e aceto quindi cotto brevemente con una pari quantità di cipolla bianca. *Sarde in Saor* dove i pesci, infarinati e fritti sono lasciati per almeno due giorni in una tipica marinatura preparata con cipolle, olio, vino e aceto. *Seppie in umido* cotte in umido con pomodoro e il loro nero e servite con polenta bianca.



Il classico sugo nero di seppia

La prestigiosa **Guida Michelin** ha premiato una delle regioni italiane più belle, più varie e certamente più gourmet: il Veneto, che ha fatto incetta di riconoscimenti, ottenendo una miriade di stelle e confermandosi di essere una regione capace di unire alle bellezze del territorio anche le eccellenze nel mondo gastronomico

Tante nuove stelle ...

Le scopriamo nelle province di Belluno e Verona. Nello specifico a Cortina d'Ampezzo al Sanbrite di **Riccardo Gaspari**. In provincia di Verona premiati due ristoranti: il primo aperto lo scorso anno dallo chef **Giacomo Sacchetto**, il secondo è quello di **Mattia Bianchi**, tornato in Veneto dopo l'esperienza in Australia. Confermata anche la stella per **Matteo Grandi**, mentre **Piergiorgio Siviero** è stato ancora una

volta premiato per la sostenibilità.

Ecco le Stelle Michelin nel firmamento veneto

Altissimo – **Casin del Gamba**

Arzignano – **Damini Macelleria & Affini**

Asiago – **La Tana Gourmet**

Asiago – **Stube Gourmet**

Barbarano – **Vicentino Aqua Crua**

Bardolino – **La Veranda del Color**

Borgoricco – **Storie d'Amore**

Castelfranco Veneto – **Feva**

Cavaion Veronese – **Oseleta**

Cortina d'Ampezzo – **SanBrite**

Cortina – d'Ampezzo **Tivoli**



Le meravigliose Dolomiti di Cortina d'Ampezzo

Lonigo, **La Peca**

Lughetto, Venezia – **Antica Osteria Cera**

Malcesine – **Vecchia Malcesine**

Oderzo – **Gellius**

Pieve d'Alpago – **Dolada**

Puos d'Alpago – **Locanda San Lorenzo**

Romagnano – La Cru



L'incanto di Venezia

Schio – **Spinechile**

Verona – **Il Desco**

Venezia – **Il Ridotto-**

Venezia – **Glam Enrico Bartolini**

Venezia – **Oro Restaurant**

Venezia – **Osteria da Fiore**

Venezia – **Quadri**

Venezia / Burano – **Venissa**



L'esclusiva bottiglia del Venissa, etichetta in foglie d'oro e pregiatissima uva dorona

... E le "osterie" ? Incominciamo con un pizzico di storia...



Era il 1200 e nei capitolari della magistratura dei Signori della Notte, che vegliava sulla tranquillità notturna di Venezia appare un nuovo termine: **“Hostaria”** Da allora l’*hostaria* ha rallegrato i palati dei veneziani fino a oggi, rimanendo rustica o diventando più sofisticata, ma sempre rispettando la storia e la tradizione della cucina lagunare. Siamo nel 2021 e le *“Osterie”* sono ancora un rifugio per chi cerca gusto, tradizione e...prezzi ragionevoli

Ecco le nostre scelte

Zamboni; Arcugnano

Alle codole, Canale d’Agordo,

Dai mazzieri Follina

Enoteca della Valpolicella, Fumane

Al ponte, Lusia

Madonnetta -Marostica

Il sogno- Mirano,

Arcadia- Porto Tolle



Locanda Solagna- Quero Bass

Al forno-Refronto,

Antica trattoria al bosco- Saonara

San Siro-Seren del Grappa

da Doro- Soragna,
Al bersagliere-Verona.



Venezia: quando l' "hostaria" diventa top

Hostaria da Franz, Venezia

Ritrovo storico che prende il nome dal suo fondatore, il soldato austro-ungarico Franz Habeler e che da allora è diventato sinonimo di ospitalità, gusto e tradizione. **Maurizio Gasparini**, lo ha ereditato dal padre, ottimo cuoco, grande viaggiatore, appassionato di cucina e promotore di nuovi piatti, come il suo celebre risotto alle fragole, forse il primo ad apparire nella Laguna. Oggi, al timone, troviamo **Matteo Lazzaro**.

L' Osteria al Museo, Burano

Molto tempo fa era una bottega di merletti e da un paio d'anni è diventata un punto di rinnovo della tradizione e del gusto della cucina veneziana. Sorseggiando uno spettacolare *'Bellini*

alla *Pesca Bianca*', incontro **Antonio Santaniello**. Nel menu trionfa il pesce della Laguna, rigorosamente fresco e fornito, quotidianamente, dal nostro pescivendolo di fiducia sull'isola di Burano e da alcuni banchi del prestigioso Mercato di Rialto.



Gasparini e Santaniello

Incontri stellari con gli chef stellati del Veneto

Chef Raffaele Ros, San Martino, Scorzè, Venezia

Una volta era una bottega per il commercio di granaglie, oggi è segnalato nelle migliori guide gastronomiche. Cinque generazioni si tramandano una storia legata al territorio e alla tradizione con una tale passione che ha conquistato l'ambita stella Michelin.

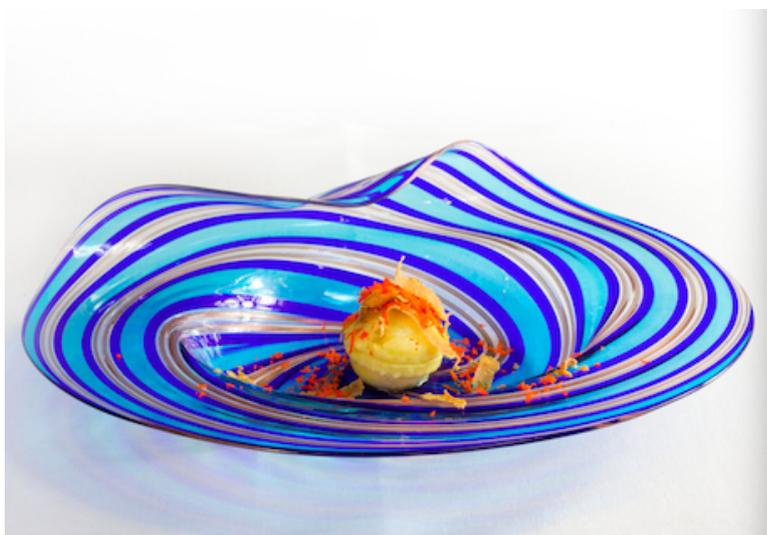
Mi parla di questa località?

Scorzè è un punto di partenza strategico per raggiungere

destinazioni d'arte come Venezia, Padova, Treviso, Serravalle Vecchia, il bellissimo Castello di Conegliano e quello di S.Salvatore a Susegana. Tutt'intorno pulsa un territorio disseminato da entità enogastronomiche di rilievo, da Valdobbiadene all'Alto Trevigiano, alle Colline Bassanesi.

Cucine da scoprire?

Tante... con i loro vini, prosecco e olio e tanti tipi di radicchio: dal rosso trevigiano, al variegato di Catelfranco, al precoce di Scorzè al tardive IGP. Fino a Febbraio il Consorzio Ristoranti del Radicchio lo celebrerà, oltre che da me, anche in molti ristoranti del territorio.



Raffaele Ros

Chef Alajmo , Le Calandre , Rubano (Padova)

Benvenuti nell'impero stellato di Alajmo. Le Calandre, La Montecchia, Il Quadri ...

Come è diventato chef?

Aggirandomi sin da piccolo nella cucina del ristorante, divertendomi nel toccare, manipolare il cibo come ad esempio l'impasto dei biscotti.

Qualche appassionato di cucina nella sua famiglia?

Mia madre, Rita Chimetto, chef del Ristorante Aurora, il precedente nome de Le Calandre, alla quale nel 1992 la Guida

Michelin ha riconosciuto la prima stella Michelin.

Tre aggettivi per descrivere la cucina delle Calandre?

Fluida, leggera, profonda e aggiungerei ironica.



Massimo Alajmo

Chef Mauro Buffo, 12 Apostoli, Verona

Ha iniziato a 19 anni da Gualtiero Marchesi, ha lavorato da Ferran Adrià, Giappone, Tirolo, New York e da questi viaggi porta sapori e sensazioni nel suo menu che ama usare le eccellenze italiane e poi magari applicarle a tecniche nuove o diverse,

Cosa c'è sempre nel suo frigorifero di casa?

Vino bianco, formaggi composti, ortaggi

E mai...?

Quello che non ci sta ... per questione di spazio!

Cucina a casa?

sì mi piace improvvisare per gli amici, anche se preferisco non sperimentare, piuttosto andare sul classico, A casa mi piace dedicarmi al riso che, devo ammettere, amo solo se cucinato da me. mentre lascio cucinare la selvaggina a alcuni amici, che sono veramente esperti



© Cesare Zucca



Mauro Buffo

Chef Matteo Grandi –Matteo Grandi, Vicenza

Oggi lo ritroviamo con la Stella Michelin nella nuova location di Piazza dei Signori a Vicenza Matteo Grandi in Basilica. Cucina di grande tecnica, con forti influenze francesi e asiatiche., i i piatti di gyoza o di riso e vongole. Matteo rispetta la tradizione e la propone in chiave moderna, dove i contrasti trovano un equilibrio e le sorprese sono sempre piacevoli

Matteo, da dove comincia la tua storia?

Beh quella popolare da vincitore di Hell's Kitchen Italia del 2014, poi ospite al Forte Village, in cui operavo nel ristorante di Carlo Cracco in qualità di Executive Chef. Oggi lo ritroviamo con la stella della Guida Michelin 2021 confermata, nella nuova location di Piazza dei Signori a Vicenza Matteo Grandi in Basilica.

I tuoi viaggi?

Molti, con un inizio da film di avventura: avevo 18 anni e papà mi spedì a Shanghai d per allargare il mio orizzonte professionale.... beh , senza conoscere una parola d'inglese.

La tua ricetta di vita?

Essere in forma smagliante e in piena armonia con mia moglie

che governa accoglienza e servizio.



Matteo Grandi

Chef Giancarlo Perbellini –Casa Perbellini, Verona

Siamo a Verona, alle nostre spalle domina la superba Cattedrale di S. Zeno . Il ristorante vanta due stelle Michelin e vi accoglie con una squisita ma pur sempre disinvolta regia teatrale, compreso il rito della tovaglia che viene stesa davanti al commensale, molto 'Locandiera' di Goldoni...

Se tu fossi un piatto del tuo menu, saresti...

Il mio wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia: guai a chi me lo tocca... è come un figlio! oppure il guancialetto di maialino iberico cotto con la birra, servito con pure di lievito madre e servito con cappuccio croccante: la genesi dei Perbellini.

Un piatto che preferisci mangiare se cucinato da un'altra persona?

Sì, il riso e patate di mia mamma Silvana. Il suo trucco era di irrorarlo di grana padano e lasciarlo riposare per qualche minuto, per creare quella pellicina che tuttora costituisce per me un ricordo visivo davvero indimenticabile.



Giancarlo Perbellini

Chef Matteo Bianchi – Amistà, Corrubbio di Negarine (Verona)

A pochi chilometri da Verona incontrerete il ristorante **Amistà**, nel magico **Byblos Art Hotel** frutto dell'inventiva di Alessandro Mendini, l'architetto e designer, che ha fuso in elementi contemporanei la classica . Lo Chef **Mattia Bianchi** ha iniziato la sua carriera a Villa del Quar con Bruno Barbieri. Poi sono iniziati i viaggi: Londra, Perth e Sydney. Nel 2019 conquista l'ambita Stella Michelin per il l' Amistà.

Il suo primo ricordo in cucina?

Il primissimo ricordo torna alla cucina di casa, dove spiavo nonna Carla intenta a preparare i pasti. Aveva sempre prodotti freschissimi e di prima qualità provenienti dalle proprietà che mio nonno, in veste di mezzadro, curava per una famiglia nobile.

Qualche piatto del suo menu che le ricorda quei momenti?

Sì, un piatto forte di Amistà e cioè il *tortello di corte veronese*, farcito con carne bianche tipiche degli animali da cortile, dalla spada di coniglio alla coscia di faraona, alle alette di pollo.



Matteo Bianchi

La “Stella Green Michelin”

Chef Piergiorgio Siviero, Ristorante Lazzaro 1915 Pontelongo

Da cinque anni consecutivi conquista la Stella “Green” Michelin. Una stella verde che premia l'utilizzo di energie rinnovabili, risparmio energetico, gestione del tovagliato, ecocompatibilità fino alla scelta dei detersivi in cucina e al packaging riciclabile. Il menu cambia ogni mese con prodotti stagionali puntando sulla stagionalità, come il radicchio” di gennaio, il tartufo di ottobre, l'oca di novembre. Una stella important, che certifica l'impegno nei confronti dell'ambiente e della collettività, celebra e incoraggia le iniziative sostenibili nel campo della gastronomia, con lo scopo di preservare il territorio, di rifornirsi alla coerenza e alla filosofia “no waste” e cioè la politica del “non spreco” con un' intelligente gestione dei rifiuti e con la riutilizzazione degli avanzi.



Piergiorgio Siviero

Volete un saggio della maestria del campione "green" ?

Vi è mai avanzato del panettone a Natale? cosa farne ?
Buttarlo sarebbe un omicidio...

Ecco come Piergiorgio Siviero ha recuperato il panettone di Natale, trasformandolo in protagonista nella nuova versione di un tradizionale piatto della montagna: i *canederli in brodo*. Per questa ricetta Siviero si è affidato a un panettone **Loison** dall'intenso profumo del mandarino tardivo di Ciaculli.

Voglia di scoprire la ricetta?

Basta girare pagina, Click *Next*>

CANEDERLI DI PANETTONE RAFFERMO IN CONSOMME'



Il piatto “recupero gourmet” dello Chef stellato Piergiorgio Siviero

Ingredienti

per 4 persone

- 250 g Panettone Loison al Mandarino Tardivo di Ciaculli
- 100 cl latte
- 50 g Vezzena d'alpeggio grattugiato
- 30 g pancetta affumicata tagliata a dadi di circa mezzo centimetro per lato
- 1/2 tuorlo d'uovo
- Un mazzetto di erba cipollina
- Pepe nero Sarawak
- Sale fino
- Polvere di Panettone Loison al Mandarino Tardivo di Ciaculli
- Carote gialle e pimpinella
- 200 cl brodo di pollo o gallina completamente sgrassato (o brodo vegetale)
- 10 cl succo di limone
- 50 cl succo mandarino verde
- 5 cl salsa soia



Mai buttare via il panettone vecchio! Specialmente se è profumato agli agrumi...

Procedimento

Privare il panettone della crosta, tagliarlo a fettine e farlo ammordire. In una terrina in cui avrete versato il latte portato ad ebollizione.

Far riposare almeno due ore. Quando il composto risulterà morbido aggiungere il Vezzena ed il 1/2 tuorlo d'uovo. Regolare di sale e pepe. Aggiungere la pancetta affumicata e formare i canederli e l'erba cipollina.

Passarli infine nella polvere di Panettone al mandarino. Cuocerli a piacere in un brodo di carne o pollo per 5/6 minuti, oppure più leggeri al vapore (8/9 minuti).

Aggiungere al brodo fresco il succo di limone e mandarino e la salsa di soia. Regolare di sale. Portare a bollore.

Porre in una fondina tre canederli, versare il consommé bollente, guarnire con filetti di carota gialla e foglioline di pimpinella.

Buon Appetito!



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. Cesare incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto nel suo blog, in stile 'Turista non Turista'

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

Venetian cuisine ... what abundance, what variety and what delicacies ...

Bigoli al Torchi, large rough bronze-drawn spaghetti usually seasoned with sardines or duck ragout, traditional peasant pasta and beans soup in the Venetian version, dry borlotti beans seasoned with bacon or rind are used. Baccalà alla Vicentina cooked for many hours on low heat on a base of onion, garlic, parsley and desalted anchovies with the addition of grated cheese milk, it is served with white polenta.



Baccalà alla vicentina

Do you want more?

Bisato in a pan, browned eel sprinkled with vinegar and red wine, tomato sauce and transferred to the oven. Venetian liver cut into thin slices and marinated in water and vinegar then cooked briefly with an equal quantity of white onion. Sarde in Saor where the floured and fried fish are left for at least two days in a typical marinade prepared with onions, oil, wine and vinegar. Stewed cuttlefish cooked in stew with tomato and their black and served with white polenta .



Il classico sugo nero di seppia

The prestigious Michelin Guide has awarded one of the most beautiful, most varied and certainly the most gourmet Italian regions: Veneto, which has collected awards, obtaining a myriad of stars and confirming itself to be a region capable of combining the beauties of the territory with the excellence in the gastronomic world. So many new stars ... We discover them in the provinces of Belluno and Verona. Specifically in Cortina d'Ampezzo at Riccardo Gaspari's Sanbrite. Two restaurants have been awarded in the province of Verona: the first opened last year by chef Giacomo Sacchetti, the second is that of Mattia Bianchi, who returned to Veneto after his experience in Australia. The star was also confirmed for Matteo Grandi, while Piergiorgio Siviero was once again awarded for sustainability.

Here are the Michelin Stars in the Veneto firmament

Altissimo – **Casin del Gamba**
Arzignano – **Damini Macelleria & Affini**
Asiago – **La Tana Gourmet**
Asiago – **Stube Gourmet**
Barbarano – **Vicentino Aqua Crua**
Bardolino – **La Veranda del Color**
Borgoricco – **Storie d'Amore**
Castelfranco Veneto – **Feva**
Cavaion Veronese – **Oseleta**
Cortina d'Ampezzo – **SanBrite**
Cortina – d'Ampezzo **Tivoli**



Le meravigliose Dolomiti di Cortina d'Ampezzo

Lonigo, **La Peca**
Lughetto, Venezia – **Antica Osteria Cera**
Malcesine – **Vecchia Malcesine**
Oderzo – **Gellius**
Pieve d'Alpago – **Dolada**
Puos d'Alpago – **Locanda San Lorenzo**
Romagnano – **La Cru**



L'incanto di Venezia

Schio – **Spinechile**

Verona – **Il Desco**

Venezia – **Il Ridotto-**

Venezia – **Glam Enrico Bartolini**

Venezia – **Oro Restaurant**

Venezia – **Osteria da Fiore**

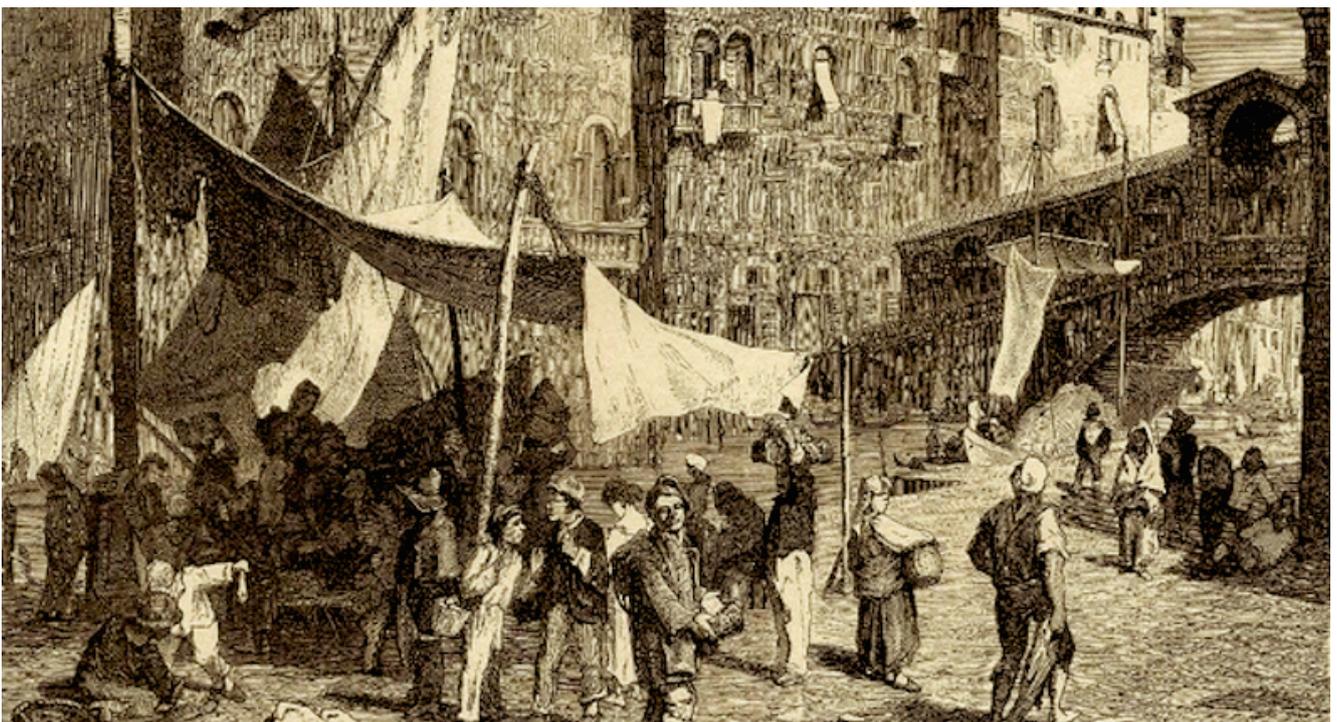
Venezia – **Quadri**

Venezia / Burano – **Venissa**



L'esclusiva bottiglia del Venissa, etichetta in foglie d'oro e pregiatissima uva dorona

What about the “hosteria “? Let's start with a pinch of history ...



It was 1200 and in the capitulars of the magistracy of the Lords of the Night, which watched over the nocturnal tranquility of Venice, a new term appears: "Hostaria" Since then the 'hostaria' has delighted the palates of the Venetians until today, remaining rustic or becoming more sophisticated, but always respecting the history and tradition of lagoon cuisine. We are in 2021 and the "Osterie" are still a refuge for those looking for taste, tradition and ... reasonable prices

Here are our choices

Zamboni; Arcugnano

Alle codole, Canale d'Agordo,

Dai mazzieri Follina

Enoteca della Valpolicella, Fumane

Al ponte, Lusia

Madonnetta -Marostica

Il sogno- Mirano,

Arcadia- Porto Tolle

Locanda Solagna- Quero Bass

Al forno-Refronto,

Antica trattoria al bosco- Saonara

San Siro-Seren del Grappa

da Doro- Soragna,

Al

bersagliere - Verona .



Venice: when the “hostaria” becomes top

Hostaria da Franz,

Venice Historical meeting that takes its name from its founder, the Austro-Hungarian soldier Franz Habeler and which has since become synonymous with hospitality, taste and tradition. Maurizio Gasparini inherited it from his father, an excellent cook, great traveler, passionate about cooking and promoter of new dishes, such as his famous strawberry risotto, perhaps the first to appear in the Lagoon. Today, at the helm, we find Matteo Lazzaro.

Osteria al Museo, Burano A long time ago it was a lace shop and a couple of years ago it has become a point of renewal of the tradition and taste of Venetian cuisine. Sipping a spectacular ‘Bellini alla Pesca Bianca’, I meet Antonio Santaniello. On the menu, fish from the Lagoon triumphs, rigorously fresh and supplied daily by our trusted fishmonger on the island of Burano and by some stalls in the prestigious

Rialto Market.



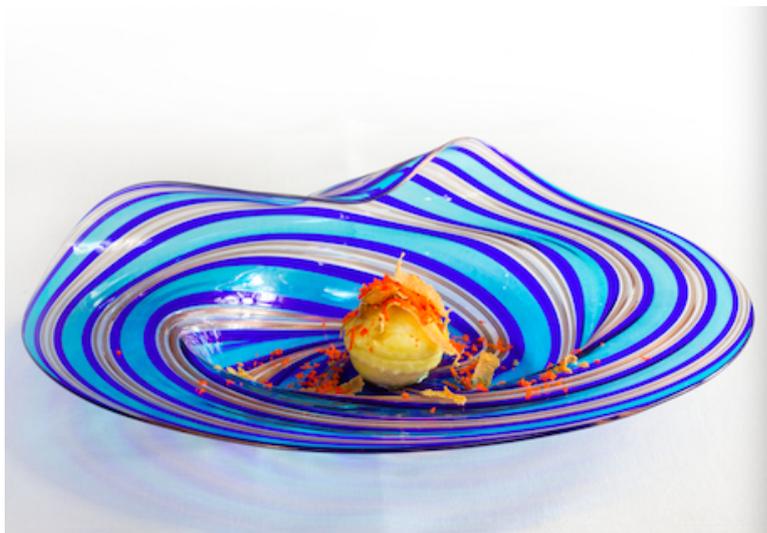
Gasparini e Santaniello

Incontri stellari con gli chef stellati del Veneto

Chef Raffaele Ros, San Martino, Scorzè, Venezia

Once it was a shop for the grain trade, today it is reported in the best gastronomic guides. Five generations have handed down a history linked to the territory and tradition with such a passion that it has won the coveted Michelin star. Can you tell me about this place? Scorzè is a strategic starting point for reaching art destinations such as Venice, Padua, Treviso, Serravalle Vecchia, the beautiful Castle of Conegliano and that of San Salvatore in Susegana. All around pulsates a territory scattered with important food and wine entities, from Valdobbiadene to the Upper Treviso area, to the Bassanesi Hills. Kitchens to discover? Many ... with their wines, prosecco and oil and many types of radicchio: from the red of Treviso,

to the variegated of Catelfranco, to the precocious of Scorzè to the late IGP. Until February the Radicchio Restaurants Consortium will celebrate it, as well as with me, also in many restaurants in the area.



Raffaele Ros

Chef Alajmo , Le Calandre , Rubano (Padova)

Welcome to the starry empire of Alajmo. Le Calandre, La Montecchia, Il Quadri ... How did you become a chef? Since I was a child I have been wandering around the restaurant kitchen, having fun touching and manipulating food such as the dough for biscuits. Any cooking enthusiasts in his family? My mother, Rita Chimetto, chef of the Aurora Restaurant, the former name of Le Calandre, to which in 1992 the Michelin Guide recognized the first Michelin star. Three adjectives to describe the cuisine of Le Calandre? Fluid, light, deep and I would add ironic.



Massimo Alajmo

Chef Mauro Buffo, 12 Apostoli, Verona

He started at 19 with Gualtiero Marchesi, worked for Ferran Adrià, Japan, Tyrol, New York and from these trips he brings flavors and sensations to his menu he loves to use Italian excellences and then maybe apply them to new or different techniques, What's always in his fridge at home? White wine, compound cheeses, vegetables And never...? What does not fit ... for a matter of space! Do you cook at home? yes I like to improvise for friends, even if I prefer not to experiment, rather to go classic, At home I like to devote myself to rice which, I must admit, I only love if cooked by myself. while I let some friends cook the game, who are really experts



© Cesare Zucca



Mauro Buffo

Chef Matteo Grandi –Matteo Grandi, Vicenza

Today we find it with the Michelin Star in the new location of Piazza dei Signori in Vicenza Matteo Grandi in the Basilica. Cuisine of great technique, with strong French and Asian influences., The dishes of gyoza or rice and clams. Matteo respects tradition and proposes it in a modern key, where contrasts find a balance and surprises are always pleasant Matteo, where does your story start? Well the popular one as winner of Hell's Kitchen Italia in 2014, then a guest at Forte Village, where I worked in Carlo Cracco's restaurant as Executive Chef. Today we find it again with the Michelin Guide 2021 star confirmed, in the new location of Piazza dei Signori in Vicenza Matteo Grandi in the Basilica. Your travels? Many, with an adventure film start: I was 18 and dad sent me to Shanghai to broaden my professional horizon well, without knowing a word of English. Your recipe for life? Being in great shape and in full harmony with my wife who governs hospitality and service.



Matteo Grandi

Chef Giancarlo Perbellini –Casa Perbellini, Verona

We are in Verona, behind us the superb Cathedral of S. Zeno dominates. The restaurant boasts two Michelin stars and welcomes you with an exquisite but nonetheless casual theatrical direction, including the ritual of the tablecloth that is spread in front of the diner, very Goldoni's 'Loc Bandiera' ... If you were a dish on your menu, you would be ... My sesame wafer, sea bass tartare, goat cheese with chives and a sensation of licorice: woe to anyone who touches it ... he is like a son! or the Iberian pork cheek cooked with beer, served with pure mother yeast and served with a crispy hood: the genesis of Perbellini. A dish that you prefer to eat if cooked by another person? Yes, my mother Silvana's rice and potatoes. Her trick was to sprinkle it with Grana Padano and let it rest for a few minutes, to create that little skin that still constitutes a truly unforgettable visual memory for me.



Giancarlo Perbellini

Chef Matteo Bianchi – Amistà, Corrubbio di Negarine (Verona)

A few kilometers from Verona you will find the Amistà restaurant, in the magical Byblos Art Hotel, the result of the inventiveness of Alessandro Mendini, the architect and designer, who has fused the classic into contemporary elements. Chef Mattia Bianchi began his career at Villa del Quar with Bruno Barbieri. Then the journeys began: London, Perth and Sydney. In 2019 it won the coveted Michelin Star for the Amistà. Your first memory in the kitchen? The very first memory goes back to the home kitchen, where I spied on grandma Carla intent on preparing meals. She always had the freshest and top quality products from the properties that my grandfather, as a sharecropper, looked after for a noble family. Any dish on her menu that reminds you of those moments? Yes, a strong dish of Amistà, namely the Veronese court tortello, stuffed with white meat typical of farmyard animals, from rabbit sword to guinea fowl leg, to chicken wings.



Matteo Bianchi

La “Stella Green Michelin”

Chef Piergiorgio Siviero, Ristorante Lazzaro 1915 Pontelongo

For five consecutive years it has won the “Green” Michelin Star. A green star that rewards the use of renewable energy, energy saving, tablecloth management, eco-compatibility up to the choice of detergents in the kitchen and recyclable packaging. The menu changes every month with seasonal products focusing on seasonality, such as the radicchio “in January, the truffle in October, the goose in November. An important star, which certifies the commitment to the environment and the community, celebrates and encourages sustainable initiatives in the field of gastronomy, with the aim of preserving the territory, supplying oneself with consistency and the “no waste” philosophy, that is the policy of “no waste” with intelligent waste management and the reuse of leftovers.



Piergiorgio Siviero

Do you want a sample of the mastery of the “green” champion? Have you ever had any panettone left over at Christmas? what to do with it? Throwing it would be murder ... Here’s how Piergiorgio Siviero recovered the Christmas panettone, transforming it into the protagonist in the new version of a traditional mountain dish: canederli in broth. For this recipe, Siviero relied on a Loison panettone with an intense aroma of late Ciaculli mandarin. Do you want to discover the recipe? [HERE TOU GO!](#)

CANEDERLI DI PANETTONE RAFFERMO IN CONSOMME’



The “gourmet recovery” dish of the starred Chef Piergiorgio Siviero

Ingredients for 4 people 250 g Panettone Loison with Ciaculli Late Mandarin 100 cl milk 50 g grated Alpine Vezzena 30 g smoked bacon cut into cubes about half a centimeter per side 1/2 egg yolk A bunch of chives Sarawak black pepper Fine salt Loison Panettone Powder with Ciaculli Late Mandarin Yellow carrots and burnet burner 200 cl completely defatted chicken or hen broth (or vegetable broth) 10 cl lemon juice 50 cl green mandarin juice 5 cl soy sauce



▪
Mai buttare via il panettone vecchio! Specialmente se è profumato agli agrumi...

Method

Remove the crust from the panettone, cut it into slices and soften it in a bowl into which you have poured the boiling milk. Let it rest for at least two hours. When the mixture is soft, add the Vezzena and 1/2 egg yolk. Season with salt and pepper. Add the smoked bacon and form the dumplings and chives. Finally pass them in the powder of Panettone with mandarin. Cook them to taste in a meat or chicken broth for 5/6 minutes, or steamed lighter (8/9 minutes). Add the lemon and mandarin juice and the soy sauce to the fresh broth. Season with salt. Bring to the boil. Place three dumplings in a bowl, pour in the boiling consommé, garnish with yellow carrot fillets and burnet leaves.

Enjoy your meal!