

Che “Tentazioni”, con i piatti della gustosa tradizione veneta

VILLATORA DI SAONARA - Già dal nome, Le Tentazioni, si intuisce che entrando nel ristorante difficilmente si riesce a resistere. Una volta seduti e dopo aver letto il menù la volontà di trattenersi inizia a vacillare. Ed è veramente difficile rinunciare alle varie specialità che lo chef Marco Volpin propone con estro e fantasia che mai però superano la tradizione legata alla cucina veneta.

Aperto nel marzo di quest'anno, il locale vanta già riconoscimenti da parte dei gourmet che privilegiano il giusto mix tra innovazione e la semplicità dei piatti legati ai prodotti del territorio. Marco Volpin, 27 anni, diploma all'Alberghiero di Abano, nonostante la giovane età ha alle spalle un'esperienza internazionale: al ristorante Fat Duck (oca grassa) di Londra 3 stelle Michelin e al ristorante Berasategui alle Canarie. Ritornato in Italia la decisione di mettere a frutto quando imparato.

Con il compagno di scuola e socio Daniel Marzotto, pure diplomato all'Alberghiero, ha individuato a Villatora l'ambiente giusto. Uno stabile che un tempo deve essere stato una casa colonica con annessa stalla e fienile, completamente ristrutturato con un curato giardino accoglie nelle due sale al piano terra e in quella più ampia al primo piano, arredate con gusto e capaci di ospitare fino a 90 persone, quanti vogliono provare una cucina sfiziosa.

Nella sala principale, alle pareti, i versi della poesia di Prevert parlano di amore e vino. A ricevere e consigliare gli ospiti il direttore di sala Daniel Marzotto che spiega la filosofia delle Tentazioni. “Sedersi a tavola – dice – è uno dei pochi momenti di relax. Ecco perché vogliamo viziare, o meglio ‘tentare’. Mentre si gustano i piatti si dimenticano i problemi”. La regola prima di Marco è la selezione della materia prima. “Bisogna sempre ricordare - spiega lo chef - da dove partiamo. La nostra tradizione culinaria è un patrimonio prezioso ed insostituibile che non deve essere vanificato dalle lusinghiere mode del momento”. Ecco allora che anche un semplice piatto di seppie può assumere una sua dignità se preparato con la giusta fantasia: da provare l'insalatina di seppie, senape e passatina di ceci per credere.

Il ristorante propone principalmente un menù a base di pesce, quello fresco che arriva dai mercati di Chioggia e del Delta del Po. Gli scampi con cous cous al nero di seppia e maionese sono un'altra tentazione a cui difficilmente si resiste, così come i “subiotti” in zuppetta tiepida di mare o le tagliatelle nere con emulsione di zafferano, zucchine e vongole o i tagliolini all'astice con pomodoro e basilico per rimanere sui primi. Fra i secondi le capesante con leggera di piselli e menta o il branzino arrosto con crema di sedano rapa, arancia e aneto. Molto gettonato, come piatto estivo, è la piovra bollita e saltata in padella con salsa teriyaki, crema di peperoni e patate lesse. Per chi vuole la carne può scegliere tra il carpaccio di manzo con misticanza di erbe, parmigiano e balsamico o il cuore di burrata con pomodoro fresco e melanzane in agrodolce. Fra le paste i maccheroncini con salsiccia, melanzane e scamorza o i tortelli allo squacquerone, come secondo l'involto di vitello con spinaci, uvetta e pinoli o la tagliata di manzo con patatine fritte e champignon. Altra tentazione sono i dessert: pesca sciropata, frutti di bosco e fior di latte, riso alla vaniglia con sorbetto fatto in casa alle more, la tentazione di cioccolato, la passione tropicale o la delizia di sfoglia, crema e fragole.

Buona la carta dei vini che comprende una settantina di etichette, tra cui un superbo Pinot nero St. Anthony. Il prezzo medio varia dai 40 euro per il pesce ai 30 per la carne, compreso il vino in bottiglia che l'azienda Il Pianzio dei Colli Euganei confeziona per il ristorante. Il locale da giugno a settembre è chiuso domenica e sabato a pranzo, nei mesi invernali è chiuso il lunedì. Telefono 049/9816587

di Donato Sinigaglia – La voce nuova - Rovigo

