

Locanda **Le Muse** La carne abita qui

di **Alessandra Piubello**

"Fatti avanti, bistecca sui ferri, tagliata nel manzo giovane, con la costola attaccata; tu somigli a una lastra di broccatello, rosso e venato di bianco; tu vai cotta con gran fuoco di carbone di leccio dall'una e dall'altra parte, fino a che i ferri della graticola v'abbiano lasciato la loro ombra, e condita con una spruzzatina d'olio, di sale e pepe; fatti avanti senza vergogna, guarda senza timore la faccia sanguinante del rosbiffe all'inglese e quella mascherata della cotoletta alla milanese; non hai certo da scomparire al paragone". Vita di Nicolò Machiavelli di Giuseppe Prezzolini

Trionfo delle carni alla Locanda Le muse di Locara di San Bonifacio, quelle della Longino&Cardenal. Nessun vegetariano presente all'ultimo appuntamento a tema "Incontri di gusto" organizzato dalla famiglia Cederle nelle eleganti sale del ristorante familiare concepito nel 1974. Fornitore abituale di questo locale, conosciuto come storico nell'area est veronese, Longino&Cardenal (v. articolo in altra parte della rivista, a pag. 54) è una garanzia per l'attenzione riservata alla ricerca delle specialità rare e preziose. L'azienda di Pogliano Milanese venne fondata venti anni fa da quattro ragazzi appassionati per l'alta ristorazione ed il cibo. Il nome è di fantasia, ispirato alla storia inventata di due personaggi: Longino, uno svizzero di nobili origini, e Cardenal, un pescatore cubano, che, accomunati dalla passione per la gastronomia, si associano per selezionare in giro per il mondo le più raffinate specialità alimentari. L'azienda nel tempo aggiunge ai prodotti di nicchia un'offerta che spazia dall'antipasto al dessert. Ma torniamo alla cena. Armati di degni coltelli, assaporiamo dunque carne bovina e i suoi rossi peccati (con un consono fil rouge: i vini dell'azienda Piovone Porto Godi). Il menu, predisposto dal giovane chef Davide Piva, prevede vari assaggi realizzati con cotture, tagli e lavorazioni differenti, proponendo più

razze, provenienti da diverse aree. L'apertura della degustazione è riservata al filetto Riding Reserve, con un carpaccio di cuore di filetto, sale maldon e particella 34 Pianogrillo, seguito da una tartare di testa e coda. Due esempi di carne succulenta e morbidamente fresca, dal gusto deciso e corroborante. È il Thovara di Piovone Porto Godi ad accompagnare il piatto. Un calice che ci porta a Toara (significa terra buona) nei Colli Berici, area estremamente vocata per questo Tai rosso del 2009: un'espressione armoniosa del vitigno autoctono di questa zona. Ottenuto da uve raccolte al massimo livello di maturazione, vinificato e maturato in tonneau francesi per un anno, è un vino di spessore in cui si fondono sapidità e potenza alcolica. Proseguiamo l'assaggio con una pietanza di salumi: Vacuum Beef e Bresaola Kaiserin. Il primo, dalla lunga frollatura con ventiquattro mesi di stagionatura, resta impresso per il sapore equilibrato ma intenso. La sapidità e la lunghezza gustativa della bresaola trovano un buon connubio con il merlot Frà i Broli 2010. Le muse del quadro di fronte (che hanno ispirato il nome del locale) sem-



carpaccio



lo staff



Vacum beef e Bresaola Kaiserin

brano prendere vita al passaggio dei fumanti e profumati piatti successivi. In questi la mano precisa di Davide Piva si esprime nella cottura millimetrica alla griglia del controfiletto di carne americana Choise Us Beef e di quello di Vacca Vieja Luxury beef proveniente dalla Spagna. Carni fragranti, succose e di una morbidezza tale da sciogliersi letteralmente in bocca. Si chiude la carrellata carnivora con uno stufato di guancia di manzo al Merlot Frà i Broli, forse il piatto meno memorabile della serata. Dulcis in fundo, mousse al torrone e torrone entrambi a firma di Jijona Pablo Garrigòs Ibàñez e bombolas di Enric Rovira, prelibatezze selezionate sempre da Longino&Cardenal. Un bicchiere di Thovara passito 2010 et voilà, les jeux son faits. Restano nel ricordo, oltre alle piacevoli sensazioni gustative, il sorriso appassionato di

Carla Perlotto, perfetta "padrona di casa", l'operosità sentita di Emanuele Cederle, patron che unisce le due anime sala e cucina, e l'energia propositiva di Davide Piva, chef che dal 2000 fa parte del nucleo operativo.



controfiletto

