

PETRARCAS DELICATESSEN DELIZIE PETRARCHINE

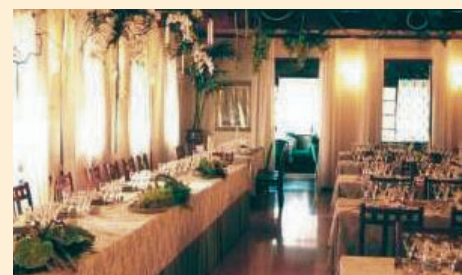
Die ausgezeichnete Küche des “La Montanella” in Arquà
Ad Arquà l’esemplare proposta di “La Montanella”

GIOVANNI CHIADES



Heute erwarten die Leute von einem Restaurant vor allem eine angenehme Atmosphäre, die zusammen mit einer hochwertigen Küche weitere Eigenschaften, wie schöne Einrichtung, zuvorkommende Bedienung, angenehmes Klima und eine angemessene Rechnung, umfasst. Das in Arquà Petrarca gelegene Restaurant „La Montanella“ von Giorgio und Biancarosa Borin umfasst all diese Eigenschaften und übertrifft sie sogar. Das Geheimnis dieser Familie und ihrer Mitarbeiter ist ihr Lächeln. Das Lächeln mit dem sie ihre Gäste in den großen und elegant eingerichteten Speisesälen willkommen heißen. Gastlichkeit wird hier groß geschrieben, so wie auch die ausgezeichnete Küche, die in den vom ganzen Team unter Leitung von Biancarosa an aufgetischten Tellern zum Ausdruck kommt. Die Gerichte erzählen die Geschichte der Umgebung (die zauberhaften Euganischen Hügel mit ihren Delikatessen und ihrer traditionellen Gastronomie, wie hausmacher Würstwaren, Zicklein und gefüllte Tauben), sie erzählen vom Wechsel der Jahreszeiten (im Frühling gibt es die zuckersüßen Erbsen von Arquà und all das Frühgemüse aus den umliegenden Gemüsegärten und Feldern sowie Wildgräser und Rapunzel), sie wurzeln tief in der Historie (wie der Klassiker des Restaurants „Ente mit Obst“ nach einem paduanischen Rezept aus dem 17. Jhd, die Bandnudeln mit Ragout von echt paduanischen Hühnern oder der Wachtelrisotto). Nicht zu vergessen sind die Kuchen (ausgezeichnet vor allem der Birnenkuchen mit Eiscreme) oder auch das Angebot an edlen Weinen (500 Etikette) von Sommelier Giorgio oder auch die Konfitüren von Biancarosa oder auch das ausgezeichnete extranative Olivenöl. Das Ganze kostet 35-40 Euro. Im Sommer kann man im Freien vor dem Olivenhain essen und den Blick über die hügelige Landschaft schweifen lassen.

Se oggi quel che il pubblico chiede ad un ristorante è soprattutto uno “stare bene” che abbraccia, assieme alla qualità della cucina, altre doti altrettanto preziose - la piacevolezza dell’ambiente, la cortesia del servizio, la serenità del clima ed anche, non ultima in ordine d’importanza, la correttezza del conto - ecco che il ristorante “La Montanella” di Giorgio e Biancarosa Borin, ad Arquà Petrarca, sembra riassumere in sé la quintessenza di queste caratteristiche, con la capacità anzi di saperle migliorare nel tempo. Ma il primo segreto di questa famiglia - e dei loro collaboratori - è nel sorriso, il sorriso con cui il cliente viene accolto, nelle ampie ed eleganti sale, arredate senza eccessi, ma con tanto buongusto. Grande cultura dell’accoglienza, insomma, al pari di quella grande cultura gastronomica che tutta la brigata, sotto la guida di Biancarosa, esprime nei piatti che arrivano in tavola. Piatti che parlano del territorio (i bellissimi Colli Euganei, con le loro delizie e le loro tradizioni: i salumi fatti rigorosamente in casa, il capretto, i “torresani” ripieni), piatti che raccontano le stagioni (la primavera parla dei dolcissimi “bisi” di Arquà e di tutte le altre primizie degli orti e dei campi, con le erbette spontanee e i rari raperonzoli), piatti che si affondano nella storia e dalla storia fanno ritorno (come il papero alla frutta, un grande classico del ristorante, da una ricetta padovana del Seicento, i tagliolini con l’ “autentica” gallina padovana, o il risotto di quaglia). Senza dimenticare i dolci (eccellente la crostata di pere con gelato alla crema) e le splendide proposte vinicole (500 etichette) di Giorgio, preparatissimo sommelier, oltre alle marmellate di Biancarosa e ad un olio extravergine di oliva eccellente. Il tutto a 35-40,00 euro, con la possibilità nella bella stagione di pranzare e cenare all’aperto, davanti agli ulivi, con la vista sui colli e sulla pianura.



Ristorante La Montanella
Via dei Carraresi 9
Arquà Petrarca (Padova) Italia
Tel. + 39 (0) 429 718200
Chiuso martedì sera e mercoledì
www.montanella.it

