

ESTE, AL RISTORANTE INCÀLMO IL GUSTO DELLA TRADIZIONE CULINARIA INCONTRA L'INNOVAZIONE



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

Este, nobile ed antica città della provincia di **Padova**, situata alle pendici meridionali dei **Colli Euganei**, mostra tuttora vestigia monumentali, storiche ed architettoniche che ne illustrano le



diverse dominazioni che nei secoli da governarono. Il caratteristico centro storico è caratterizzato dalla cinta muraria carrarese, tra le più belle in Italia, tanto da essere stata inserita nell'**Associazione Città Murate del Veneto**. Ed una visita merita anche il **Museo archeologico Nazionale Atestino**, che conserva reperti dalla preistoria in avanti e in particolare ricostruisce la civiltà dei Veneti

Antichi, di cui **Este** fu il centro principale.





la produzione di 12 DOC, ma anche eccellenze come il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP** e l'**olio d'oliva**. In questo contesto di qualità e gusto, si inserisce la proposta culinaria del nuovo **ristorante Incàlmo** - che in



senza forzature con l'ambiente esterno e la cucina.

Ed anche gli accessori da tavola seguono la stessa linea improntata alla raffinatezza dello stile ed al gusto; come le ceramiche locali per i piatti con il logo del ristorante ed altre scelte tra marchi più prestigiosi come per le posate di **Schonuber Franchi**, i bicchieri da vino **Riedl** e da



Este, città vivace e frequentato centro turistico, costituisce l'autentica porta di accesso meridionale del **Parco Regionale dei Colli Eugani** ed è conosciuta anche per la produzione di una pregiata ceramica.

Ad **Este** l'enogastronomia è tipica di questa parte di territorio di pianura e pedecollinare, in cui viene praticata una

vitivinicoltura di secolare tradizione, che consente

la produzione di 12 DOC, ma anche eccellenze come il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP** e l'**olio d'oliva**. In questo contesto di qualità e gusto, si inserisce la proposta culinaria del nuovo **ristorante Incàlmo** - che in dialetto veneto

significa innesto, atto di nascita di una nuova pianta che si evolve e proietta nel futuro - un ristorante fine-dining che dispone di 24 coperti, situato appena fuori le antiche mura atestine ed ospitato, anche se indipendente nella gestione ed accesso, all'interno del ristrutturato e rinnovato **Hotel Beatrice**.

Un locale raffinato, che denota sobrietà delle linee, accuratezza nei dettagli ed una grande personalità, in grado di dialogare

senza forzature con l'ambiente esterno e la cucina. Ed anche gli accessori da tavola seguono la stessa linea improntata alla raffinatezza dello stile ed al gusto; come le ceramiche locali per i piatti con il logo del ristorante ed altre scelte tra marchi più prestigiosi come per le posate di **Schonuber Franchi**, i bicchieri da vino **Riedl** e da acqua

Ichendorf.

Il pane invece viene servito

su taglieri di faggio intagliati a mano.

Se **Michele Carretta**, erede degli storici gestori dell'albergo di famiglia insieme a **Ricardo Scacchetti**, italo-brasiliano di San Paolo, titolari del ristorante nonché



direttori di sala, non avessero scommesso sulla nuova avventura inaugurando di recente il locale, gli Chef, **Francesco Massenz** e **Leonardo Zanon** non avrebbero potuto, con grande passione abbinata ad una elevata determinazione, ideare e realizzare piatti di grande qualità, gusto ed attenzione per i prodotti utilizzati.

La cucina di **Incàlmo** propone piatti essenziali, quasi primitivi, da cui emergono sapori definiti e nitidi. Ed il risultato di questo impegno è una cucina riconoscibile, dal gusto delineato e immediato.



Infatti, la materia prima è il punto di partenza di

ogni ricetta; dalla farina utilizzata per fare pane e pasta fresca, al piccione rigorosamente francese, alla nostrana **Gallina di Polverara** (detta padovana), ma anche il cremoso burro di **Normandia**, Dop francese del burro.

Mentre ortaggi e verdure sono scelti nel mercato di **Este**, nell'orto del ristorante è coltivata una vasta varietà di erbe aromatiche che entrano con equilibrio e senza

forzature nelle singole portate.

Ed una grande attenzione è posta anche all'impattamento, con composizioni lineari e cromatiche di gradevole impatto visivo. Mentre dalla sapiente fusione degli ingredienti utilizzati, emerge l'essenzialità del gusto che denota la ricerca di un riuscito equilibrio che consente di apprezzare la qualità dei diversi alimenti utilizzati ed evidenzia una buona padronanza nella ricerca dei contrasti.



Per questo la composizione del menu

risulta gradevolmente bilanciata tra piatti più riconoscibili, legati alla tradizione del territorio oppure più elaborati di haute cuisine, come tra gli altri, un **Toast di lingua salmistrata e salsa verde**. Ma sono proposti anche piatti che sperimentano contrasti nuovi e sorprendenti all'assaggio come i **Bottoni di robiola, prugna fermentata e brodo di mele renette**, per un



equilibrato innesto dell'innovazione nella classicità. Ma anche un'intrigante e ben bilanciata nei sapori, **Scaloppa di cavolfiore, salsa al pane bruciato, pompelmo e senape**. Oppure da scoprire il complesso ma armonioso gusto di un eccellente **Cervo in crepinette di cotogna, tardivo alla mela verde e whiskey**.

All'**Incàlmo**, le diverse carte sono denominate, nel rispetto della radice onomastica e dell'essenza stessa derivante dall'agricoltura, come **Le gemme** (per i piatti), **I tralci** (per i vini) ed **I semi** (per i dessert).



esaltano il territorio italiano ma anche vitigni internazionali.

Per una carta dei vini completa e di ampia scelta da una cantina che dispone di oltre 250 etichette tra le quali, una cinquantina sono bollicine, tra cui 25 Champagne, Franciacorta e Prosecco, ma anche delle eccellenti etichette straniere nel Metodo Classico.

Menu degustazione: 65/85 euro; abbinamento vini: 30/40 euro. Per info e prenotazioni: info@incalmoristorante.com

Il locale rispetta come giorno di chiusura il martedì; orari: martedì-sabato solo la sera, la domenica pranzo e cena, lunedì chiuso.

www.IncalmoRistorante.com

Piergiorgio Felletti



Per i **dessert**

si tratta di una sottolineatura in quanto, dopo l'esperienza di una cena, vengono piantati per "fare crescere" nell'avventore il desiderio di tornare.

La carta menu **Le gemme** presenta due menu degustazione differenti: **Il bocciolo** di 5 portate ed **Il baccello** di 7 portate servite "a sorpresa".

Ciascun piatto di ogni menu è proposto in abbinamento ad un vino. Si tratta di etichette selezionate tra piccoli ma intensi vitigni autoctoni che

