

RISTORANTE “PERCHÈ”, ALLO CHEF DAVIDE TANGARI CONFERITO IL PREMIO “ADAMO DIGIUNO”



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

A **Roncade** (Tv), laboriosa cittadina a spiccata vocazione agricola, la storia e le tradizioni si fondono con la grande qualità enogastronomica che questa parte di territorio trevigiano di confine sa esprimere ed offrire. Espressione della migliore tradizione enogastronomica roncadese è



certamente il **ristorante “Perché”** ubicato alle porte della cittadina lungo la Strada Trevisomare. Un locale che non passa certo inosservato sia per l'avveniristica architettura esterna in cui spicca una avvolgente ed imponente vela graticolare fatta di metallo bianco, che per la variegata proposta di piatti sia di terra che di mare. Ed all'interno di questi spazi ampi, luminosi ed accoglienti, di recente è andata in scena la 3^a edizione del **premio enogastronomico “Adamo Digiuno”**, manifestazione organizzata dal

“Perché” in collaborazione con la guida **“Venezie a tavola”** edita da Venezie Post. L'evento, nato da un'idea dei giornalisti gastronomici **Luigi Costa**, **Renato Malaman** e **Marco Colognese**, prevedeva anche una cena a quattro mani, con piatti proposti da **Davide Tangari** e da **Luca Boldrin**, chef residente del Perché. Così, al giovane cuoco **Davide Tangari** del ristorante **Valbruna di Limena** (Pd), è stato consegnato il riconoscimento quale migliore cuoco emergente del Veneto. E Tangari ha ricambiato l'attribuzione del riconoscimento, realizzando piatti che denotavano una grande passione per la cucina, per il sapiente utilizzo degli ingredienti utilizzati,





l'equilibrio nel sapore del piatto abbinati ad un impiattamento di gradevole impatto cromatico. Il menù a quattro mani, che ha deliziato i numerosi commensali presenti, prevedeva l'elaborazione di diverse portate tra cui una sorprendente pizza al vapore con ricotta del Cansiglio, prodotta nelle Prealpi Carniche, broccolo Fiolaro ed aglio nero, proposta dallo chef Boldrin. In successione le tre portate firmate Tangari che ha realizzato due piatti con profumo di mare; un primo di ravioli di baccalà con brodo di patate affumicate e verbena ed secondo molto equilibrato nei sapori e

gradevole nei profumi con un trancio di branzino, crema di zucchine, semi di girasole allo zafferano e cipolla agra. In chiusura, una Tarte tatin con gelato alla vaniglia. L'appuntamento enogastronomico ha rappresentato anche l'occasione per anche l'attribuzione e la consegna del premio **"La voce di Adamo"** riservato a comunicatori dei valori dell'enogastronomia, capaci di esprimere un pensiero libero e autonomo rispetto ai grandi circuiti del settore. In grado altresì di raccontare la buona cucina e la buona tavola partendo dall'esperienza vissuta iniziando un percorso professionale a tappe successive. Il premio è stato consegnato ad **Anna Maria Pellegrino**, presidente dei foodblogger italiani, studiosa di cucina e noto volto televisivo, per rimarcare la sua instancabile ricerca di valori e sapori dimenticati, per la sua competenza e per la gradevole misura con cui sa esprimerli.



www.ristoranteperche.com

www.valbrunalimena.com

(Piergiorgio Felletti)