

# Teatro e gastronomia : Verona al top

di Enrico Andreoli

VERONA / RONCA' (VR) /MARZANA (VR) 12 Ottobre 2019

Il merito veneto, ed in particolare veronese, risuona ancora una volta a livello nazionale ed anche Oltreoceano nella primavera appena trascorsa.

Maschera d'oro a Martina Romeo.

Un prestigioso riconoscimento nazionale premia la ormai cinquantennale attività della Compagnia teatrale scaligera "La Barcaccia". Difatti durante il Festival Nazionale "Maschera d'Oro", l'attrice Martina Romeo è stata premiata quale miglior attrice (da una Giuria composta da autorevoli esponenti del teatro italiano) per lo spettacolo goldoniano "La serva amorosa". «Uno dei meriti della Barcaccia diretta da Roberto Puliero – così suona la motivazione del premio – è



sempre stato quello di porre in risalto talenti, spesso giovani, in grado di sorprendere per freschezza, brio e aderenza al personaggio. Tutte doti che Martina Romeo, sostenendo il ruolo di Corallina ne "La serva amorosa" goldoniana, ha dimostrato di possedere in abbondanza, fornendo una prova di indiscutibile maturità attoriale nel dominare la scena con grazia, puntiglio e intelligente uso di vari registri espressivi".

Il miglior speck d'Italia è in Val d'Alpone.

A Roncà (VR), ed esattamente nel caseificio "La Casara" si produce il miglior «speck d'autore», spodestando così i maestri tradizionali dell'Alto Adige. Questo è il responso dei giudici del Gambero Rosso. Il merito è dei fratelli Gildo, Giovanni e Letizia Roncolato, i quali guidano l'azienda nata negli anni Venti dal nonno Ermenegildo. Tutto nasce dall'idea di un salume affumicato come si faceva una volta e dopo anni di duro lavoro si è giunti ad una produzione annua di circa mille pezzi, seducendo svariati consumatori da tutta Italia. «Un esperimento partito quasi per scherzo 10 anni fa. E' una grande soddisfazione, non c'è che dire; perché abbiamo tenuta viva la tradizione nell'alimentazione degli animali che si nutrono con cereali e siero del nostro caseificio. Con la stessa filosofia produciamo la Sopressa Deco di Brenton e il formaggio Monte Veronese Dop per il quale ogni giorno raccogliamo il latte in Lessinia».

Las Vegas, il Re della Pizza è un veronese.

Federico De Silvestri, titolare della pizzeria 'Quattrocento' di Marzana (VR), ha conquistato il gradino più alto del podio in occasione dell'International Pizza Expo di Las Vegas, Nevada (USA) nelle categorie "International region" e "Non



tradizionale" con il seguente impasto: cavolo nero fresco, mozzarella, sugo di cinghiale, cips di mais con semi di papavero, mousse di gorgonzola e mascarpone, cipolla croccante e Amarone in gelatina. Il tutto adagiato su un impasto realizzato con sei farine

diverse, frutto di anni di ricerche e sperimentazioni. Queste due categorie gli hanno permesso di cimentarsi nel «Best of the best», la sfida dei vincitori delle cinque categorie presenti. «In questo caso – spiega De Silvestri – non ho potuto proporre una pizza mia, ma ho dovuto cimentarmi con una

'Mystery box', vale a dire un elenco di ingredienti selezionati dalla giuria tra i quali noi dovevamo scegliere». Il pizzaiolo scaligero non è nuovo alle vittorie. Difatti già nel 2016 aveva vinto il titolo di campione mondiale di Pizza 'gluten free' ai Campionati organizzati dalla Scuola italiana della pizza a Parma. «Sono premi che arrivano dopo tanta fatica e impegno», il commento. Le sapienti mani nordestine conquistano qualsiasi 'palcoscenico', con nobili gesti alle platee, mescolando ed impastando.