

*“ Il futuro è di chi ha un grande passato ”*

Siete pronti per  
le vacanze  
estive?



# IL SAPORE DELLA CUCINA

*Stefano Agostini*

Che cosa è la vita senza la soddisfazione del nostro palato? Forse una vita un po' più grigia e triste, quindi inizia da oggi una rubrica dedicata al gusto e ai sapori della nostra terra in collaborazione con Stefano Agostini, chef del ristorante Godenda e del GClub di Padova.

## **Chef, raccontaci un pò di te. Sappiamo che hai studiato ad Abano. E poi?**

Mi fai fare un salto nel passato: siamo alla fine degli anni Ottanta, quando ancora stavo studiando e ho avuto la possibilità di lavorare all'estero, grazie a una borsa di studio. Otto mesi presso il Regina Restaurant di New York, seguiti subito dopo da una parentesi più lunga, tre anni, al Prince Hotel di Heidelberg (Germania).

Ritornato in Italia sono cominciate importanti collaborazioni pluriennali a Roma, prima al prestigioso Toulà e poi all'Hotel Hasler, affiancando Mauro Mafri, in seguito ad Aosta a Le Petit Cheval Blanc dai fratelli Vai, ristoranti stellati già negli anni Ottanta che mi sono serviti per plasmare la mia naturale personalità e precisa metodologia professionale.

Poi l'apertura del ristorante Casa Vecia. Un successo importante nel nostro territorio. Dopo queste ed altre importanti esperienze fatte in ristoranti rinomati, era arrivato per me il momento di investire in un progetto personale, il ristorante "Casa Vecia" che nasce nel 1994 ad Abano Terme da un sogno condiviso assieme ai miei fratelli, tutti uniti da una forte passione. Il ristorante si è contraddistinto da subito dalla sua cucina in continua crescita. In poco tempo è stato inserito nel circuito "Jeunes Restaurateurs d'Europe" e ha ottenuto dal 1996 al 2002 l'Oscar "Qualità-Prezzo" della Guida Gambero Rosso e nel 1996 la Stella Michelin



## E ora c'è il Godenda in centro a Padova. Da dove nasce l'idea di un wine bar - ristorante così originale?

Forti dell'esperienza in Casa Vecia, ci siamo "inventati" nel 2002 "Godenda, un locale unico nel suo genere che ha interpretato in maniera innovativa il concetto del "Wine bar": ad una cantina con più di 300 etichette, ecco che si affiancano piatti di degustazione d'altissimo livello culinario, con prodotti selezionati, scelti ed esclusivi. Tale è il grande successo la rivista di settore "Spirito diVino" lo inserisce tra i 18 wine bar italiani di reputazione mondiale.

Dal 2007 Godenda si è fatta in due: d'estate si va in trasferta al GClub, a pochi passi da Prato della Valle e dalle Piazze diventando "IL" giardino estivo di Padova, una piscina dove gustare piatti unici, quest'anno con ristorazione serale dal mercoledì al sabato.

## Stefano, come hai deciso di collaborare con il nostro magazine?

Ho apprezzato l'idea di voler comunicare costruttivamente con i propri clienti per condividere "altro" che non fosse il puro business. L'idea di parlare con le persone, senza farsi pubblicità. E' un approccio innovativo che condivido.

## E cosa hai pensato per questo magazine?

Vorrei parlare dei piatti di stagione, della nostra terra, delle abitudini culinarie fuori dall'Italia, condividendo la mia esperienza con i lettori appassionati di cucina.

## Ma è vero che ci dedicherai una ricetta speciale e ci darai qualche consiglio?

Certo! Ad ogni numero, dopo aver parlato dei cibi freschi del momento, pubblicherò una ricetta creata appositamente per i clienti della carrozzeria Destro.

In aggiunta, risponderò alle domande che arriveranno alla nostra mail [godenda@godenda.it](mailto:godenda@godenda.it). Una sorta di piccola rubrica "Chiedi un consiglio allo chef".

## Iniziamo subito con la prima ricetta?

Sì, iniziamo con qualcosa di semplice ed estivo. Pian piano, andremo in crescendo!



### Insalata di baccalà Mantecato

Ingredienti per 4 persone:

500 gr mantecato - 200 gr di valeriana - 1 costa di sedano - 50 gr di germogli di porro - olio di oliva - crema di aceto balsamico - sale e pepe

Con l'utilizzo di due cucchiari, formare delle quenelles di baccalà mantecato da porre al centro del piatto (5 per ogni porzione). Disporre sopra al Baccalà la valeriana, lavata e asciugata, i germogli di porro e una julienne fine di sedano. Condire con sale, pepe e olio di oliva e guarnire con gocce di crema di aceto balsamico.



**Godenda**

