

BLUARTE

La Peca l'impronta del destino nell'alta cucina dei Fratelli Portinari

La Peca Ristorante, l'impronta del destino firma l'alta cucina dei Fratelli Portinari. Arte, emozione, passione, tecnica. La memoria rinasce essenza contemporanea del gusto.

di Antonella Iozzo



Lonigo (VI) - La Peca Ristorante a Lonigo, Vicenza, dall'emozione alla creazione. Vivere un'esperienza significa vivere sensazioni nuove e La Peca rilascia un qualcosa di straordinario e fuori dal normale che si muta in ricordo vibrante. La bellezza del luogo, l'arte, l'ospitalità si coniugano in profumi e sapori, in paesaggi emotivi e colori trasformandosi in un momento raro e intenso.

La dote innata dei fratelli Portinari e di Cinzia Boggian è la loro naturale inclinazione a far sentire ciascun ospite a proprio agio. Autenticità, cordialità, eleganza che nasce dall'anima e culmina nel gesto. Armonia nello scorrere del tempo che segna i 30 anni de La Peca, icona gourmet con due stelle Michelin dal 2009.

Pierluigi Portinari e Cinzia Boggian accolgono, con discrezione, regalano il sorriso della cordialità e lo spirito della convivialità.

Ispirazione purissima alla perfezione con un sguardo rivolto alla tradizione, al territorio e una mente protesa al futuro. Confluenze di idee in movimento per raccontare la cucina gourmet attraverso la rielaborazione tailor -made dell'arte culinaria e dell'arte dell'ospitalità in una cifra personalissima e raffinata, impronta di uno stile unico e inimitabile che si ritrova nella loro cucina e nella loro cultura. La Peca, identità e vissuto celebrano il lifestyle cosmopolita rendendo la vita dei loro ospiti più emozionante e luminosa.

La Peca. molteplici espressioni dell'arte e del sentiment

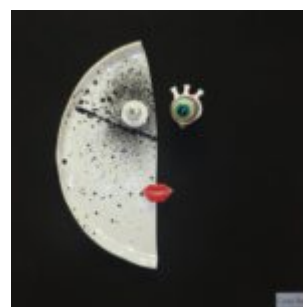
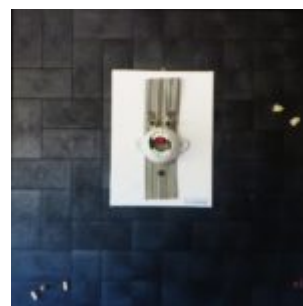
Dire che il Ristorante La Peca ha un design e una struttura moderna è estremamente riduttivo. Qui, le molteplici espressioni dell'arte e del sentiment danno vita ad un dialogo virtuoso all'insegna di un'estetica che gratifica la vista e l'anima. È un luogo dove la pulizia delle linee esalta il nitore degli arredi verso uno splendore formale. E se l'iride solleva lo sguardo, incontra l'estro artistico di Cinzia, la joie de vivre delle sue opere, la fantasia che rapida e improvvisa illumina e oscura nell'irradiare il riverbero del cuore nella tensione del gesto.

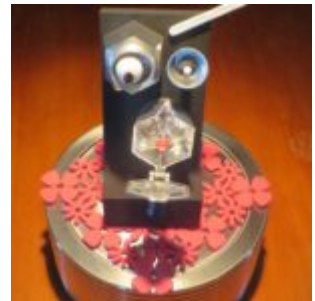


Gli architetti Umberto Polazzo e Giorgio Giuliani hanno saputo creare uno spazio dinamico, aperto e convergente verso le emozioni, ne risulta una perfetta combinazione di funzionalità e creatività. Al piano terra il salotto dedicato ai fumatori. Geometria e simmetria, al centro il calore di un camino che accende la passione nei toni dell'eleganza. Isola charme, dove saggiare grandi distillati accompagnati da una selezione dei migliori sigari provenienti da tutto il mondo.

Nel 2000 l'architetto Liliana dal Toso amplia la struttura con la sala panoramica, spazialità ampia e brillante dove la luminosità disegna le cadenze del giorno e sottolinea la cura per i dettagli. Inspiration mood con vista sui Colli Berici, mentre siamo avvolti dalle confortevoli poltroncine di Philippe Starck.

Spazialità e tonalità accoglienti sono il palcoscenico ideale per un'esperienza che tocca tutte le fibre dell'anima. Fine art gourmet dei Fratelli Portinari Nicola lo chef e Pierluigi il pasticciere sommelier, e performance artistiche di Cinzia Boggian. Decorazioni per i tavoli e quadri come composizioni tridimensionali create riciclando utensili da cucina fuori uso. Sono opere dal forte impatto visivo ed emotivo.





Una Pop Art originale, un prelievo dalla realtà trasformato in scenografica teatralità, quasi una favola che racconta attraverso, tazzine, teiere rotte, cucchiaini, tappi e oggetti vari il dietro le quinte della cucina. Il quotidiano indossa l'incanto fiabesco e racconta il poetico celato in noi teso fra luci e ombre.

Sembra quasi d'interagire con queste carismatiche opere, lasciando che ogni sensazione trovi nel gesto di Boggian la sua corrispondenza emotiva o forse razionale.

Arte e gusto entrano in scena creano un affresco contemporaneo da vivere attimo dopo attimo procurando intense vibrazioni. Fascinazione profonda che culmina nel diletto dei sapori. Tensione del sublime nella voluttuosa percezione di un istante eterno.

Fashion touch per il servizio impeccabile e attento che si muove con garbo in modelli da passarella che evidenziano l'eleganza eclettica nel carattere della forma.

La Peca ovvero destination gourmet paradise



La Peca ovvero destination gourmet paradise tra charme dipinto da carezzevoli e professionali gesti. Lo chef Nicola Portinari lascia subito la sua impronta con le peti amuse - bouche: leggerezza, freschezza, natura. Coordinate irresistibili dell'alta cucina che culminano in un morbidissimo "Yogurt all'alloro e rapa rossa" Just accordi di vaporosità. Ma quando l'arte entra in cucina una semplice tartare di carote può divenire "Tartare e tuorlo di carota con senape" voce della natura nella sua elegia mitigata dalla senape ed implosione celestiale nella sfera che fa

esultare ogni singola papilla gustativa.

La Peca oasi di distensione emozionale, lontano dall'ovvietà che regala variazioni sul tema del moderno "Mini hamburger di alghe con granchio e maionese di yuzu". Tradizione e innovazione in sinergia evolutiva.

Gourmet experience che incontra la passione del sommelier Matteo Brassan, che ci conduce in un viaggio nel territorio attraverso calici che si fanno ricordare come la Cuvée

metodo classico Corte Nera che continua ad accompagnarci con la “Tartare di tonno con caviale “Peca” e mela verde”, essenzialità del gesto che esalta la materia prima e imprime complessità con il caviale di nero di seppia. Semplicemente tecnica e passione nel rilancio fresco e vibrante della mela verde che avvolge ed esalta.

Se nella tradizione troviamo l’affermazione delle proprie radici, con le “N’Uova e asparagi” lo chef Nicola Portinari porta in tavola un gusto che diviene concisione, limpidezza, chiarezza gastronomica. Un tributo alla terra che rinasce dalla ricchezza del tuorlo che si scioglie in pennellate solari sulla croccantezza degli asparagi verdi per poi planare la morbidezza dell’asparago bianco fino a raggiungere la quinoa con una cremosità che tiene unita la creazione. Nel calice il Pietrobianco 2014 Daniele Portinari. Un vino naturale come sottolinea il sommelier Brassan ottenuto da uve Tai bianco e Pinot bianco, fresco, floreale e con una buona acidità.



Riflessi d’immenso sulla creatività nasce “Primavera 2017” firmata chef Nicola Portinari. Un giardino abilmente orchestrato nei toni e nei sapori, un’impressione sfumata in profumi che ricorda le tavolozze di Monet. Una mattonella di ardesia come supporto e la primavera prende vita, piselli, fave, asparagi, funghi, spugnole, cavolo viola, erbe locali su cagliata di maggiorana. Vivacità svettante che centra la croccantezza delle chips di patate viola. Una creazione brillante, leggera e dinamica che coinvolge tutti i sensi con sorprendente delicatezza. In abbinamento Muni 2014 dell’Azienda Daniele Piccinin, chardonnay e durella dalla buona struttura e mineralità che invita a nuovi assaggi.



L’essenza del gusto non è un concetto astratto al ristorante La Peca, ma è il risultato di un incedere con coscienza e conoscenza nelle fibre della materia prima. È rispetto ed etica, valore e passione che i Fratelli Portinari portano avanti da ben 30 anni e che ogni loro piatto la traduce in sinfonia concertante il gusto. Esattamente come la “Pasta aliena in zuppa dell’Adriatico con canestrelli e scampi”, vissuto e genialità creativo in una fusion che porta in tavola il mare con una profondità che gioca con i profumi e le consistenze, accompagna nel calice il Marche Bianco I.G.T. 2014,

Vittorini intenso e fragrante.

La forza dell’ingrediente, la leggerezza che si fa gusto, “Tagliatelle di piselli ai piselli, cagliata di lieviti Bellaguardia e fiori eduli”, non c’è dubbio sono piselli, teneri, freschi, delicati che si librano come nastri di sapore nell’aria e incontrano le nuance di un metodo classico che dona eleganza e carattere.

Inspirazione natura ed è come se la massima aspirazione del radicchio fosse di diventare “La laguna si veste di rosa: gnocchi di patata Magenta, radicchio rosso e frutti di mare”, un piatto raffinato e intelligente che mostra lucidità di pensiero. La morbidezza delle

patate, il gusto deciso e dolce del radicchio quello intenso dei frutti di mare, ogni elemento ha un ruolo essenziale e appaga la vista e il palato.

La Peca. Arte culinaria chiama wine art

Arte culinaria chiama wine art e Allegrini risponde con un vino di raro splendore il **Vermentino Solosole Poggio al Tesoro 2014**. Freschezza, acidità, sapidità, in un nettare che rinasce in quel luogo baciato dal microclima che è Bolgheri. Nient'altro.

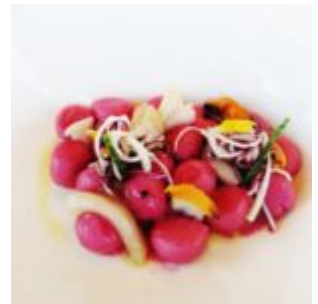


Richiami artistici che immancabilmente ci riconducono a Cinzia Boggian, le sue scenografiche messe in scene, sembrano guardarci nel rigore geometrico di una composizione che segue l'ordine sparso della fantasia e induce l'occhio a cercare verità nascoste, espressioni e riflessioni che collimano con il piacere o lo sottendono in un gioco alchemico di visioni ed evocazioni.

Intanto gli accordi di tecnica interpretativa e felicità creativa dello chef Nicola Portinari sono sinonimo di una cucina leggera e aperta al mondo che gioca in modo raffinato con le influenze esotiche. "Anguilla in forno di braci con guava e tamarindo". Piatto dalla forma irregolare, bianco abbagliante e luce su action paingn come anticipazione gustativa, il colore veicola emozioni e il gusto scopre un'esplosione di consistenze e di sapori. La cottura in forno di braci conferiscono profondità al piatto e rivelano padronanza, tecnica, intelligenza. Classico contemporaneo che conquista ogni ospite, soft touch giocato fra dolcezza, un pizzico di acidità e materia prima eccellente.

La tecnica è alla base di una semplicità evolutiva che porta il "Rombo e bergamotto in acquapazza con asparagi verdi" a regnare in un esplosione di gusto che scopre la delicatezza del pesce e la croccantezza degli asparagi in un a nuvola come sfondo sul quale sembrano adagiarsi le diverse consistenze. Nel calice, un rosso? Il sommelier Brassan osa e con successo il Ghemme Nebbiolo 2006 di Mirù risponde con complessità, tannino armonio e rotondo.





Capolavori culinari da degustare con ogni senso fino alle note preziosi dello “Stecco di limoni amalfitani e liquirizia”. Freschezza tesa al massimo livello nell’acidità vibrante del limone e della liquirizia, che preparano le papille gustative a memorabili ritratti di piacere goloso. Per iniziare “Come una cassata ai mandarini con gelato ai pistacchi di Bronte e capperi disidratati”, il ricordo si fa gusto, l’intuito forma, l’emozione colore. Ad ogni assaggio è come se venissimo trasportati nel periplo in una dolce aurea mediterranea. Contrappunto di sapidità e croccantezza alla dolcezza della crema, su tutto il trillo vibrante del mandarino, poi avvolgenza sonora.

Con le idee nelle forme della fine arte pasticcerie le creazioni di Pierluigi Portinari avanzano. The spirit of spring: “Uovo e meringhe di primavera con fragole e fiori”, il lato sinuoso del piacere mostra le sue curve nell’uovo di cioccolato bianco che nasconde un cuore cremoso, dove sono le fragole a dilagare trasportandoci su un altro pianeta. La meringa alla fragola è squisitamente leggera, friabile, pura. Sono, ambizioni e desideri in un dessert come un inno alla vita.

Ristorante La Peca, l’impronta del destino firma l’alta cucina dei Fratelli Portinari. Arte, emozione, passione, tecnica. La memoria rinasce essenza contemporanea del gusto.



La Peca
via Giovannelli 2
36045 Lonigo (VI) Italy
Tel: 0444830214 - Fax:0444438763
<http://www.lapeca.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(08/05/2017)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it