

## Padoan, la primavera e i 20 anni

**IDENTITÀ GOLOSE**  
congresso italiano di cucina d'autore

**Petra**  
dove l'arte incontra la scienza



Anche se la pizza da degustazione prende forma un poco dopo, a step successivi, sono vent'anni che **Simone Padoan** sforna prelibatezze a [I Tigli](#) di San Bonifacio. Per l'anniversario sono state previste alcune serate speciali e una lunga serie di nuove proposte primaverili, da poco sulla bocca di tutti e tra le fauci dei buongustai. Qualche esempio? La pizza *Piccione, zucca, puntarelle, cacioricotta di capra, lamponi e pistacchio*, il volatile alla giusta cottura – la conferma dalle coscette da afferrare tra le dita e scarnificare a parte – che sposa la dolcezza della zucca e poi fa a botte coi lamponi, così la croccantezza delle puntarelle spinge alla pace e all'equilibrio.

Poi *Battuto & battuto*, ossia battuto di manzo con battuto di pomodori con capperi, olive, olio, basilico e origano, piacere più immediato e verace, puro impulso e freschezza, come se il disco ben lievitato e fragrante facesse da companatico a un perfetto carpaccio con un'insalata di pomodori. Si riprende a osare, e tanto, con *Carpaccio di cappasanta allo yuzu, fior di latte, radicchio amaro al cartoccio, crema di pistacchio e capperi, polvere di rapa* (nella foto): qui prevale l'amaro, sembra travolgere la dolcezza del mollusco che si salva chiedendo aiuto al fior di latte. <

Il saliscendi successivo dona uno spicchio più mansueto, *Crudo di gambero rosso, fior di latte, raperonzolo, lime, cetriolo e gin tonic*, una dolcezza di fondo che va al mare e incontra sul bagnasciuga l'agrumato e l'aromatico. Chiusura muscolosa con *Filetto di maialino al tè affumicato, fior di latte, agretti e cipolla bionda caramellata*, pizza così deliziosa da essere imbarazzante, ricca di note persistenti – il fumo del Lapsang Souchong, la balda grassezza dell'animale, il dolce della cipolla, l'agro dell'agretto...

**CP**

**IDENTITÀ** di Pizza