

E per il pranzo di Pasqua...

Il menù che la famiglia Grego propone per il pranzo di Pasqua non rinnega la tradizione, ma si potrebbe dire che la interpreta in chiave moderna: oggi - ci spiega Lucio - non c'è più bisogno di "immagazzinare" calorie, quindi i piatti devono essere più delicati con condimenti più leggeri.

Più che il classico pranzo di Pasqua quello che i Grego propongono è un omaggio alla primavera: la grande festa della resurrezione di Cristo corrisponde infatti con il risveglio prepotente della natura, con un'esplosione di profumi e di colori. Gli ospiti saranno accolti da crostino di baccalà mantecato accompa-

gnato da un brut, metodo Champenois, Ca' del Bosco. Al tavolo s'inizierà con un inedito antipasto di salmone - preparato in modo del tutto particolare: dopo cotto viene diliscato e messo a stufare al forno con erbe (timo, maggiorana, aneto ecc.) - accompagnato da una "salsina di primavera" composta crescione, asparagi e rucoletta selvatica con contorno di punte di asparagi e bruscandoli.

Come primi piatti il menù pasquale dei Grego prevede una crespella con bruscandoli e trota di fiume, delle tagliatelle con punte di asparagi bassanesi. Anche questi due piatti

saranno accompagnati da un vino importante: il Pinot grigio '91 di Russiz superiore. Seguirà un filetto di vitello in crosta di pasta sfoglia con insalatine piccole e costole di agnello pre salè fatte al forno con patatine e verdure di campo. Su questi due ultimi piatti un vino non particolarmente tannico ma che ben si accosta a carni impegnative: il classico Chianti '89 di Fontodi.

Per finire un sorbetto di agrumi con traci di frutta fresca e una delicata bavarese che questo dessert sarà accompagnato da un "proibito" quar delizioso fragolino dei Colli Berici.