



## Vignarola

**Piatto che annuncia la primavera, con le prime verdure dell'orto. I locali dove si mangiano le più buone e quelle più...creative**



Altri articoli che parlano di...

Varianti ne esistono in tutta Italia ed è difficile pensare che non siano vignarole le paste asparagi e guanciale, fave e pecorino del sud Italia (Puglia, Basilicata e Calabria) o che non siano vignarole gli gnocchi sbattuti con asparago bianco, spinaci freschi e formaggio del Veneto. Tuttavia è il Lazio che celebra da secoli questo piatto che può essere espresso con una zuppa o come condimento per la pasta (come la ricetta di Dino De Bellis qui a fianco). Ogni ristorante che rispetti la stagionalità dei prodotti porterà infatti nel proprio menù una vignarola.

Anche nella cucina vegana esiste una vignarola fatta con il seitan al posto del guanciale. Gli ingredienti della vignarola cedono uno ad uno il sapore un po' come se fosse una sorta di minestrone primaverile. La preparazione a ratatouille (verdure cotte separatamente e assemblata alla fine), consente di ottenere la cottura giusta e permette di scandire una dall'altra il sapore di ogni singolo ingrediente. Interessante è il suo utilizzo per quiche, strudel e torte rustiche. Può anche diventare un valido contorno per accompagnare una buona carne di agnello. Un'altra cottura interessante può essere quella wok. Ma anche in una frittata la vignarola ha una sua versione intrigante.

Tra le vignarole «fuori porta» da assaggiare quella di Anna Dente alla Osteria San Cesareo (rigorosamente con il guanciale), il piatto di Salvatore Tassa alle Colline Ciociare di Acuto, «rape rosse al Campari, vignarola di fave e piselli con aringa laccata» un gioco di abilità e di contrasti. Da gustare assolutamente anche le Tagliatelle alla Vignarola per opera dello chef Valerio Intrecciagli al Monticello di Monteporzio Catone.

Nella capitale: Trancio di merluzzo alla griglia su vignarola di Fabrizio Sepe del Ristorante Le Tre zucche; raviolo di ricotta con vignarola di Claudio Secondi del Pastificio Secondi; la versione pasquale di Angelo Troiani del Convivio «Zuppa riposata di Vignarola con salame corallina, scampi al lemon grass e cacione»; «Fave e cicoria alla vignarola» di Rosanna Borrelli al ristorante Tram Tram; «Vignarola con trippe di baccalà» di Marina Perna del Ristorante La Regola.

Le versioni tradizionali si possono assaggiare da Claudio Gargioli (Armando al Pantheon), da Leonardo Vignoli (Cesare al Casaletto) e da Jole Cappellanti (Paris a Trastevere).

Per i gluten dipendenti «Trapizzino alla vignarola» di Stefano Callegari a Ponte Milvio anche nella versione vegana, «Pizza alla vignarola» da Pizzarium di Gabriele Bonci. Buona Primavera a tutti.

Stefania Monaco