



“Padova nel piatto”, una guida curiosa a Km 0

L'ha curata Renato Malaman, illustra in modo trasversale nuove tipologie di ristoranti



La copertina della guida “Padova nel piatto” edita da Il Poligrafo e Renato Malaman

Una nuova guida, dedicata esclusivamente alla ristorazione padovana e alla sua più recente evoluzione. L'ha curata Renato Malaman, redattore ed esperto gastronomico del *mattino di Padova*. È edita da Il Poligrafo e inaugura la collana “L'Italia nel piatto”.

La guida (160 pagine, 15 euro) indaga in modo originale il variegato mondo della ristorazione locale. Con uno spirito curioso, per coglierne i cambiamenti. Segnala cento locali, ma non i “soliti migliori”, come fa notare Bruno Gambacorta di Tg2 Eat Parade Rai nella prefa-

zione dell'opera, privilegiando il concetto di trasversalità in modo da dare risalto a varie tipologie di locali, anche nuove come il biologico, l'etnico, il creativo, l'insolito, la pizza gourmet... «Dare spazio a realtà solitamente escluse dalle guide» aggiunge Gambacorta «significa interpretare l'enogastronomia e la ristorazione in senso più “democratico”, accessibile a tutti».

Renato Malaman ci tiene a precisare che la guida è frutto di un lavoro di squadra che ha coinvolto, con entusiasmo, anche altri colleghi padovani che

si occupano di cibo e di vino: Marco Bevilacqua, Antonino Padovese, Chiara Bertazzolo, Marina Meneguzzi, Germana Cabrelle, Nicola Stievano, Maurizio Drago, Aurelia Zito e Andrea Cescon. Quest'ultimo ha svolto anche un prezioso e decisivo ruolo di coordinamento editoriale.

Sono dieci le tipologie in cui i cento locali padovani segnalati sono stati suddivisi. Riflettono il cambiamento nelle abitudini a tavola, determinato non solo dalle mode, ma anche dalle nuove esigenze, come quella di una maggiore attenzione al

mangiare sano. Veloce finché si vuole, ma sano. Due zoom sono stati dedicati a due realtà padovane importanti: il “pianeta Alajmo” e l'associazione Ristoranti Padovani. Entrambe hanno fatto molto per la crescita della cucina padovana.

“Padova nel piatto” è una guida spigliata, pensata anche con un pizzico di ironia come si evince dai titoli delle sezioni (“La carne è debole, Che pesci pigliare...”), ma il suo valore di bussola lo rivela, appunto, nella sua trasversalità e nella capacità di catturare e “spiegare” le nuove tendenze.