GDR 2024 - Le interviste di Mixer. Nadia Pasquali: “Vi racconto il Ristorante Alla Borsa e i suoi nodi d'amore”

20240321193149allaborsa-ac7452e1

L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, sono al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio. La manifestazione, di cui Mixer è media partner e a cui è possibile aderire a questo* ***link****, giunge quest’anno alla sua seconda edizione.*

Il sesto appuntamento (qui tutte le interviste) firmato *Mixerplanet* con la **GDR 2024** è a Valeggio sul Mincio, in provincia di Verona nei pressi del Lago di Garda. Qui c'è lo storico **Ristorante Alla Borsa**, fondato negli anni Sessanta da Alceste Pasquali affiancato poi dalla moglie Albina Staghellini, che hanno passato il testimone **ai figli Mirko e Nadia** che oggi portano avanti l'attività: noi abbiamo rintracciato proprio lei, Nadia, con cui abbiamo intrapreso un viaggio gastronomico fatto di identità e territorialità.

Il ristorante, ma anche il paese, è noto per la produzione di pasta fresca ripiena e fatta a mano...

“*Esatto, in modo particolare per il tortellino di carne che a Valeggio chiamiamo il nodo d'amore*”.

Perché lo chiamate così?

“Per distinguerci da quello bolognese. Noi abbiamo effettivamente imparato a fare i tortellini dagli emiliani, ma il ripieno rappresenta la nostra zona, e non usiamo solo carne di maiale ma diversi tipi come anche il pollo. I nostri nodi d'amore, con il loro ripieno, rappresentano totalmente quello che è il paesaggio contadino della nostra zona”.

Come arriva nel piatto?

“*In inverno lo proponiamo in brodo di manzo e cappone, scalda il fisico e il cuore. Nella bella stagione viene proposto con burro versato biondo e non bruciato e salvia, che aiuta la digestione ed è anche di buon auspicio. Secondo la regola salernitana l'uomo con la salvia nel giardino era considerato immortale*”.

Tu sei anche in cucina?

“*Sono ovunque. Nelle imprese familiari tutti fanno tutto*”.

La passione, ovviamente, arriva da mamma e papà...

“*Certamente, con mio fratello apparteniamo alla seconda generazione. Inizialmente ho studiato lingue, poi ho unito questo mio studio all'attività di famiglia. Ospitiamo tanti turisti, soprattutto dell'area teutonica”.*

Quante persone riuscite a ospitare?

“*Centocinquanta all'interno, più 70 fuori durante le stagioni calde. Siamo aperti dal giovedì alla domenica a pranzo e a cena*”.

Quindi avete optato per la cosiddetta settimana corta...

“*Dopo la pandemia sono cambiate esigenze e abitudini. La gente concentra le uscite dal giovedì alla domenica, e il nostro personale che consideriamo preziosissimo è giusto che faccia una vita serena, che si possa godere il giusto tempo libero considerando la mole di lavoro nel fine settimana. Il fattore umano è il fulcro vitale di questa attività perché tutto viene fatto artigianalmente. La settimana corta va incontra a una nuova esigenza di mercato e del personale, e quindi la utilizziamo*”.

Anche perché il vostro team è abbastanza consistente...

“*Diciotto persone più i titolari*”.

Figli di un settore che il 18 maggio sarà celebrato con la Giornata della Ristorazione indetta da FIPE, che tra l'altro la porta in Senato. Che valore le date?

“*Ha ancor più valore del pre-pandemia. La ristorazione è convivialità, in un ristorante le generazioni si incontrano e si parlano. La ristorazione cura l'anima e sgrava dalle incombenze lavorative e*

quotidiane. Al ristorante trovi un momento distensivo e conviviale, due cose imprescindibili per l'uomo moderno”.

Che piatto ci sarà nel menù?

“*Un tortello fatto con gli asparagi di Rivoli Veronese e il formaggio Monte Veronese. Racchiudiamo nel nostro scrigno di pasta gli ingredienti del territorio, sarà condito con olio di Garda DOP e un crumble di pane. Del pane non si butta via nulla: quello del giorno prima viene tostato in padella e poi reso croccante come la primavera. Il pane all'estero lo portano sempre dopo e spesso surgelato. In Italia è il contrario, il cestino di pane ha un grande valore. E nei suoi diversi sapori e nelle sue varie forme racconta la regionalità italiana”.*