

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 Concommercio** 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 incontro 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".