

# La Giardiniera di Morgan: il colore è parte del gusto

scritto da Antonio Lodedo | 11/07/2019



**Brillantezza cromatica, croccantezza ed equilibrio agrodolce, insieme alla qualità degli ingredienti, sono gli elementi caratterizzanti della giardiniera prodotta dallo chef Pasqual**

Il colore è parte del gusto. Lo sa bene [Morgan Pasqual](#), fino al 2013 chef del **Ristorante Cinque Sensi di Malo** (Vicenza), che oggi ha fatto dell'aspetto cromatico uno degli elementi cardine della **Giardiniera che porta il suo nome**. Per tutelare e valorizzare tale caratteristica, lo stesso *packaging* prevede solo **etichette trasparenti** che lasciano vedere il contenuto del barattolo.

**La Giardiniera di Morgan: colore, croccantezza ed equilibrio agrodolce**

Tutto parte dalla vista dunque, perché se l'alimento appare gradevole e invitante saremo maggiormente predisposti all'assaggio. Con la degustazione de **La Giardiniera Morgan**, poi, balzano immediatamente al palato altre due caratteristiche, uniche ed inconfondibili: la **croccantezza delle verdure** e l'**equilibrio agrodolce** della preparazione.



Quella prodotta da Pasqual segna un punto di non ritorno rispetto all'idea di giardiniera diffusa nella grande distribuzione, per lo più caratterizzata da verdure mollicce e che, spesso, fanno digrignare i denti per effetto della sferzata acida conferita dall'aceto utilizzato. Questi ultimi, infatti, sono prodotti industriali che rimandano a composizioni stile anni '80, ovvero a quei piatti freddi guarniti da pezzetti di giardiniera o tartine di pancarrè spalmate di burro o maionese.

La Giardiniera di Morgan, invece, **è un piatto a sé**. Nata quasi per caso, per essere abbinata ad un maialino molto apprezzato nel locale di Pasqual, settimana dopo settimana ha saputo conquistare gli avventori che riconoscevano il **Ristorante Cinque Sensi** come il "*Ristorante della Giardiniera*".

### **Da contorno a protagonista di un'azienda**

Oggi l'azienda di Malo è una realtà giovane che vede impegnati Morgan, sua moglie Luciana e una trentina di dipendenti; un'attività artigianale che parte dalla **conoscenza profonda della materia prima**, dall'attenta selezione delle verdure, dall'utilizzo della tecnologia necessaria alla realizzazione di un **prodotto gourmet in cui i tempi di cottura e di raffreddamento sono scrupolosamente osservati** per preservare croccantezza e colore.

La materia prima viene approvvigionata presso l'**Organizzazione Produttori Ortofrutticoli**

**Veneto**, con preferenza per i prodotti regionali. Il protocollo seguito da tali agricoltori è fortemente orientato alla sostenibilità ambientale per assicurare equilibri e biodiversità che si traducono in freschezza e salubrità dei prodotti finiti.

La Giardiniera di Morgan, che grazie al sapore davvero unico ha conquistato le più importanti tavole italiane, si sta facendo conoscere anche all'estero. Oltre alle selezionatissime verdure di stagione, tagliate a mano e cotte separatamente, contiene olio **EVO Dop della Riviera del Garda**, sale di **Cervia** naturale non raffinato e liquido di governo, il segreto di casa Morgan. Acqua, aceto, zucchero più un mix di spezie, sono impiegate in quantità tenute segrete.

L'esperienza come chef ha consentito a Morgan di ricercare e trovare il giusto bilanciamento gustativo che si è tradotto nella **sostituzione di sedano e cipolla con finocchio e carota**, ortaggi più delicati e meno caratterizzanti, che lasciano a ciascun ingrediente la possibilità di esprimersi, dando alla Giardiniera un gusto corale degli elementi.

## **Cinque versioni diverse de La Giardiniera di Morgan**

Nel corso degli anni, la Giardiniera è stata declinata in cinque versioni differenti, a seconda delle caratteristiche fisiche e caratteriali di ciascun componente della famiglia Pasqual. Ecco quindi che compare la **versione sott'olio** in cui rientrano tra gli elementi sedano e cipolla, la **versione con peperoncino e zenzero** e quella con l'inconsueta **presenza della frutta**.

Dal lato dell'abbinamento, il prodotto è un prezioso elemento da accostare a carni, pesci, formaggi vaccini o pecorini più o meno stagionati, facendo dimenticare il ruolo subalterno di mero contorno o guarnizione dei piatti.

**La Giardiniera di Morgan**

Via Pacinotti, 2 - Malo (Vi)

[Sito web](#)