

# L'Acchiappagusto: tradizione veneta e sapori di terre lontane

scritto da Cinzia Dal Brolo | 01/08/2018



## **Un'oasi di benessere a pochi chilometri da Vicenza, dove gustare piatti creativi della giovane chef Eleonora Andriolo.**

Già il nome del locale mi ispirava simpatia, quando poi ho conosciuto **Eleonora Andriolo**, giovane chef al timone del ristorante [Acchiappagusto Emozioni dei Sapori](#), la simpatia è raddoppiata. Non solo perché la giovane chef vicentina, allegra e frizzante, realizza piatti creativi di alto livello, ma anche perché la sua cucina è "un viaggio sensoriale" davvero sorprendente.

Fin da piccola, Eleonora manifesta una grande passione per la cucina, affiancando la nonna materna nella preparazione dei dolci, frequentando corsi di alto livello e stage. Accantonato il diploma di ragioneria, Eleonora intuisce che può realizzarsi solo in cucina; grinta e volontà non le mancano, specialmente da quando è lei a guidare il ristorante **Acchiappagusto Emozioni dei Sapori**, coadiuvata in sala dalla sorella e dalla compagna del padre.

La scelta del locale richiede molto tempo, ma Eleonora non demorde, finché trova quello che risponde perfettamente alle sue esigenze. Il ristorante Acchiappagusto, infatti, è un'oasi di

benessere a pochi chilometri da Vicenza, dove gustare piatti della tradizione veneta, vicentina e veneziana, ma anche squisite prelibatezze che “hanno il sapore di terre lontane”. Eleonora ama viaggiare, ma «*Come tutti gli Chef, non ho molto tempo libero – spiega – quando posso parto e le mete che scelgo rappresentano le tappe di un lungo viaggio programmato per affinare le mie conoscenze in materia di tradizioni culinarie*».

Il risultato è sotto gli occhi di tutti: i suoi piatti sono autentiche contaminazioni, come “**La mia Marrakech**”, risotto alla barbabietola con tartufo, carcadè e crema di Vezzena o la “**Battuta di scampi di Manfredonia al lime con granita di bergamotto e prosecco**”.

## **Acchiappagusto di Arcugnano, la cucina di Eleonora Andriolo**

Delicato e originale il menù proposto, a partire dall'entré: **uovo di pomodoro su crema di mozzarella**, cui è seguito uno strepitoso antipasto, **tartare di gobbetto con wacamole** su specchio di latte di cocco emulsionato con foglie di Kaffir lime.

Armonioso ed equilibrato il primo piatto: linguine, scampi e agrumi (con un tocco di ginseng), mentre l'interpretazione della volpina reale è stata magistrale (tartare affumicata con yogurt, sedano e [zenzero](#), marinata con salsa al ketchup e arrostita con salsa la tamarindo).

Infine, l'**Orchidea Framboise**, un dolce monoporzione con una base di mousse alla vaniglia del Madagascar e lamponi, ha chiuso in bellezza un pranzo eccellente. Perfetti anche i vini in abbinamento:

- **Aperitivo:** Prosecco Brut Batiso metodo Charmat – Martinotti Az. agricola Sutto Salgareda Treviso
- **Antipasto:** Durello Brut Conte Uberto Az. agricola Maltraversi – San Giovanni Ilarione Verona  
Durello Nicolo' Vescovo Az. agricola Maltraversi – San Giovanni Ilarione Verona
- **Primi e secondi:** Il Vespere, Bianco Veneto IGT uvaggio di Chardonnay, Garganega, Trebbiano Az. agricola La Pria Alonte Vicenza
- **Dessert:** Durello passito IGT Az. agricola Maltraversi San Giovanni Ilarione Verona

Con 30 posti a sedere e una **terrazza panoramica** da cui si gode una bellissima vista sulla città e sui Colli Berici, il ristorante Acchiappagusto è ideale per una cena estiva, per festeggiare un anniversario, o semplicemente per gustare qualche piatto della cucina veneta. Si può scegliere tra un **menù degustazione di 8 portate al costo di 70 euro** (escluse le bevande) e un menù alla carta (tra i 50 e i 70 euro).

### **ACCHIAPPAGUSTO EMOZIONI DEI SAPORI**

Via Santa Giustina 9, Arcugnano (VI)

[www.acchiappagusto.it](http://www.acchiappagusto.it)