

# Casa&Cucina

MARINA GRASSO

## “Le Querce” dalle radici profonde e dagli antichi valori

Tiziana Dorigo fondò il ristorante con il marito Franco Zago. Adesso lo conduce con i figli Dario, Ermanno e Duska

**G**randi e robuste perché hanno radici profonde. Così sono le querce, cui Franco Zago e Tiziana Dorigo, quasi 25 anni fa, hanno intitolato il loro ristorante a Merlengo. Ma le radici profonde della loro famiglia e della loro attività risalgono agli anni Settanta quando, giovanissimi sposi, aprirono una pizzeria per poi trasferirsi in una trattoria e, infine, dare vita a “Le Querce”. «Qui abbiamo iniziato a lavorare con i nostri figli», racconta Tiziana, «e oggi sono enormemente orgogliosa che Dario, Ermanno e Duska continuino il percorso iniziato da me e mio marito quasi cinquant'anni fa, guardando sempre avanti ma ben ancorati alle tradizioni di cucina e di accoglienza della nostra famiglia e del nostro territorio».

Franco è scomparso prematuramente nel 2020, ma le sue radici continuano a sostenere “Le Querce”. Mamma Tiziana, che nel frattempo è diventata “nonna Titti”, continua ad essere la prima ad entrare in cucina per impastare il pane e lavorare fianco a fianco con il primogenito, Dario. Il quale racconta: «Avevo iniziato a lavorare in un settore completamente diverso, però poi sono rientrato in famiglia per occuparmi della sala, dell'amministrazione e del marketing, fino a quando mi sono appassionato alla cucina e ho preso posto accanto alla mamma».

A sovrintendere la cucina è però Ermanno, che ha cominciato a stare ai fornelli da giovanissimo, ancor prima di iscriversi all'Istituto Alberghiero. «Forse perché già abituato alla “pratica”, sono stato uno studente svogliato», ricorda. «Ma poi ho capito che questo lavoro esige studio, ricerca e formazione continua. Il vero studio, insomma, l'ho affrontato quando ho completato il mio iter scolastico, perché ascoltando i clienti ho cercato risposte alle loro esigenze». Per assecondare le diverse necessità alimentari del pubblico, Ermanno ha studiato a fondo allergie e intolleranze e si è specializzato nella cucina senza glutine e senza lattosio affinché, spiega, «tutti possano sedersi a tavola con serenità, senza rinunciare all'emozione che sanno regalare gusti, aromi e consistenze. Per questo abbiamo anche allestito una seconda cucina appositamente dedicata alle preparazioni che non devono essere contaminate con gli allergeni, e anche il personale di sala è preparato a rispondere ad esigenze e richieste specifiche».

### LA SCHEDE

#### È a Merlengo l'unico locale veneto del circuito celiachi e intolleranti

È una luminosa oasi di tranquillità e di verde a pochi metri dalla strada Postumia, il ristorante “Le Querce” della famiglia Zago a Merlengo di Ponzano Veneto. Dario, Ermanno e Duska lavorano insieme ogni giorno assieme a mamma Tiziana, con ruoli ben definiti ma con vicendevole sostegno continuo. Una squadra affiatatissima che ha come obiettivi fondamentali valorizzare i prodotti di fornitori di fiducia del territorio e creare piatti per tutti i palati. Onnivori e vegani, con particolare riguardo alle persone con esigenze alimentari. “Le Querce” è l'unica struttura in Veneto che rientra nei circuiti Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia (Aic) e in quelli Senza Lattosio Fuori Casa dell'Associazione Latto Intolleranti (Aili), declinando la sua cucina, autentica e creativa, anche in “pietanze senza”.



Signora della sala è Duska, la “piccola” della famiglia, che dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero ha continuato a studiare la gestione delle allergie ed intolleranze alimentari e anche il settore della sommellerie. «Abbiamo scelto di aprire il nostro ristorante solo il giovedì e il venerdì sera, e il sabato e la domenica a pranzo e a cena»,

sottolinea. «Così possiamo seguire al meglio sia i circa quaranta coperti per il menù alla carta sia gli eventi che ospitiamo nel salone e nel parco. Perché per noi il dialogo con i clienti è prioritario, sia per una cena intima sia per un banchetto nuziale. Quindi tra i miei compiti, che vanno dall'accoglienza alla mise en place, dall'organizzazione del per-



Duska Zago, la più “piccola” di famiglia, apre le porte del ristorante “Le Querce”. Sotto con mamma Tiziana e i fratelli Dario ed Ermanno. In basso, una veduta della struttura

### LA RICETTA DELLO CHEF

#### Fagottini di asparagi e zucchine

**Ingredienti (per 3 involtini):** 9 asparagi bianchi o verdi; 1 zuccina; olio extravergine di oliva qb; sale e pepe qb; Grana Padano grattugiato a piacere.

**Procedimento:** lavare gli asparagi, pelarli e privarli delle estremità più legnose. Legarli a mazzetto e riporli in verticale in una pentola con acqua leggermente salata, lasciando esposte le punte per circa 5 cm e coprendoli immergendo un panno pulito nell'acqua; cuocerli cercando di mantenere una buona consistenza e, una volta raffreddati, tagliarli ad una lunghezza di circa 10 cm. Lavare la zuccina e tagliarla a strisciole sottili di circa 3-4 mm; sbollentarle velocemente in acqua o passarle in forno (anche microonde) per far perdere loro un po' di struttura. Creare ogni fagottino avvolgendo 3 asparagi con le strisciole di zuccine e riporli su una placca leggermente unta, quindi intiepidirli in forno per qualche minuto, anche spolverandoli con il formaggio grattugiato. Si possono accompagnare con una crema di cuore di zuccine insaporita con aglio orsino.

sonale al servizio vini, il più importante è sempre la comunicazione tra i clienti e la cucina».

Compiti ben suddivisi, ma anche complicità trasversale che caratterizza i rapporti tra i fratelli Zago, con Dario (che cura personalmente l'ampio parco) ed Ermanno sempre pronti ad impegnarsi nei lavori manuali, dal restauro dell'antico vagone ferroviario che campeggia nel parco all'allestimento della cantina-museo che hanno realizzato con le loro mani; con Duska ed Ermanno che si dedicano ad approfondire insieme la conoscenza del mondo vinicolo per meglio abbinarlo alla cucina, ma anche per passione comune; con Tiziana che dichiara di essere in minoranza di fronte a tre figli così intraprendenti e proiettati verso il futuro, ma che è sempre la prima a “buttarsi” in ogni

nuova ricetta e progetto. «La nostra famiglia è la nostra forza», conclude Ermanno, irrefrenabile creativo del gruppo. «E non solo perché questo lavoro richiede un impegno straordinario che si affronta meglio con una squadra ben roduta. Ma anche perché siamo uniti dagli stessi valori e dalla consapevolezza che solo ascoltandoci tra noi e confrontandoci con gli altri possiamo continuare a crescere. Anche nei momenti meno facili come lo sono state le chiusure imposte dal Covid, che abbiamo utilizzato per mettere a punto nuovi progetti. Per poi ripartire con più slancio». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA