

Uno scrigno di tesori

Alessandra Piubello

... noi veneti abbiamo girato il mondo: ma la nostra Patria, quella per cui se ci fosse da combattere combatteremmo è soltanto il Veneto. Con il ricordo dei suoi odori di polenta che uscivano un tempo dai fumaioli delle case durante l'inverno uggioso, nebbioso e nordico, gli odori di paglia, di letame, di grano, e di fieno durante l'estate. Quando vedo scritto all'imbocco dei ponti sul Piave: «Fiume Sacro alla Patria» mi commuovo ma non perché penso all'Italia bensì perché penso al Veneto. Fuori dal Veneto per me è terra straniera e forse ostile...

(Goffredo Parise, da Il grande libro del Veneto)

Il territorio

Incantevole Veneto. Terra di tradizioni, ricca di panorami che variano dalle cime innevate delle Dolomiti all'azzurro del mare Adriatico, fino alla magia dei palazzi e dei canali di Venezia.

Una regione completa che, in una superficie di circa 18.000 kmq, comprende montagne e valli; estesi altipiani a volte brulli e rocciosi, a volte ricoperti di boschi e di prati; colline tondeggianti e verdi, coperte di vigneti che producono alcuni dei più rinomati vini italiani (è la prima regione vitivinicola d'Italia); le rive del più grande lago della penisola, il Garda, dotato di un microclima molto particolare e infine una pianura ampia, dove si susseguono campi coltivati, vigneti, frutteti, città ricche d'opere d'arte, splendide ville venete, affascinanti castelli, città murate, preziosi palazzi e chiese ricche di inestimabili tesori d'arte. Un patrimonio storico-architettonico che catalizza da anni l'attenzione del mondo, tanto da essere la prima regione turistica d'Europa. Qui si è sviluppata la storia delle genti venete e del loro legame con la terra, che ha creato non solo città, ma paesaggi agresti invidiabili e produzioni vinicole e agroalimentari che non temono rivali al mondo. Il retroterra è variegato, pennellato di colori, sfumature, gusti, sapori e profumi unici. Tutta la regione è una sorta di paradiso dell'agricoltura: vanno citati, fra gli altri, alcuni prodotti tipici come il radicchio rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco, l'asparago bianco di Bassano (il primo in Europa ad ottenere il marchio Igp), il fagiolo di Lamon, il pregiato riso Vialone Nano di Isola della Scala, il marrone di San Zeno (una tipologia di castagna), le ciliegie di Marostica, i formaggi Asiago Dop e Monte Veronese Dop, il Prosciutto Veneto Berico Euganeo, la Sopressa Vicentina, l'olio extravergine del Lago di Garda. La gastronomia



Vigneti di Col San Martino

IL RETROTERRA È VARIEGATO, PENNELLATO DI COLORI, SFUMATURE, GUSTI, SAPORI E PROFUMI UNICI

veneta, seppur comprensiva di territori con vocazioni agricole diverse (mare e laguna, pianura, collina e montagna: in questa regione non manca proprio nulla) si presenta relativamente unitaria da più di mille anni, dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. I veneziani infatti, quando occupavano un territorio, usavano portarvi le loro abitudini alimentari utilizzando e facendo propri i prodotti locali. Il tocco particolare alla cucina veneta l'hanno dato proprio loro, che viaggiavano per mare visitando paesi lontani e riportando a casa nuovi prodotti (ad esempio il mais) e le spezie d'Oriente che danno un profumo inconfondibile a tanti piatti della tradizione. Le provincie venete, pur nella loro diversità, sono legate quindi da alimenti comuni come il riso, (celebri i risotti, con il pesce, la carne, i funghi, le verdure...), i fagioli, il baccalà, la polenta (perfetta con tutto, dagli intingoli di pesce della cucina veneziana al baccalà alla vicentina, alla selvaggina e agli arrosti in salsa peverada). Poche regioni come il Veneto possono vantare una tradizione di ristorazione così lunga, articolata e prestigiosa. I centri di Venezia, Verona, Vicenza e Padova, città storiche e autentici crocevia



Passo Cereda



in fatto di cultura e commercio, fanno da traino. L'accoglienza delle genti venete è rinomata, l'ospitalità infatti è parte del loro carattere: vale la pena soggiornare nelle numerose strutture ricettive che sanno rendere confortevole la vacanza o il viaggio di lavoro. Abbiamo scelto per voi (impresa difficile, tanto offre questa ricca terra!) alcuni ristoranti e alcuni alberghi che, se venite in Veneto, non dovrete assolutamente perdersi.

A **Verona**, *Al Capitan della Cittadella*, un ristorante dall'atmosfera di mare con raffinate proposte di pesce (piazza Cittadella 7a, tel. 045 595157; 65 €). Sempre in città, in una location di fascino tra il Teatro Romano e Ponte Pietra, *La Fontanina*. Un bistrot dal sapore antico, con una cucina creativa sia di terra che di mare (via Portichetti Fontanelle 3, tel. 045 913305; 60 €). Per gli amanti di una cucina dalla mano garbata, basata su sapori nitidi e ben impostata sul territorio, il *Desco* (via dietro San Sebastiano

7, tel. 045 595358; 130 €). In provincia, a **San Bonifacio** (Vr), *I Tigli*, una delle migliori pizze d'Italia, grazie al genio di Simone Padoan (via Camporosolo 11, tel. 045 6102606; 25 €). Nella bassa veronese, a **Isola Rizza**, *Perbellini*, un sicuro indirizzo stellato per i gourmet (via Muselle 130, tel. 045 7135352; 130 €). A **San Pietro in Cariano** (Vr), *Villa del Quar*: in piena Valpolicella un'oasi di pace e di lusso, con una cucina internazionale (via Quar 12, Pedemonte, tel. 045 6850149; 130 €).

Nella zona vicentina, ad **Altissimo**, merita una tappa il *Casin del Gamba*, con le sue famose erbe, funghi e cacciagione che sono la base della cucina stagionale di questa fiabesca casa di montagna (via Roccolo Pizzati 1, tel. 0444 687709; 75 €). Ad **Arzignano** (Vi) vi segnaliamo *Damini Macelleria & Affini*, la nuova tendenza gourmet che raggruppa più anime: da macelleria a gastronomia, da enoteca a ristorante, tutto con prodotti di eccellenza (via G. Cadorna 31, tel. 0444 452914; 40 €). A **Lonigo** (Vi) non perdetevi la cucina del bistellato *La Peca* dei fratelli

Il territorio

Portinari, una vera oasi gourmet. Fuori, vista sui Colli Berici (via Giovannelli 2, tel. 0444 830214; 120 €). A **Marano Vicentino**, *El Coo*, per farvi trasportare dalla creatività di un giovane talentuoso chef (via Cané 2c, tel. 0445 8636718; 40 €).

Nell'area veneziana a **Mirano**, *La Ragnatela*, una cooperativa che propone menu basati sulle tradizioni del territorio con attenzione alla tracciabilità delle ottime materie prime (via Caltana 79, Scaltenigo, tel. 041 436050; 40 €). A **Venezia**, *Il Ridotto*, a 3 minuti da San Marco, un piccolo locale con piatti di pesce fresco proposti con sapiente originalità (Castello 4509, tel. 041 5208280; 60 €). Se avete tempo fate un salto sull'**Isola di Mazzorbo** e raggiungete *Venissa*, regno incontrastato di Paola Budel, che vi farà gustare ricette indimenticabili (Fondamenta Santa Caterina 3, tel. 041 5272281; 90 €).

terprete di una celebre filosofia culinaria che merita il viaggio (via Liguria 1, tel. 049 630303; 180 €). A **Pontelongo** (PD), *Lazzaro 1915*, per assaporare piatti soprattutto di pesce con un tocco di riuscita creatività (via Roma, 26 tel. 049 9775072; 50 €).

Cambiamo argomento e pensiamo a dove dormire sogni tranquilli in ambienti memorabili.

A **Punta San Vigilio** (Vr), *Locanda San Vigilio*: atmosfera molto romantica in questa locanda del Quattrocento. Fra le 12 camere, alcune hanno loggia e vista sul lago (Punta San Vigilio, tel. 045 7256688; 120 €). A **San Pietro in Cariano** (Vr), *Villa Giona Stucchi*: affreschi, mobilia d'epoca in una raffinata villa del Cinquecento abitata ancora dai proprietari, che hanno ricavato 18 camere (via Cengia 8, tel. 045 7725068; 110 €). A

Baglioni: a meno di 50 metri da Piazza San Marco, 104 camere e suite impreziosite da pezzi d'antiquariato e con vista sull'Isola di San Giorgio (San Marco 1243, tel. 041 5289840; da 319 €).

A **Cortina** (Bl), *Cristallo Hotel Golf & Spa*: dal 1901, un hotel a conduzione familiare, ma all'insegna del lusso e nel centro di Cortina. Settantaquattro camere e suite, ristorante, Spa a marchio Transvital, e golf a 9 buche (via Menardi 42, tel. 0436 881111; da 340 €).

Ad **Asole** (Bl), *Hotel Villa Cipriani*: a 200 metri dalla piazza centrale, una villa del '500 in stile palladiano, con 31 camere e ristorante (via Canova 298, tel. 0423 523411; da 360 €).

A **Codognè** (Tv) *Villa Toderini*: nella barchessa di una villa patrizia del Settecento, che si riflette in una peschiera nel parco, 10 camere e una suite (via Roma 4/a, tel. 0438 796084; da 105 €). A **Treviso**, *Maison Matilda*,



Ci spostiamo nel bellunese per raccomandarvi un tris d'assi. A **Cortina d'Ampezzo** (Bl), *Tivoli*, per concludere degnamente una giornata sulle piste da sci con una convincente cucina di mare (via Lacedel 34, tel. 0436 866400; 85 €); a **Pieve d'Alpago** (Bl), *Dolada*, con la sua tradizione gastronomica di lungo corso e una posizione incantevole con la Conca dell'Alpago sullo sfondo (via Dolada 21, Plois, tel. 0437 479141; 70 €); a **Sappada** (Bl), *Laitè*, una perla della ristorazione nostrana. Fabrizia Meroi propone una cucina di grande tecnica e cuore per regalarvi un'esperienza emozionante (via Hoffe 10, tel. 0435 469070; 60 €).

A **Oderzo** (Tv), *Gellius*: qui si mangia in un locale storico, fra reperti archeologici, gustando una cucina ricca d'inventiva su materie prime di alta qualità (Calle Pretoria 6, tel. 0422 713577; 70 €).

A **Rubano** (Pd), *Le Calandre*. Massimiliano Alajmo, unico chef al mondo che ha avuto tre stelle Michelin prima dei 30 anni, è l'in-

Brenzona (Vr) *B&B LH Lifestyle & Houses*: è un b&b con 3 camere e suite con vista sul Garda, arredate con grande gusto e colazione a base di prodotti locali (loc. Fasor 8, tel. 339 6671922; da 130 €). A **Chievo** (Vr), *Casa Villa d'Arco*: a 4 km dal centro di Verona, una dimora del XVI secolo restaurata secondo la bioarchitettura, un b&b con 3 camere arredate con mobili d'epoca (via dalla Riva 5, Corno Alto, tel. 045 8510154; da 110 €).

A **Verona**, *Due Torri*: di fronte alla bella chiesa di Sant'Anastasia, in un palazzo del '300, un hotel di fascino, con ristorante, 90 camere e suite, alcune con vista sulla piazza (piazza Sant'Anastasia 4, tel. 045 595044; da 193 €).

A **Venezia**, *Palazzina Grassi*: l'unico design hotel di Philippe Starck in Italia si trova in un palazzo del XVI secolo, con 26 camere (la suite presidenziale affaccia su Canal Grande), ristorante e Krug Lounge (San Marco 3247, tel. 041 5284644; da 360 €). Sempre a **Venezia**, *Luna Hotel*

un boutique hotel in un palazzo dell'Ottocento, a pochi metri dal Duomo, con 6 camere dal décor contemporaneo e urban chic (via Riccati 44, tel. 0422 582212; da 190 €).

A **Follina** (Tv), *Villa Abbazia*: charme e atmosfere raffinate per le 18 camere e suite di questo palazzo patrizio del XVII secolo. Da segnalare anche il ristorante, affidato al talento di Ivano Mestriner (piazza IV Novembre 3, tel. 0438 971277; da 240 €).

A **Musestre di Roncade** (Tv), *Relais Ca' Raffio*: tre camere e una suite in un vecchia casa padronale di campagna ristrutturata con un mix fra mobili vintage e moderni. Dal molo nel giardino, si arriva direttamente nella Laguna di Venezia (via Principe 70, tel. 0422 780774; da 135 €).

A **Selvazzano Dentro** (Pd) *Villa Emo Capodilista 'La Montecchia'*: un borgo medievale, un castello e una villa nobiliare del XVI secolo annoverata fra i grandi capolavori d'arte d'Italia e la possibilità di alloggiare in camere e appartamenti (via Montecchia 16, tel. 049 637294; 2 notti da 480 €). ■