



METERI CUCINA, CIAK SI APRE!



Testo di Alessandra Piubello

Foto cortesia di Meteri (Foto dei piatti di Andrea Moretti)

Il progetto, studiato a lungo durante il lockdown, ha focus chiaro e poliedrico. Inaugurata il dieci giugno, Meteri Cucina è l'inizio di un percorso già ben strutturato, ma che è foriero di novità per il Veronese e non solo. A guidare la cucina Eleonora Barbone, classe '88, sangue veneziano e friulano. Inizia il suo iter culinario sette anni fa, cominciando con il 28 posti di Marco Ambrosino a Milano, poi con il S'Apposentu di Roberto Petza in provincia di Nuoro, poi l'Edit di Torino

sia con i Costardi Bros sia con Matteo Monti e poi il Vasiliki Kouzina di Milano, ristorante greco.



“Ho accolto questa opportunità con molto entusiasmo. Mi sono innamorata di questo locale e del progetto. Al mio fianco ho scelto il sous-chef che collaborava con me da Vasiliki Kouzina. Lavoravamo già in sintonia e siamo complementari. Ha lavorato in Australia ed è preparato sulla cucina asiatica”.

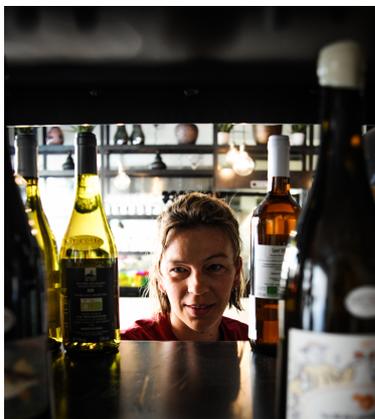


Staff di sala

Dalla strada la gente, rapita, torna a guardare nella vetrina della cucina a vista, quella che era di Matteo Grandi con il suo Degusto, trasferitosi poi a Vicenza. Il locale è rimasto sostanzialmente uguale, l'impronta è minimalista e moderna, quella di un bistrot contemporaneo.



“È stato fatto un lavoro certosino con gli artigiani, contadini, allevatori – ci spiega uno dei due soci di Meteri, Luca Fullin – privilegiando la sostenibilità, come già facciamo con i vini”. Meteri nasce nel 2014, unendo le forze di Raffaele Bonivento, imprenditore, e Luca Fullin, ristoratore con esperienza ventennale. In questi anni l’azienda si è affermata nella selezione e distribuzione di vini naturali. “Meteri è uno stile di vita – afferma Raffaele – e la sostenibilità è centrale nel nostro modo di vivere.



Giorgia Lavaroni



Eleonora Barbone

Sostenibilità applicata anche a chi collabora con noi, non vogliamo che si lavori per troppe ore. Ci sono due giorni di chiusura e desideriamo che i nostri collaboratori abbiano tempo per rigenerarsi, per formarsi, per pensare. Meteri Cucina è il risultato di un gesto naturale: unire ristorazione e vini”.



Luca Fullin si occupa della sala (lasciando alla sorella la gestione del loro locale di Venezia, il Local) in collaborazione con la sommelier Giorgia Lavaroni (con esperienze Agli Amici di Udine). Al momento le etichette sono 375 ma sono destinate ad aumentare. “Siamo appena all’inizio – commenta Luca Fullin – e vorremmo che questa diventasse la casa anche dei produttori di Meteri. Ci stiamo già divertendo con i nostri clienti, proponendo di bere alla cieca su bicchieri neri, per stimolarli all’attenzione e alla conoscenza del vino”. Uno dei due giorni di chiusura, il martedì (l’altro è il mercoledì), viene dedicato alla formazione dei clienti, dei ristoratori, del personale. Il giovedì invece, una volta al mese, saranno ospitati chef, il primo sarà Yoji Tokuyoshi.



Meteri Cucina è un luogo inclusivo, aperto, in

fibrillazione creativa. Da qui partiranno anche delle visite ai produttori di Meteri. Sarà una bella scossa per San Bonifacio, in provincia di Verona, che si propagherà in centri concentrici ad abbracciare l'Italia e non solo. Sarà divertente vedere durante il prossimo Vinitaly molti produttori e i clienti di Meteri ai tavoli del bistrot.



Risotto



Panzanella di cozza mitilla

La cucina è stata impostata in modo semplice, anche per dare risalto ai vini. L'obiettivo futuro sarà quello di privilegiare le verdure, anche se per la partenza il menu prevede dodici piatti, sia di carne sia di pesce, e un menu degustazione. I dolci, alcuni classici, altri innovativi, sono declinati con formaggi, frutta, verdura e gelati.



“Meglio togliere che mettere” è il motto di Eleonora. Fresca ed estiva la *Panzanella di cozza mitilla*. I *Bigoli e*

sardine, con pasta integrale leggermente ruvida, sardine dalla carne compatta e una salsa peculiare, con influenze orientalesgianti (miso, soia e mirin) è un piatto incisivo, sapido e netto nei sapori. Ricca e opulenta la *Lingua, uovo e zucchine scapece*. Si ritorna alla leggerezza con il dolce *Carota, noci e aceto*.



Carota, noci e aceto



*Lingua, uovo e zucchine
scapece*

Un locale che farà parlare di sé, tenetelo d'occhio!

Meteri Cucina

Via Camporosolo, 9A

37047 San Bonifacio VR

Tel: +39 351 912 2717

www.metericucina.it [<http://www.metericucina.it>]

21 GIUGNO 2021
