

Mangiare bene Nordest

di Antonino Padovese



Nelle cantine

Donne protagoniste, le etichette dell'Istria e la solidarietà in vigna

I vini Istriani

I sommelier padovani Francesco Verni e Francesco Vito, a 10 anni dall'uscita della guida sulla Croazia, firmano il focus «Vini di Croazia: l'Istria»

Vendemmia solida

Sono aperte le iscrizioni per la giornata di raccolta dell'uva a scopo benefico in programma domenica 8

settembre nella tenuta Le Manzane (foto) di San Pietro di Feletto

Le 100 donne

La produttrice Annalisa Zorzettig, titolare della storica azienda friulana, è scelta tra le «100 donne di successo 2024» di «Forbes Italia».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TRATTORIE

I MASENNINI

■ VIA ROMA 34, VERONA ▷ 045 8065169 CHIUSO DOMENICA TUTTO IL GIORNO E LUNEDÌ A PRANZO. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Pasta fatta in casa (come gli gnocchi) e carni allo spiedo sono le specialità di questa trattoria italiana contemporanea.

Voto 7,5

Ambiente Locale accogliente con interni in legno e travi a vista davanti a Castelvecchio e a pochi minuti a piedi da piazza Bra e dall'Arena. **Voto 7,5**

Il bello Vivere una bella esperienza gastronomica, saperi intensi e piatti con porzioni abbondanti.

Il brutto Un po' rumoroso quando i tavoli sono quasi tutti occupati, se la temperatura lo consente meglio sfruttare il bellissimo dehors con vista su Castelvecchio. **Prezzi** Sui 60 €

DA TULLIO

■ VIA LA CHIESA 27A, ARFANTA ▷ 0438587093 CHIUSO LUNEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina La cucina onora la tradizione dell'Altanaro, con la carne cotta allo spiedo e la pasta fatta in casa. **Voto 7**

Ambiente Sala dominata da un bellissimo camino, acceso anche d'estate. Terrazza da paura che si affaccia sulle colline del Prosecco. Pura bellezza. **Voto 7**

Il bello Poter assaggiare i piatti della cucina di tradizione ammirando il panorama tutelato dall'Unesco.

Il brutto Vista collocazione, ci saremmo aspettati una carta più ampia con le bottiglie del Prosecco superiore. Da rivedere le porzioni dei dolci. **Prezzi** Sui 35 €

CON GLI AMICI

ALLA PERNOLA DA PIERO

■ VIA TOGARELLI 38, SARCEDO ▷ 0445884013 CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Alex De Anna e Santo Panariello propongono una cucina che fa dell'elemento vegetale l'assoluto protagonista della degustazione, quasi lasciando a carne e pesce un ruolo comproprio. **Voto 7,5**

Ambiente Tavoli a bordo piscina per godere delle bellezze della pedemontana vicentina, in attesa di una sala internea per lo spazio gourmet. **Voto 7**

Il bello Provare una cucina originale che inverte i canoni classici della tradizione, in un ambiente verde e luminoso. Seicento le referenze in cantina. **Il brutto** Servizio molto lento nei fine settimana, soprattutto se in concomitanza ci sono eventi all'interno.

Prezzi Degustazione 90 euro

IL VIZIETTO

■ CORSO ITALIA 53, CORTINA

DAMPEZZO ▷ 04368860789 APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO E A CENA. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Piatti di pesce e di carne, pasta fatta in casa. Buon indirizzo in pieno centro a Cortina. **Voto 7**

Ambiente Interni in legno, ricordano le baite di montagna. Dehors separato dal corso centrale con pochi tavoli. Servizio veloce. **Voto 7**

Il bello Portion generose e molte proposte per un locale frequentato dai turisti presenti nella località ampezzana.

Il brutto Qualche piatto da rivedere come il Gran fritto di mare. Visto il prezzo, servirebbe

la novità

Gino's prende il volo, calici e carne alla brace

Era nato come il locale di riferimento dell'aeroporto «Gino Allegri» di Padova, aperto dalle 7,30 alle 3 del mattino. Poi i fratelli Alberto e Fabio Ruzzon hanno deciso di lasciare stare il bar e di puntare solo sul ristorante. E hanno fatto bene. Al «Gino's» la carta dei vini è invidiabile, anche se ha poco Veneto e moltissima Francia. Il forno alla brace è al centro della cucina di Andrea Bozzato e Nicola Brigato, che riescono a valorizzare bene l'elemento vegetale e hanno inserito in menu piatti di pesci creativi.

■ GINO'S PADOVA, AEROPORTO GINO ALLEGRI ▷ 0498713722. CHIUSO DOMENICA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

più sostanza

Prezzi Sui 60 euro

AI ASSASSINI

■ VIA MARCO 3695, VENEZIA ▷ 041 099435 CHIUSO LA DOMENICA. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Piatti che rispettano la tradizione veneziana, saperi delicati. Nessun errore su cotture e consistenza. **Voto 7**

Ambiente Semplice con pochi tavoli, anche all'aperto, a metà strada fra il ponte di Rialto e il gran teatro La Fenice. **Voto 6,5**

Il bello Vivere l'esperienza di una cena in un locale storico di Venezia, ottenuta la selezione dei vini soprattutto per l'Italia

Il brutto Sito con scarse informazioni. Se c'è un tavolo superiore ai quattro coperti, il locale chiede di sapere in anticipo i piatti da ordinare.

Prezzi Sui 75 €

PESCE

MARCANDOLE AL MARE

■ PIAZZETTA FARO 1, LIDO DI JESOLO ▷ 0421370336 APERTO TUTTI I GIORNI, ANCHE A PRANZO

SABATO E DOMENICA. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Elaborati e ricchi piatti di mare, preparati con una materia prima di primissima qualità. **Voto 7**

Ambiente Ristorante da cui si domina uno degli angoli più suggestivi di Jesolo, servizio veloce. Carta dei vini da ammirare. **Voto 7,5**

Il bello Poter assaggiare ottimi piatti di mare e poi trattenersi per un cocktail con vista sul faro durante le serate estive.

Il brutto Sul sito internet mancano le informazioni essenziali. **Prezzi** Sui 50 euro

PEPE NERO

■ VIA MARCONI 26, NOVENTA

PADOVANA ▷ 0496935572 CHIUSO DOMENICA. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Buon indirizzo per una cucina di mare (e di laguna) alle porte di Padova e vicino al casello dell'A4. **Voto 7**

Ambiente Elegante e allo stesso tempo informale, con un ampio parcheggio pubblico di fronte. Servizio rapido e preciso. **Voto 7**

Il bello Assaggiare una cucina di qualità, buona la proposta dei vini dolci in abbinamento al dessert.

Il brutto Qualche piatto fra antipasto e primo ha un costo troppo alto rispetto alla porzione proposta.

Prezzi Sui 55 €

ALTA CUCINA

AGLI AMICI ROVIGNO

■ SÉTALISTE VIJEAU EUROPE 1,2,

ROVIGNO ▷ +38 59 805190

APERTO A CENA TUTTI I GIORNI

TRIANO LUNEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina La cucina friulana di Emanuele Scarella (Agli Amici, Godia) per la quarta estate di fila nella località croata di Rovigno. **Voto 8**

Ambiente Bellissima terrazza che domina il porto dell'antica cittadina veneziana. Servizio curato, in sala parlano inglese e italiano. **Voto 8**

Il bello Degustare a un paio d'ore

■ Per info e contatti
corriereextra@rcs.it

dal Nordest la declinazione istriana della cucina di Scarella in una fra le più belle località della costa croata.

Il brutto

Il parcheggio

Prezzi Degustazione 185 euro

PIZZERIE

LA LANTERNA

■ VIA SANTA MARIA DI NON 71, CURTAROLO ▷ 3278043742 CHIUSO MARTEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Pizze gustose con ampia scelta, anche legata alle stagioni.

Voto 7

Ambiente Giardino all'aperto con molti gazebo in legno, servizio velocissimo. **Voto 6,5**

Il bello Assaggiare una buona pizza, ben preparata, in un giardino estivo.

Il brutto Da rivedere l'illuminazione al tavolo: per leggere il menu in alcune zone bisogna accendere la torcia del cellulare.

Prezzi Sui 25 €

CAPRI

■ PIAZZA ROSA DEI VENTI 2, LIGNANO SABBIAUDORO ▷ 0431 422467 APERTO TUTTI I GIORNI (PRANZO E CENA) FINO A TARDI. ACCESSO DISABILI: SI

Cucina Piatti di mare per i turisti e una buona scelta di pizze, da mangiare a cena come a pranzo.

Voto 6

Ambiente Ampia veranda sulla singolare piazza della località balneare friulana. Buono e veloce il servizio. **Voto 6,5**

Il bello Poter assaggiare qualche buon piatto, buono il rapporto qualità prezzo.

Il brutto Il parcheggio

Prezzi Sui 30 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

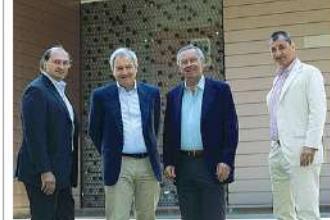
DA SINISKA VALTER RUZZON, ANDREA BOSZI E ANDREA MARCINI

maestri

Vini in laguna, le radici dei Marzotto a Venezia

Alle etti di terreno, in gran parte paludos e ancora da bonificare a 60 chilometri da Venezia, Gaetano Marzotto, erede della famiglia vicentina di industriali, ne intuì il potenziale e nel 1935 li acquistò creando nel comune di Fossalta di Portogruaro, nella frazione di Villanova, un polo agricolo che dedicò all'amata moglie Margherita.

Quasi 90 anni dopo il nipote Stefano, vicepresidente di Santa Margherita Vini, ha coinvolto la famiglia per un progetto nel centro storico di Venezia. A San Francesco della Vigna (nomen omen) c'è il vigneto urbano più antico d'Europa, 1.107 metri lineari.



Chi è

• Stefano Marzotto, 69 anni, è il vicepresidente di Santa Margherita Vini

• L'azienda, che ha sede a Fossalta di Portogruaro (Venezia), ha dieci tenute in Italia.

• Nel 2023 ha venduto oltre 27 milioni di bottiglie

• Il gruppo

in mano i fratelli alla terza generazione: Gaetano, Luca e Nicolò (foto).

Marzotto con il suo enologo Massimiliano Luison ha fatto piantare vigneti di glera e malvasia e fatto nascere «Harmonia mundi», uno spumante che sarà venduto in astucci fatti con il legno delle briccole dismesse. Il vino porta questo nome perché la vicina chiesa, nelle intenzioni dello studioso francescano Francesco Zorzi, doveva riflettere, con le sue misure e proporzioni, l'armonia universale.

Per Stefano Marzotto «il recupero dei vigneti urbani rappresenta una delle iniziative più importanti che oggi il mondo del vino può e deve fare per mantenere saldo e vivo il legame con la propria storia, le proprie radici e le proprie tradizioni». Sempre nel chiostro della chiesa rinascimentale la famiglia Marzotto aveva festeggiato nel 2021 i 60 anni dal debutto della prima bottiglia del Pinot Grigio, che tanto successo ebbe nel mercato americano. Oggi l'azienda della famiglia Marzotto conta dieci tenute in Italia, nel 2023 ha venduto oltre 27 milioni di bottiglie in oltre 90 Paesi del mondo. Nello spirito di nonno Gaetano che da Valdagno si spinse ai terreni al confine con il Friuli, oggi il gruppo è in mano alla terza generazione: Gaetano (presidente), Stefano (vice), Luca e Nicolò (consiglieri).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

agenda

Bacalà, poi picnic e formaggi in quota

Cortina d'Ampezzo Al rifugio Socrepes giovedì va in scena il «Cortina Summer Party» (foto), il picnic che celebra cucina, glam e lifestyle ad ala quota con la regia di Erica e Alvise Zuliani. [Info: rsseven.it](http://rsseven.it)

Galgignano Terme Il 4 settembre al Golf Club Padova si tiene la quinta tappa di «Ristogolf», il tour-evento voluto dagli chef Enrico Cerea e Giancarlo Morelli che unisce passione per lo sport con l'amore per la buona cucina. [Info: ristogolf.com](http://ristogolf.com)

Lazise «Dinner in the Sky» torna sul Garda, a Pasengo dal 5 all'11 settembre pranzi e cene a 50 metri d'altezza [Info: dinnerinthesky.it](http://dinnerinthesky.it)

Asiago Appuntamento per due weekend dal 6 all'8 e dal 13 al 15 settembre per «Made in Malga», l'evento dei formaggi e dell'agricoltura di montagna. [Info: madeinmalga.it](http://madeinmalga.it)

Cortina d'Ampezzo Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini il 6 settembre e per 4 giorni animeranno per «Genesis» workshop e incontri: esperienze uniche sulle Dolomiti. [Info: movementotorismovino.it](http://genesis.it)

Sandriga La Festa del Bacalà alla Vicentina dal 19 al 30 settembre è un vivace teatro di sapori, workshop, mostre, mercati e spettacoli. [Info: festadelbacalà.com](http://festadelbacalà.com)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

