

# 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 Vemi e Francesco Vitocco, a 10 anni dall'uscita della guida sulla Croazia, firmano il focus «Vini di Croazia: l'Istria».

### Vendemmia solidale

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 MASENINI

■ VIA ROMA 34, VERONA ☎ 045 8055169 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, sapori 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'Altamarea, 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 la 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 PERGOLA DA PIERO

■ VIA TOGARELLI 38, SARCEDO ☎ 045884013 CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

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

**Ambiente** Tavoli a bordo piscina per godere della bellezza della pedemontana vicentina, in attesa di una sala interna 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 nel fine settimana, soprattutto se in concomitanza ci sono eventi all'interno.

### Prezzi Degustazione 90 euro

### IL VIZIETTO

■ CORSO ITALIA 53, CORTINA D'AMPEZZO ☎ 0436860789 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** Porzioni 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

È 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 menù piatti di pesce creativi.

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

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DA SINISTRA: VALTER RUZZON, NICOLA BRIGATO, ANDREA BOZZATO, ALBERTO RUZZON, ANDREA MANCINI

### più sostanza

**Prezzi Sui 60 euro**

### AI ASSASSINI

■ SAN MARCO 3695, VENEZIA ☎ 041 0994435 CHIUSO LA DOMENICA. ACCESSO DISABILI: SI

**Cucina** Piatti che rispettano la tradizione veneziana, sapori 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, ottima 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 ☎ 0498935572 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

■ SETALISTE VIJICA EUROPE 1-2, ROVIGNO ☎ +38 599 8051910 APERTO A CENA TUTTI I GIORNI

TRANNE LUNEDÌ. ACCESSO DISABILI: SI

**Cucina** La cucina friulana di Emanuele Scarello (Aglì 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

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

**Il brutto** Il parcheggio

**Prezzi Degustazione 185 euro**

**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 menù in alcune zone bisogna accendere la torcia del cellulare.

**Prezzi Sui 25€**

**CAPRI**

■ PIAZZA ROSA DEI VENTI 2, LIGNANO SABBADORO ☎ 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

## maestri

Vini in laguna, le radici dei Marzotto a Venezia

Mille ettari di terreno, in gran parte paludoso e ancora da bonificare a 60 chilometri da Venezia. Gaetano Marzotto, erede della famiglia vicentina di industria, ne intuì il potenziale e nel 1935 l'acquisto 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

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 Valdarno 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 Sorespes giovedì va in scena il «Cortina Summer Party» (foto), il picnic che celebra cucina, glam e lifestyle ad alta quota con la regia di Erica e Alvise Zuliani. Info: rseventi.com

**Galzignano 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

**Lazise** «Dinner in the Sky» torna sul Garda, a Pacengo dal 5 all'11 settembre pranzi e cene a 50 metri d'altezza. Info: 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

**Cortina d'Ampezzo** Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini il 6 settembre per 4 giorni animeranno per «Genesis» workshop e incontri: esperienze uniche sulle Dolomiti. Info: movimentoturismovino.it

**Sandrigio** La Festa del Bacalà alla Vicentina dal 19 al 30 settembre è un vivace teatro di sapori, workshop, mostre, mercati e spettacoli. Info: festadelbacala.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DA SINISTRA: VALTER RUZZON, NICOLA BRIGATO, ANDREA BOZZATO, ALBERTO RUZZON, ANDREA MANCINI