

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.



OK

LUOGHI

FUORI DELLA KERMESSE DELLA FIERA: ECCO DOVE MANGIARE NEI GIORNI DEL VINITALY

—DI CAMILLA ROCCA | 13 aprile 2018



Non di solito vino vive l'uomo. E se Vinitaly è il più importante appuntamento per gli appassionati di vino, che quest'anno festeggia il 52esimo anno, con 4.319 espositori, di cui ben 13mila novità, certo è importante aver ben presente la geografia culinaria del veronese per non rischiare di bere bene e mangiare male. “Nella terra dove si fa largo uso di vino è opportuno ingerire cibi forti che tengano il vino attutendone l'ardore” (Verona a Tavola, 1995), ricorderebbe Giorgio Gioco, patron del ristorante I 12 Apostoli, ideatore dello stesso Vinitaly e promotore della ristorazione scaligera di livello nel dopoguerra. Ma per una cittadina che accoglie in tre giorni (dal 15 al 18 aprile) oltre 150 mila visitatori, quando la sua popolazione è a mala pena il doppio, sono pochi i privilegiati che riescono a dormire in centro città, mentre tanti fanno avanti e indietro dalle (più economiche) città vicine. Ecco quindi la mappa gastronomica per non sbagliare, ovunque siate diretti dopo una estenuante giornata in fiera, per trovare il degno ristoro gustativo.

In centro storico



12 apostoli

12 apostoli

Il ristorante dove è nata la ristorazione veronese e culla del Vinitaly oggi gode di un nuovo rinascimento: dal nuovo e blasonato chef, Mauro Buffo, alla nuova direzione della sala, affidata alla terza generazione dei Gioco, al trentenne Filippo. Tra i menu Divagazione, Sostrati e Bagliori per il Vinitaly è stato studiato un menu ad hoc “dopo fiera” a 90 euro. Vale la visita del primo 2 stelle Michelin d'Italia anche per l'opportunità unica di visitare le cantine e l'antica via romana, perfettamente conservata, che si trova ai piedi del ristorante o per leggere le poesie del Barbarani che ha qui eletto il suo “Cenacolo di Poesia Dialettale Veronese”.



Desco

Desco

Altro tempio della ristorazione italiana il Desco è sinonimo di travi a vista e soffitto a cassettoni affrescato, nonché di cucina stellata. Da poco il padre Elia ha lasciato le redini della cucina al figlio, Matteo Rizzo, che lo consulta spesso per consigli e suggerimenti, riuscendo però comunque a delineare il suo stile creativo nei piatti.



Osteria Porte Pietra

Osteria Porte Pietra

Impossibile non rimanere rapiti dal fascino del fiume che scorre proprio a lato e sotto il ristorante che guarda il ponte romano più romantico di Verona. Ma quello che davvero rimane impresso nella memoria e nell'immaginario sono gli affreschi dei pescatori che un tempo attraccavano le loro imbarcazioni a livello della cantina e della cucina. Qui Michael Silhavi, scuola Perbellini, prepara piatti gourmet che vengono esaltati dall'importante cantina degli ex proprietari della Bottega del Vino.



Maffei

Maffei

Storico ristorante di Verona, si affaccia proprio su Piazza delle Erbe. Per una cena unica è d'obbligo prenotare il tavolo Romeo e Giulietta, solitario e romantico, posto proprio sopra un antico tempietto romano che è stato trovato nelle fondamenta del palazzo. Cucina tradizionale rivisitata, è capitanata dalla foga creativa di Luca Gambaretto, il patron del locale.



Due Torri

Due Torri

Tra le terrazze panoramiche più belle d'Italia al Rooftop Terrace lo chef Roberto Ottone propone piatti della tradizione veronese e nazionale accompagnati dai grandi vini della zona. Dal Gourmet Grill restaurant la vista spazio dalla Torre dei Lamberti al Duomo, da Castel San Pietro alle Torricelle, con le dolci curve del fiume Adige a disegnare la scenografia di una cena romantica al tramonto.



Amo a Palazzo Forti

Amo a Palazzo Forti

Il bistrot dove arte e cucina trovano la loro unione all'interno del museo di arte contemporanea di Palazzo Forti. Un'atmosfera onirica, con quindici mongolfiere da 23 cm a mezzo metro di altezza che premono contro i soffitti altissimi e antichi, arricchiti da travi a vista della struttura. Il menu degustazione è decisamente conveniente a 30 € .



Yard

Yard

Una nuova apertura di cucina internazionale che fa il verso alla classicità del veronese. Proprio accanto ai Portoni Borsari Yard propone un Fuori Vinitaly a 28 euro per un raviolo al ragù d'anatra aperto con abbinamento di un bicchiere di passito di Donna Fugata.



Casa Perbellini

Casa Perbellini

Posticino raccolto appena fuori dal centro città, nessuna barriera tra sala e cucina per i ventiquattro coperti del ristorante che si affaccia sulla splendida piazza San Zeno, proprio a lato della monumentale cattedrale, simbolo, insieme all'Arena, della città di Verona. Marco Matta in sala propone bottiglie rare per annata e formato, “quelle dello chef”, riserva personale di Giancarlo Perbellini.

Lago di Garda (ovest)



Regina Adelaide

Regina Adelaide

Al Regio Patio, il ristorante gourmet all'interno dell'hotel Regina Adelaide, a Garda, si respira lo spirito del lago. La cucina moderna dello chef Andrea Costantini incontra la tradizione locale della sponda veronese, supportata da un profondo amore per i prodotti del territorio e per la ricerca della famiglia Tedeschi come la gallina grisa. Tra i must il ramen di lago.



Casino di Caccia

Casino di Caccia

Uno storico casino di caccia che si nasconde tra i vigneti del Custoza, casa di campagna per scorribande nobiliari oggi capitanata dalla famiglia dei Bresola o Bresavola, che dir si voglia, baroni di Aquileia di origini trentine. La sala del Camino del ristorante Villanova, insieme a quella della Maiolica e delle Volte, sono la cornice imponente per un menu creativo che si abbina ai vini della tenuta, dal Durello al Bardolino al Custoza.



Oseleta

Oseleta

Una cucina partenopea in una villa gentilizia nel cuore del Bardolino a Cavaion Veronese. Lungo il viale d'ingresso incorniciato da cipressi secolari, con lo sguardo perso a contemplare i vigneti che abbracciano il wine relais Villa Cordevigo, lo spirito già si rasserena. Lo chef Giuseppe D'Aquino ha compiuto il prodigio di trasferire i sapori e le fragranze del Vesuvio verso la sponda veronese del Garda.



Aqualux

Aqualux

EVO, una cucina semplice, eterea, pura, come il buon olio evo in purezza. Lo chef Simone Gottardello mira alto dopo l'esperienza da Perbellini e nell'hotel con vista lago con otto piscine, percorsi di acqua corrente e stazioni aereo massaggio ha voluto differenziarsi non proponendo la classica cucina light che ci si potrebbe aspettare, ma piatti di sostanza e classe.

Vecchia Malcesine

Primo stellato della sponda veronese del lago di Garda di "vecio", come si è soliti dire qui, c'è solo il nome. Si gode dalla terrazza che dà sul lago dove i pochi fortunati tavoli del ristorante, di fronte a Tremosine, ammirano al tramonto la luce dorata che rende iridescenti le onde del Benaco. Una nota storica: alla Vecchia Malcesine sono nate le manifestazioni Fish&Chef e Ciottolando, prime a voler promuovere il sistema lacustre e i prodotti del territorio.

Sud



Perbellini a Isola Rizza

Ristorante Perbellini a Isola Rizza

Questo è il regno dello spiedo: una tradizione ripresa dallo chef Francesco Baldissarutti che da una cottura tipicamente "old style" trova la quadra per piatti stellati. Eleganza, bon ton, atmosfera retrò mista a grinta e tenacia che si scorgono negli occhi chiari di Paola Secchi, la patron del locale. Una nota a parte la merita la

pasticcera, attigua al ristorante, da cui nasce la celeberrima millefoglie strachin®.



L'artigliere

L'artigliere

Da Gussago a Isola della Scala, Davide Botta ha trasformato un'antica pila datata 1600 che, per l'epoca, era tra i più importanti della zona: 450 kg prodotti ogni due giorni e ne ha fatto un ristorante gourmet con una vastissima selezione di risotti, oltre venti.

Est



Simone Padoan

Simone Padoan

Il signore della pizza gourmet ha sede a San Bonifacio, nell'est veronese, in barba ai napoletani. Un'istituzione che ha portato la pizza da cibo povero all'olimpio della cucina, passando dalla porta principale: si presenta servita a spicchi con cotture diverse a seconda dell'impasto scelto e degli ingredienti ricercati che ammiccano in cima.



Renato Bosco

Saporè

Altro regno di pane, pizza e lievitati dolci: a San Martino Buonalbergo Renato Bosco, anche se si ha poco tempo, è un indirizzo da non saltare. Croccantissima e atipica per il suo genere, la pizza crunch e doppio crunch attira visitatori da ogni dove.



Degusto

Matteo Grandi espone il suo indiscutibile physique du rôle in una cucina a vista che nulla ha di improvvisato e tutto di gourmet. Giovanissimo ma con esperienze internazionali ha aperto il suo Degusto a San Bonifacio diventando meta di appassionati di piatti dall'inconfondibile stile francese.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: Renato Bosco | Simone Padoan | Matteo Grandi | Giancarlo Perbellini | Marco Matta | Luca Gambaretto | Mauro Buffo | Davide Botta | Michael Silhavi | San Bonifacio | Paola Secchi | Matteo Rizzo | Simone Gottardello | Roberto Ottone | Giuseppe D'Aquino | Francesco Baldissarutti | Andrea Costantini

 0 COMMENTI

Partecipa alla discussione

Ad



Isolation 1€, 1/2 français éligible. Testez votre éligibilité jusqu'à fin mars !

1€ votre isolation



Une pièce de 200€ en Or pur, de la Monnaie de Paris, destinée à être transmise.

Monnaie Mickey



Réservez 15 jours à l'avance ! Jusqu'à 30% de réduction sur votre chambre d'hôtel Mercure.

Envie de prendre l'air ?



Les tendances du Printemps jusqu'à -50% sur Sarenza.com

Sarenza.com



Livraison offerte avec le code BIENVENUE pour votre 1ère commande avant le 29/04

Du bon qui fait du bien



Maison à vendre : une famille accusée d'arnaquer Stéphane Plaza

La production répond