



scopri e gusta l'Italia del vino

Chi Siamo | Contatti

The Wine Traveller



Itinerari e Sapori | City Break | Architettura e Design | Plein Air | Vino e Dintorni | Alberghi e Ristoranti | Visite in Cantina

CANCEL...

Search

Switch to
International Edition

Iscriviti alla newsletter

The Wine Traveller News [Nome](#)

E-mail

Iscriviti

Nell'Arena dei sapori

Martedì 13 Marzo 2012

Verona. Dove cenare nei giorni del Vinitaly? Dal 25 al 28 marzo appuntamento con la più importante fiera del vino italiana. Gli indirizzi golosi per una buona serata

testi di *Massimiliano Rella, Paola Giagulli, Antonella Burdi*



Come ogni anno si attendono migliaia di visitatori, centinaia di buyer, produttori di vino, giornalisti, sommelier, appassionati e semplici curiosi. Come ogni anno sarà difficile uscire indenni dalle code e dal traffico del dopo fiera. E così dopo una giornata di visite, incontri, degustazioni e anche duro lavoro cosa c'è di meglio di una

cena da gustare con lentezza e un buon calice di vino veronese? Ce n'è per tutti i gusti e tutti i piatti: Soave, Amarone, Valpolicella, Bardolino, ma anche Recioto di Soave e della Valpolicella. Ecco qualche indirizzo per mangiar bene nella città del Vinitaly e in provincia, fino alle sponde del lago di Garda. Tra ristoranti importanti, cucina d'autore, ma anche semplici osterie e trattorie, i nostri suggerimenti per una vera fiera dei sapori.

A cena in città

Un tempo ritrovo di artisti e letterati, come il poeta dialettale Berto Barbarani e lo scultore futurista Umberto Boccioni, l'**Antica Bottega del Vino** è una storica osteria veronese con un'enoteca importante: oltre 3 mila etichette di vino, tra nazionali e internazionali. Tra le curiosità ci sono un Acinatico di Bertani del 1928 ed etichette di Château Mouton Rothschild firmate dai famosi pittori spagnoli Picasso e Mirò. La cucina, semplice e genuina, gestita dallo chef **Daniele Bernardotto** offre piatti come le tagliatelle del giorno, la pastisada de Caval, il risotto all'Amarone, la guancia di manzo brasata all'Amarone su purea di patate (conto medio 45€ www.anticabottegadelvino.net). Ma se cercate una cucina più elaborata e di livello alto potete prenotare un tavolo a **Il Desco**, uno dei migliori ristoranti della città. Tra i piatti tante belle e buone tentazioni, sia di mare (millefoglie all'astice e baccalà) che di terra (gnocchi di patate con lumache, aglio e santoreggia). Lo chef è **Elia Rizzo**, aiutato dal figlio **Matteo**. Elia ha coltivato la sua passione creativa per la buona cucina nell'osteria dei genitori e nel 1982 ha aperto il ristorante. Figlio d'arte anche Matteo, classe 1984, che rappresenta la nuova generazione nell'attività di famiglia. Menu degustazione da 60, 95 o 130€ www.ildesco.com



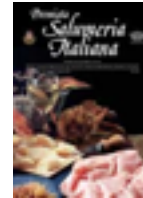
Un altro locale è l'**Oste Scuro**, in vicolo San Silvestro, un bel ristorante di pesce dall'arredamento rustico, con pareti in mattoncini e controsoffitti in legno. Tra le proposte del giovane chef **Simone Lugoboni** crudità di pesce, diverse varietà di ostriche, risotti ai frutti di mare, spaghetti ai ricci, branzino al vapore con pomodorini e salsa al

balsamico (conto 75€ www.ristoranteostescuro.tv). C'è un posto, però, dove la cucina di mare incontra i sapori della terra: è **La Fontanina**, un'osteria con 200 anni di storia vicina al Teatro Romano, che propone due menu degustazione a tema. Sono le *Suggerzioni di Pesce* e le *Suggerzioni di Carne*. Nel primo troviamo piatti come il cappuccino di seppie nere alla veneziana su crema di piselli e spuma di patate; nel secondo la nuvola croccante, con uovo cotto a bassa temperatura e formaggio Monte Veronese su crema di cipolle. La carta dei vini è ricca di etichette e varie proposte al calice (conto medio 70€ www.ristorantelafontanina.com).

Chi ha voglia di sushi e sashimi può prenotare al ristorante **Al Cristo**. Ma non aspettatevi i giapponesi né un menu nipponico, perché troverete tante cose diverse tutte insieme. Il locale è gestito dalla giovane chef **Chiara Famiglietti**, insieme ai familiari, che prima di tornare a Verona gestivano un ristorante in Vietnam. Tra le specialità della casa qualche esotismo, *tapas* spagnole a pranzo nell'attiguo **Pinxto's Bistrot**, e una cucina dalle contaminazioni *fusion* che sforna ricciole con sale nero delle Haway, tatakis di



tonno rosso siciliano e salsa al tamarindo, ma anche filetti di maialino con verdure e senape all'arancia (*conto medio 60€* www.ristorantealcristo.it). A due passi dalla casa di Giulietta, tappa di romantici e innamorati da tutto il mondo, potete provare la trattoria **Al Pompiere**, fondata intorno agli anni '50 da un ex vigile del fuoco. In un ambiente caldo e accogliente, con varie foto alle pareti, lo chef **Marco Dandrea** propone classici veronesi e veneti, come pasta e fagioli, bigoli con le sarde, stinco di maiale al forno, baccalà alla vicentina, pastisada de caval con la polenta. Da non perdere un assaggio di salumi (ben 35 tipi in carta) e di formaggi (un centinaio di tipologie). La cantina offre una bella selezione di vini veronesi. Conto medio 50€. *Info* www.alpompiere.it



Seguici anche su

Twitter
Facebook
Blogspot

A cena in provincia



Anche in provincia di Verona troviamo proposte e menu interessanti. Cominciamo con **Valeggio sul Mincio**, dove da sempre sono protagonisti i tortellini, una specialità che non ha nulla da invidiare alle terre dell'Emilia. Noi li abbiamo provati **Alla Borsa**, che li propone con burro e salvia, al ragù, alla zucca, alla carne e in altri modi. Tra

i secondi buone proposte di carne, dalla faraona in casseruola con polenta morbida al cosciottino di maiale alle noci. Vari menu degustazione, da 25 a 42€ (www.ristoranteborsa.it). In località **San Zeno di Montagna**, non distante dal lago di Garda, troviamo **Taverna Kus**. Merita una visita l'antica *giasàra*, un deposito interrato nel quale fino agli anni '50 si conservavano neve e ghiaccio per l'estate, ma oggi utilizzato per conservare le bottiglie di vino a temperatura costante e in condizioni ottimali di umidità. Quella di Taverna Kus è l'ultima *giasàra* nella zona del Monte Baldo e si può visitare. Magari dopo aver provato un primo di tortelloni ripieni di oca e patate, con pomodorini ed erba cipollina; e un secondo di baccalà alla veneta con polenta. I celiaci vanno sul sicuro, tante proposte infatti sono senza glutine (*conto 40€, menu degustazione 34€* www.ristoranteveronatavernakus.it).

A sud est di Verona, a **Isola Rizza**, un ristorante da non perdere è **Perbellini**, guidato dallo chef **Giancarlo Perbellini** e dalla moglie **Paola Secchi**. La carta dei vini è ricca di 1.700 etichette, con un 60 per cento di vini internazionali e una bella selezione di piccoli produttori di Veneto, Champagne, Borgogna e Germania. In tavola qualità e fantasia. Possiamo degustare animelle d'agnello e porcini dorati con dadolata di *foie gras*, pere e olio di verbena; ma anche ottimi ravioli farciti di latte con ricci di mare tartufo e porri; delicate spigole in crosta di pistacchi e nocciole con emulsione di spugnole; o un bel petto rosa di piccione marinato allo yogurt con *consommé* di peperoni e *crumble* al miele. Il menu degustazione (150€ vini esclusi) è da alta gastronomia. A tavola gli ottimi dolci della Rinomata Offelleria Perbellini, aperta dal 1900. *Info* www.perbellini.com



Torniamo sul Garda veronese. A **Castion di Costermano**, non distante da Torri del Benaco, vale il viaggio il ristorante-enoteca **La Casa degli Spiriti**, situato in un'antica dimora abbandonata e restaurata nel 1996 dopo decenni di degrado. Oggi è un luogo immerso nel verde che offre bella vista sul lago, una piacevole ospitalità e

buoni piatti di pesce e del territorio gardesano e del monte Baldo. Come il luccio alla Gardesana con soufflé di polenta o il maialino laccato al miele di castagno con cipollotti croccanti. Il menu degustazione a tema lago costa 85€, vini esclusi. La cantina è ricca di 1.500 etichette, tra le quali molte locali. Si può anche pernottare nella casa di fine '700 (www.casadeglispiriti.it).



Un locale con camere per la notte è il ristorante panoramico **Dome**, nell'Hotel Corte Valier, a **Lazise**. Tra le preparazioni dello chef **Fabrizio Cattaino** possiamo gustare buoni raviolini con porri, patate e caciottina del monte Baldo e saccottini di pescatrice, tonno e farro (*conto medio 50€* www.cortevalier.com). Ultima tappa del nostro itinerario gastronomico è **Malcesine**, per il ristorante **Vecchia Malcesine**, spazio gastronomico dello chef **Leandro Luppi**. Da provare la trota al sedano yogurt e caviale; il lavarello, con fagioli e ceci, mimosa d'uovo e sale di cotechino; o il maialino di latte al forno con le mele. Due i menu degustazione: per la tradizione c'è la proposta *Come Eravamo*; per un'interpretazione più personale dello chef c'è

Il Territorio come diverrà. In entrambi i casi passerete una bella serata (*conto 60 o 70€ vini esclusi* www.vecchiamalcesine.com).

Osterie e trattorie veronesi

Con questo itinerario compiamo una specie di passeggiata alla ricerca di alcuni degli angoli più suggestivi della Verona Antica. Quasi sulle tracce di quel cantore delle osterie veronesi che fu Hans Barth: fu lui che definì Verona la "grande osteria dei popoli", invitando il lettore - era il 1921 e il suo libro, la "Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri" usciva con la prefazione di D'Annunzio - a "pellegrinare dall'una all'altra cappelletta", con l'osteria vista come un sacro tempio. Paragone per nulla sacrilego, perché a Verona, come diceva Paolo Monelli, "gli osti si sentono sacerdoti di un'idea",

I più letti

Le ricette del Natale regione per regione
Dieci consigli per un Capodanno in cantina
San Valentino a casa di Bacco
Dal cinema al vino, regia d'autore per il nuovo museo di Barolo
Acciuga del Cantabrico: grande, carnosa, saporita
Andar per vigne in tempo di vendemmia
Il Bagno di Venere

quella del buon bere e della compagnia. Custodi degli ultimi luoghi nei quali i vecchi giocano alle carte accanto ai ragazzi che flirtano. Come ai tempi di Berto Barbarani, il poeta dei veronesi, che corteggiava la sua Nina "sentàdi a l'osto", seduti all'osteria.

La trattoria **Al Bersagliere** è molto frequentata dai veronesi e dai turisti attenti. Sarà la simpatia di Leo (Leopoldo Ramponi) ad accogliervi, mentre in cucina la moglie Marina Tezza propone, in veste classica, i piatti della tradizione come risotto all'Amarone, luccio e polenta, lessso con pearà o la pastissada de caval (25-35€



www.trattoriaalbersagliere.it). In via Duomo 7 c'è invece **Al Duomo**. Qui potete accompagnare il "goto" a una polpetta o a un paninetto al banco. Oppure scegliere piatti che variano a seconda della stagione come i bigoli con il ragu d'asino, le tagliatelle agli asparagi oppure lo stinco di maiale con marsala. I vini del giorno, una ventina, sono segnalati in lavagnetta (conto 18-25€ tel 045.8004505). In piazzetta Ottolini c'è **Alla Corte**, enoteca gestita da Massimo ed Elisa nel rione della Carega, tra bei palazzi un po' fuori dal centro. Qui si possono degustare vari vini in abbinamento ai piatti del giorno oppure ai taglieri dei formaggi e salumi (conto 10-15€). L'**Osteria Carducci**, aperta dal 1928, è gestita da Pier Stefano Bianconi, quarta generazione. I vini del giorno sono scritti in lavagna e si possono accompagnare a piatti di salumi e di formaggi locali e francesi (circa 50 tipi) oppure a fresche insalate (conto 10-15€ www.cafecarducci.it). **Al Carro Armato** è invece il regno di Annalisa Morandini affiancata nella gestione dalle figlie Chiara e Laura. Al bancone si possono degustare polpette o nervetti con cipolla mentre seduti a tavolini con le panche si mangiano i piatti della cucina veronese (conto 18-25€ vicolo Gatto 2a, tel 045.8030175). L'osteria **Le Petarine** si trova nelle vicinanze di piazza delle Erbe, ma fuori dalle rotte turistiche. Ideale per bere un bicchiere di vino e "cicchettare" qualche bocconcino o per degustare i piatti del giorno che provengono da una gastronomia (conto 14€, vicolo San Mamaso 6a, tel 045.594453). L'eleganza e il rigore di Gianni Vesentini fanno dell'osteria **Monte Baldo** una delle più interessanti di Verona. L'ambiente è curato e accogliente. Al banco si può scegliere tra deliziosi bocconcini e polpette oppure ai tavoli assaggiare i piatti del giorno come baccalà alla vicentina, zuppa d'orzo o carne salà (conto 10-16€, via Rosa 12, tel 045.8030579). L'osteria **Sottoriva** è invece in una delle vie più vecchie e suggestive della città. E' piccolissima (20 posti) e accogliente. Si possono assaggiare e prendere direttamente dal banco le polpette di cavallo o di manzo e le uova sode oppure scegliere i piatti del giorno, oppure panini fatti al momento (25€ con il dolce, via Sottoriva 9a, tel 045.8014323). Infine **Zampieri La Mandorla**, in via Alberto Mario 23, una piccola enoteca ideale per l'aperitivo, a due passi da piazza Brà. Si presenta all'esterno con la vecchia e caratteristica insegna d'epoca. I due giovani osti Leonardo Rizzini e Lorenzo Forlati propongono vini naturali e birre artigianali da accompagnare con la selezione di formaggi e salumi locali (conto 7-15€ www.vinizampieri.it).

I vini di Verona



La produzione vitivinicola del territorio veronese include interessanti denominazioni. I tre principali vini del territorio sono: il Recioto della Valpolicella Doc, l'Amarone della Valpolicella Docg, il Valpolicella Doc e il Valpolicella Ripasso Doc, tutti vini rossi ottenuti da uve *corvina veronese*, *corvinone* e *rondinella*. Per i primi due le uve sono sottoposte ad appassimento. Altri vini sono il Soave Doc e il Soave Superiore Docg, vini bianchi ottenuti da uve *garganega* in prevalenza (almeno il 70 per cento), insieme a *trebbiano di Soave*, *pinot bianco* e *chardonnay*. Ottimo anche il Recioto di Soave, prodotto da uve *garganega* appassite per diversi mesi su graticci prima della pigiatura. C'è infine il Bardolino, prodotto intorno al lago di Garda con le autoctone *corvina veronese*, *corvinone*, *rondinella*, *molinara*, *rossignola*, ai quali possono aggiungersi piccole percentuali di uve *barbera*, *sangiovese*, *marzemino*, *merlot*, *cabernet sauvignon*. E' sia rosso che rosato. In entrambe i casi un vino fresco e poco strutturato. Info www.consorziovalpolicella.it,

www.ilsoave.com e www.ilbardolino.com

Vinitaly 2012

Vinitaly si svolge a Veronafiere da domenica 25 a mercoledì 28 marzo. Per l'ingresso occorrono registrazione e biglietto (giornaliero 50€, se si acquista online 45€, abbonamento per tutta la manifestazione, con un ingresso al giorno, 90€, online 80€). La domenica è aperto al pubblico, dal lunedì la manifestazione è riservata a operatori specializzati, maggiorenti. La stazione ferroviaria Verona Porta Nuova e l'aeroporto "Valerio Catullo" di Verona Villafranca sono collegati alla fiera con servizio navetta gratuito. Info www.vinitaly.com



Tweet Share

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)

Titolo

1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

JComments

Cena al The Cube

Goditi panorami e cene stupendi. Solo per un periodo limitato!

electrolux.it/Cube-Restaurant



TheWineTraveller guide/Italy su Facebook

Mi piace 107

Leggi anche...

- Nasce la Newsletter di The Wine Traveller
- L'erba del Bisonte è sempre più verde
- La vigna alla corte degli Imperatori
- I formaggi al sapore di vino
- Pizza, orecchiette e crudi di pesce
- Moderna cucina lucana in Antica Osteria Marconi
- L'estate delle Marche, tra arte, spiagge e Vernaccia
- Miss Piemonte il Bue Grasso
- Vigne e Castelli. I tesori della Moravia
- Vite calabrese, mano femminile

[Itinerari e Sapori](#) | [City Break](#) | [Architettura e Design](#) | [Plein Air](#) | [Vino e Dintorni](#) | [Alberghi e Ristoranti](#) | [Visite in Cantina](#)

[Home](#) | [Blog](#) | [Viaggi](#) | [guide/Italy](#) | [vino.eventi](#) | [arte.architettura](#) | [vino.news](#)

© 2011 The Wine Traveller - P.Iva 09954790581

Testata giornalistica online registrata al Tribunale di Roma n. 378/2010 del 07/10/2010 - ç