

6 Weekend

DOVE SI MANGIA

Tavole dei Berici stasera un gala



Le Buone Tavole dei Berici celebrano l'inizio del
alle 20 al Rovere a Castegnero. Menu creativo e
Costo 50 euro: prenotazioni sul sito www.lebuone

A CENA DOPO IL VINITALY Viaggio goloso nella provincia

In città si rischia l'esaurito e dunque qualche dritta non scontata tra pizza moderna, chef creativi, cucina Km0 della tradizione, etnica e pesce fresco

di ALBERTO TONELLO

Il conto alla rovescia per Vinitaly è iniziato. Buyers, addetti ai lavori, sommelier e semplici appassionati da tutto il mondo si riveriranno a Verona, da domenica a mercoledì, per assaggiare tra le decine di migliaia di vini in degustazione al più importante salone internazionale dedicato al mondo del vino e dei distillati. Ecco che prenotare un tavolo in città per cenare la sera diventa un'impresa eroica, il tutto esaurito, già in questi giorni, interessa un po' tutti i locali, a maggior ragione quelli che potrebbero rientrare nei canoni qualitativi di questa rubrica. Del tutto inutile segnalarvi.

Ecco quindi che proviamo a consigliarvi qualche locale in provincia, nella speranza che la distanza dalla fiera abbia dissuasato più di qualche gourmand, lasciando ancora qualche tavolo libero.

PIZZERIE. Cerchiamo di non essere scontenti e dunque evitiamo di consigliarvi i due must Saporè a San Martino Buon Albergo di Renato Bosco e I Tigli a San Bonifacio di Simone Padoan. Due approdi che sono una certezza. **MA CHE OOH, Lavagnolo, tel. 347.9666751.** Il giovane Antonio Carcereri ha scelto un mix di farine integrali con germe di grano, lievitazione

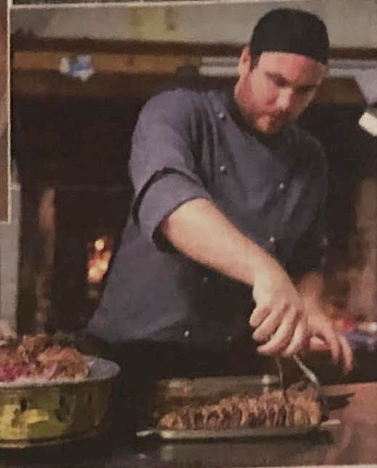
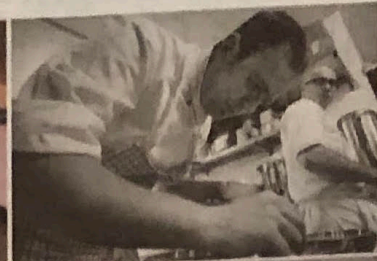
lunga 7/8 giorni, ingredienti solo freschi, niente scatolame, a Km0 con una predilezione per la Lessinia, terra d'origine del titolare. Il risultato è croccantezza e digeribilità. Birre solo artigianali.

MISTER PIZZA, Oppeano, tel. 334.7074169. All'interno del centro commerciale Galvan Alberto Olivieri ha stabilito il suo quartier generale dove crea lieviti leggeri e gustosi, da dormire tranquilli la notte. Possibilità d'asporto, colazione la mattina con cornetti e veneziane da leccarsi i baffi, pane di ogni sorta e colombe e pandori sotto le feste. Vale il viaggio.

TRATTORIE. Una di pesce e una di carne, la seconda adatta anche a vegetariani. In entrambi i casi tecnicamente saremmo ancora in città, ma in realtà si tratta di piena periferia. **ANTONIO E RITA, San Michele Extra, tel. 045.8921407.** Locale semplice, anni '90, servizio attento, ottima carta dei vini, ma soprattutto Antonio in cucina con la sua passione per il pesce fresco. Crudi, fritto di paranza e pescati del giorno, su tutto, oltre ai dolci siciliani.

OSTERIA LA POIANA, Poiano, tel. 045.8701232. Immersa nel verde delle colline che portano a Grezzana, terra di ulivi, si trova una villa del '600, Villa Pavesi Dalle Molle, con due sale affrescate e un fresco giardino esterno, in parte coperto da un porticato. Qui regna una cucina della tradizione, ben eseguita, con materie prime fresche e di ottima qualità. Discreta carta dei vini, conto onesto.

CUCINA D'AUTORE. Fantasia al potere, ma senza esagerare, in questi due ristoranti dove si viene per divertirsi e assaggiare le creazioni degli chef. **DEGUSTO, San Bonifacio, tel. 328.1824572.** Giovane, talentuoso e neostellato, Matteo Grandi stu-



Una pizza Ma che ooh, il Regio Patio, La Poiana, Antonio e Rita, Matteo Grandi e la cucina libanese



chef Andrea Costantini da vita ad una cucina contemporanea, con influenze classiche di stampo francese, ma anche legata al territorio e ai profumi del lago di Garda. Ristorante raffinato, con una deliziosa veranda esterna, un servizio ai tavoli curato e una carta dei dolci di alta pasticceria.

ETNICA. Qui azzardiamo un po' e ci arrischiamo anche con un "all you can eat" e un paio di proposte in città perché l'offerta non è così vasta.

KIRIN, Bussolengo, tel. 045.6081885. Sushi e specialità giapponesi in un locale moderno, con tatami, e una cucina a vista che convince. I gusti sono definiti e non "glutammati", i dim sum fatti in casa e non surgelati, la qualità del pesce più che buona. Non siamo a Tokyo, ma si esce leggeri e appagati.

ELEFANTE BLU, Verona, tel. 045.591294. La migliore cucina indiana, locale elegante, qualità ottima, prezzi onesti. **TABULE, Verona, tel. 045.2220989.** Una vera esperienza di cucina libanese.

pisce con la semplicità che in realtà nasconde una tecnica pazzesca e una materia prima selezionatissima e stagionale, senza eccezioni. Locale elegante e minimal, servizio impeccabile grazie alla moglie Elena, carta dei vini importante. **REGIO PATIO, Garda, tel. 045.7255977.** Nelle eleganti sale dell'hotel Regina Adelaide di Giuseppe e Annalisa Tedeschi, lo

Un azzardo consapevole nel segnalare anche un "all you can eat" di cucina giapponese