



luigi.costa@nordesteuropa.it

Harry's Bar: il mito in una stanza



Arrigo Cipriani ha conquistato il mondo. Più di 80 anni di storia in cui hanno visto la luce, per la prima volta, il Carpaccio e il Bellini. In una cucina pulita, i sapori dei tempi antichi, tra bon ton e classicità

discrezione e naturalmente la sana buona cucina. Non a caso, oltre ai molti gastronomi educati, in Calle Vallaresso non più cieca, arrivano i grandi della terra, teste coronate comprese. E così, il Gran Maestro Arrigo, può guardare con distacco a tutte le guide e a tutti i critici enogastronomici (come noi) che non lo gratificano con le stelle, i cappelli e simbologia correlata. La sua filosofia dell'accoglienza è limpida: il cliente importante è quello che torna. Impossibile che il carpaccio non sia fragrante e saporito e le ricette degli scampi alla Carlina e del risotto primavera non risentono minimamente dell'usura del tempo; e fuori dai confini lagunari, un buon granchio reale dell'Alaska. Il perfetto fegato alla veneziana non manca mai, come il baccalà mantecato. Le torte sono opulenti e golose; i vini selezionati senza strafare, il servizio professionale e velocissimo. Il conto si aggira sui 100 euro ed è compreso lo spettacolo sul bacino di San Marco.

HARRY'S BAR
Calle Vallaresso 1323
(Piazza San Marco) Venezia
Tel. 041 528 5777 - harrysbar@cipriani.com
www.harrysbarvenezia.com/
Aperto dalle 10.30 alle 23
Turno di chiusura: mai - Ferie: mai
Carte di credito: tutte

Come arrivarci
Da Piazzale Roma o dalla Ferrovia con una passeggiata sempre irripetibile. In vaporetto con destinazione San Marco. Calle Vallaresso si trova appena fuori del colonnato.

Vino al Vino

Un "soave" Premier Cru



I castelli evocano sempre forti emozioni antiche. Le loro cantine ancora di più: se non altro per aver custodito preziosi vini e vivande, ma anche tesori e segreti inconfessabili. Si narra che dalla Cantina del Castello un passaggio segreto conducesse alla Castello degli Scaligeri, magari solo per portare ai suoi abitanti il nobile Soave. Il Carniga proviene da un vigneto esposto a Ovest, Sud Ovest, a 150 m. sul livello del mare, in località omonima caratterizzata da un terreno calcareo di natura argillosa e qualche zona di tufo. La leggera surmaturazione delle uve dona al vino un corpo complesso dal sapore caldo. Il colore è il classico giallo paglierino carico e l'affinamento che dura 12 mesi libera profumi intensi, fruttati con qualche nota erbacea. Un Dna che non tradisce: territorio, tradizione e tecnologia moderna. Tre elementi determinanti che Arturo Stocchetti sa combinare in maniera magistrale; non è un caso se da anni è alla guida dell'efficiente Consorzio del Soave. Buona stoffa destinata a durare qualche anno e, ogni volta che farete onore ad una bottiglia, avrete in bocca il sapore del biancospino e del sambuco ad accompagnare crostacei, pesci generosi, carni bianche e formaggi stagionati. Prosit.

CARNIGA DOC SOAVE CLASSICO 2011
Cantina del Castello - Corte Pittora, 5 - 37038 Soave (VR)
Tel. 045.7680093 - cantinacastello@cantinacastello.it
www.cantinacastello.it

Da: Aldegheri Franco Enoteca del Soave - Via Roma 19 - Soave (VR)
Petra Sas - Via del Cristo 20 - Padova
Vinicola Al Mulinat - Via Roma sx 132 - Jesolo (VE)

In vendita a circa 13 euro

Vedere Sentire Mangiare

Prosciutto affumicato d'autore

Il Collio: 1.600 ettari di vigneti solcati da dolci colline, acque limpide e punteggiati da borghi antichi. Famosissimo per i vini, questo territorio regala agli appassionati altre emozioni gastronomiche come il formaggio di Borgnano, il radicchio Rosa di Gorizia, il Radicchio Canarino, la Gubana e, soprattutto il Prosciutto di Cormons. In questa cittadina affondano le radici della famiglia D'Ossvaldo e dei loro prosciutti. In principio, come spesso è capitato, c'erano i commercianti della carni con l'Austria e l'Ungheria e una piccola avviata macelleria. Nel 1940 nascono i primi prosciutti affumicati ispirandosi proprio alle tecniche e alle tradizioni d'oltre confine. L'arte di Luigi il fondatore è



stata sapientemente affinata dal figlio Lorenzo che ha adottato una affumicatura più dolce e leggera utilizzando solo legni di ciliegio e alloro, mentre le cosce provengono da maiali allevati da piccoli allevatori selezionati e alimentati a granoturco, orzo, patate ed erba medica. Immaginate l'ottocentesca villa friulana, i due camini, il grande fogolar al centro della sala, i legni che bruciano lentamente, il pentolone ripieno di acqua ed erbe aromatiche e un centinaio di prosciutti appesi a tre metri di altezza, che si arricchiscono giorno dopo giorno, di sfumature straordinarie prima di riposare per mesi nelle apposite stanze areate. Dopo 14 mesi, ma si arriva fino a 24 per le pezzature più grandi, saranno pronti per pochi previdenti palati: è consigliabile la prenotazione. Il prosciutto dolce, lo speck e la pancetta sono frutto della stessa filosofia, nata nel secolo scorso ma patrimonio straordinario anche dell'ultima generazione dalla famiglia D'Ossvaldo.

info@dossaldo.it - tel. 0484 61644

Appuntamenti

5 / 28 ottobre
DELIZIE D'AUTUNNO
Marca Trevigiana

Un mese deliziosamente pesante per la rassegna Delizie d'Autunno che si svolge in varie ridenti località della Marca Trevigiana. Tra le iniziative più curiose il 56° Spiedo Gigante allestito a Pieve di Soligo dal 5 al 14 ottobre e la Festa della zucca a Sernaglia della Battaglia dal 20 al 26.

Calendario completo e informazioni: info@marcadoc.it

6 ottobre
L'ALTOPIANO IN CUCINA
Ristorante Alpi

Foza - Altopiano dei 7 Comuni (VI)
Ultimo appuntamento della famosa rassegna gastronomica giunta alla ventesima edizione. Sarà il ristorante Alpi, uno degli storici fondatori della kermesse dedicata agli amanti della buona cucina del territorio.

Info: www.hotelalpifoza.com - 0424.698092;
www.ristoratoridivivenza.it

dal 5 al 7 e dal 12 al 14 ottobre
DIVIN OTTOBRE

Trentino
Di Vin Ottobre: un'occasione per scoprire la Strada del vino e dei sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra, percorrendo un viaggio di gusto, tra colori e sapori d'autunno visitando cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi. Gustosi piatti presentati in abbinamento agli ottimi vini del territorio.
info@stradadelvinoedeisapori - Cell. 345 7054561

19 - 20 - 21 ottobre
FESTA DELL'UVA
Merano (BZ)

Carri allegorici, bande musicali e gastronomia per una festa che risale al 1886. Tre giorni in cui saranno celebrate l'uva e la vendemmia, tra musica, balli, cortei e sapori, in centro città e lungo le Passeggiate del fiume Passirio.

20 ottobre
SHOPPING CONTADINO
Piazza Walther - Bolzano

Weekend del gusto in Alto Adige: appuntamento per la Festa del Ringraziamento con decine di bancarelle dei prodotti Gallo Rosso. L'autentico sapore contadino si presenta in pieno centro storico. E per chi vuole sperimentare la vita in fattoria, gli agriturismi Gallo Rosso attendono gli ospiti durante questo speciale fine settimana.
Info: Gallo Rosso - Tel. 0471 999308 - www.gallososso.it

27- 28 ottobre
FESTA DELLA ZUCCA
Venzone

Al centro della festa c'è sua maestà della zucca. Zucche dappertutto: in piazza, nelle vetrine, nelle locande e taverne, sulle bancarelle, zucche condite in ogni salsa, in grado di soddisfare anche il palato più curioso e esigente.
Info: Ufficio IAT-Pro Venzone
Tel. 0432 985034 - provenzone@libero.it