

Paolo Gobbi

ALLA GRAN TUA GOLA

Viassio sentimentale fra le trattorie del Veneto



I NUOVI SAMIZDAT



A mia madre, musa lieta complice ostinata

Paolo Gobbi: fra comici e taverne

In un saggio del 1902 un autore conosciuto e caro ai lettori dei *nuovi samizdat*, Georg Simmel, sottolineava il profondo valore estetico della cornice: nel quadro la cornice svolge infatti il ruolo discreto, ma decisivo di racchiudere l'opera pittorica garantendone il suo statuto insulare nei confronti della prosaicità del mondo quotidiano in cui è immersa.

La cornice definisce così i limiti dell'universo interiore dell'opera, alludendo all'unità e all'autonomia dell'esperienza artistica che prende forma, colore, intensità e movimento nella superficie vibrante del quadro.

Forse riflettere sulla *cornice* può essere un buon modo per avvicinarsi al testo di Paolo Gobbi che, da grande intenditore e amante del genere, ne ha saputo cogliere il valore, la funzione, la sua ancillare essenzialità.

Per questo il titolo di questo libretto può indurre qualche equivoco evocando, nel richiamo cavernoso al peccato capitale ipocritamente punito da Dante nel terzo cerchio dell'Inferno, un'esperienza fissata nell'unico godimento del palato.

Al contrario il viaggio iniziatico che Paolo Gobbi ci invita a compiere tra locande e taverne di un Veneto genuino e antico, miracolosamente preservato dalla volgarità del miracolo del Nordest, coinvolge sincreticamente la molteplicità del nostro apparato percettivo.

Sicuramente al centro di questa esperienza primeggiano gli aromi densi e speziati di pasticci, stufati e arrosti, ma questo nucleo odoroso e sapido è salvaguardato nel recinto di rassicuranti cornici.

Come una serie di magici cerchi concentrici, successive cornici delimitano e custodiscono l'effimero gioco di gusti e sapori scoperto dall'instancabile ricerca di Gobbi: prima ambienti accoglienti, spesso intessuti di storie e ricordi, che ispirano, nella loro ruspante giovialità, l'appetito, poi, più ampi a giro d'orizzonte, fondali profondi di dolci colline, campagne ubertose, lucenti corsi d'acqua offrono al commensale la possibilità di abbandonarsi a perturbanti sinestesie nella contemplazione di cupi e gorgoglianti intingoli mentre il suo sguardo si sazia di scenari fragranti di vigne, orti e giardini.

Ma è proprio richiamando queste esperienze che Paolo Gobbi arricchisce e supera la lezione di Simmel. La cornice non solo racchiude, delimita e difende, ma, contemporaneamente, dischiude, integra, apre: protegge amorevolmente l'esperienza del ghiottone e, nello stesso tempo, la completa, la nobilita, affina il suo spessore estetico, l'eleva alla superiore dimensione morale. Sì perché il testo di Gobbi cela, al di sotto del lieve stile da divertissement, una profonda carica etica: il piacere per Gobbi, anche il piacere squisito e solipstico del palato, non è mai se non è partecipato, se non è comunicato e condiviso.

Crapulare in solitudine è sterile onanismo a cui sfugge il calore del simposio che rilancia nel confronto e nello scambio la gioia del gusto, la rende più matura e franca, spalancandola ad una nuova e sfaccettata varietà di effetti.

Per questo Paolo ha voluto farci dono di questo prezioso libricino, come, quotidianamente ci fa dono della sua allegria, della sua raffinata sensibilità, della sua fervida sollecitudine di cui spesso, quando ci accontentiamo di un panino al volo o di una insalata meschina trangugiati in anonimi fastfood, non ci dimostriamo degni.

Chissà che leggendo le acute note del nostro non si riesca anche noi, disincantati e cinici amici, ad impossessarci di un frammento di quella stupita meraviglia che alberga ancora nell'animo di Paolo, che gli permette di godere di un piatto come di un libro o di una stampa quali fossero esperienze aurorali, come se, per la prima volta, fosse dato all'uomo la capacità e il piacere di mangiare, leggere, guardare; che gli permette ancora di indignarsi di fronte all'ingiustizia; che gli permette ancora di commuoversi quando i nostri sentimenti languiscono atrofizzati.

Questo, per chi lo conosce almeno un poco, è la profonda radice del comunismo del nostro amico Paolo, di cui solo gli stolti si fanno beffe, lì dove quella parola abusata rinvia più ad una categoria dello spirito che a situazioni storiche concrete, anche se tutti noi sappiamo che, al di là del Baltico o dei Caraibi, una simile esperienza sembra oggi possibile solo nelle ondulate colline sopra Galzignano, quando sulla Faustina brilla il sol dell'avvenir.

Ferdinando Perissinetto

Una vecchia osteria, per non morire!

A parlare di osterie e trattorie si risvegliano i quarti di nobilta' che derivano dalla nascita in una osteria, e poiche', come dice il principe De Curtis, io lo nacqui, rivendico il privilegio di educazione e di appartenenza ad un nobilta' umana particolare ormai estinta.

E' come nascere in un porto , un porto di terra , e tu sei il figlio del capitano del porto.

Non c'entra il vino , oppure c'entra ma marginalmente , anche se allora vi si consumava in quantita' assurde

E' la gente che vi vive, l'umanita' diversa anomala che si sente, un mondo ricco ai bordi della societa',

Noi ragazzi andavamo al patronato e tutto un mondo di adulti andava in osteria piu o meno per le stesse ragioni.

Anche oggi gli uomini vanno al bar dopo il lavoro a bere qualcosa e magari a giocare a carte, ma l'osteria del dopo guerrra era diversa non era il dopolavoro di operai affaticati, era l'unico luogo di incontro laico di chi non era al lavoro, di chi non aveva un lavoro, di chi un lavoro doveva inventarselo, di chi cercava chiaccherando occasioni di lavoro saltuario, di chi un lavoro non lo voleva e doveva pero' inventarsi un modo per sopravvivere: insomma un luogo sereno ma serio in cui non c'era poi tanto tempo per giocare a carte.

L'osteria della mia infanzia, quella dove sono nato, svolgeva un " rilevante ruolo sociale " e mia madre (il capitano del porto) era investita di compiti e responsabilità ben al di la della mescita del vino , dai quali dipendeva in larga misura il successo o meno della bottega.

Perche' il traffico era grandisssimo ma le persone che frequentavano erano le stesse e quindi se uno ti cercava poteva incontrarti li piu' facilmente o lasciarti un messaggio, un pacco o un compito, sicuro che ti sarebbe arrivato.

Alcuni i piu' fedeli lasciavano in custodia da noi il loro guardaroba : una cassetta in legno chiusa con un lucchetto in ferro con dentro il cambio di stagione , scarpe biancheria un vestito e i pochi oggetti degli affetti e della storia personale ; poche povere cose di un valore enorme, non si rilasciavano ricevute ne garanzie : affidarle e conservarle era segno di reciproca stima .

Questi bauli venivano conservati nella soffitta di casa, uno dei miei luoghi di gioco preferiti e io ero certo che dentro avrei potuto trovarvi una mappa come Jim Hawkins dell'Isola del tesoro.

I Trani era nata da emigrati pugliesi come rivendita di vini e olio prodotti tipici della loro terra di origine : Trani appunto.

I Padovani, non arrivando a conoscere una città' tanto lontana, avevano tradotto nella loro lingua quel nome derivandolo dai trani che passavano allora su due rotaie in via Dante gia' Maggiore L'osteria nacque dalla separazione dell'olio appena le due attivita' divennero tanto floride da mantenere due famiglie ; l'odore del vino e dell'olio si confondono nel mio profondo con i profumi piu teneri dell'infanzia.

L'olio rimase alla Maria Deloio (non ho mai conosciuto un altro cogn ome ne mi interessa cercarlo perche' in ogni caso non sarebbe altrettanto significativo), in un piccolo locale l'olio continuava ad essere venduto da grandi cisterne di metallo zincato, estratto con un mestolo cilindrico e versato con un imbuto di metallo nelle bottiglie che ogni cliente portava con se' da casa.

Al vino rimase la parte grande della bottega , una sala unica con una grande cantina sul retro.

Il banco di mescita era di legno in stile liberty floreale italiano col piano in lamiera zincata e una facciata color ebano con piccole cariatidi nere con le tette scolorite dalle carezze dei clienti per buon auspicio; una unica stufa a carbone , vari tavoli grandi che obbligavano a star seduti insieme anche gli estranei, sedie comode stile Thonet con i braccioli , qualche specchio alle parete con scritte di reclame , completavano l'arredo.

Il vino veniva distribuito da grosse brocche di metallo da 5 litri : migliaia di ombre al giorno dalle 6 del mattino alla mezzanotte (d'estate dalle 5) per 365 giorni all'anno sabati domeniche comprese con due sole interruzioni di un mezzo pomeriggio per permettere il pranzo in famiglia a Natale e a Pasqua (alla faccia di chi oggi inventa la liberalizzazione degli orari dei negozi).

Il tavolo da quattro posti vicino alla stufa era il piu' ambito ma al mattino era riservato (non serviva un cartello era tacitamente accettato e conosciuto da tutti) ad un signore che vi teneva il suo ufficio.

Non ho mai saputo se fosse un millantatore che giocava sul calcolo delle probabilita' o avesse in effetti una entratura al distretto militare .

Il suo mestiere era di far stare a casa i ragazzi in eta' di leva.

I suoi clienti erano per lo piu' contadini per i quali ____ il militare sottraeva alla famiglia manodopera preziosa: ragazzotti scoppiati dentro a vestiti da città' che non erano abituati ad usare e padri con abito scuro e la camicia bianca delle occasioni , la borsa piena di salami pollastri e uova , primi anticipi di una parcella che avrebbe previsto tanti incontri e che solo alla fine in caso di successo avrebbe visto uno scambio di denaro contante.

Nel frattempo queste onoranze garantivano alla famiglia dell'uomo che teneva ufficio una vita agiata ed nell'ambiente dei Trani producevano una rispettosa invidia e una considerazione sociale al livello di un professionista sui generis.

Con una madre al lavoro per tante ore non avevo pero' il problema dell'abbandono c'era sempre qualcuno di bottega , avventori abituali , che mi accompagnavano all'asilo e poi a scuola e che mi accudivano in tutte le mie necessita'. Tanti baby sitter maschi che mi raccontavano le storie della Grecia antica e di Roma , le conte

VI

della campagna e della vecchia città'.

Il mio preferito si chiamava Dante , si dava arie di aver studiato e aveva trovato in me l'unica persona che lo ascoltava , a cui trasferire il suo sapere e io gliene ero arato.

Appena finita la guerra vendeva filo bottoni per camicia e spighette (lacci da scarpe) con una cassetta al collo come le fiammiferaie dei film . ma in seguito esaurito il filone commerciale per la concorrenza dei negozi divenne uno dei primi posteggiatori abusivi di Padova .

Per questa sua attivita' veniva multato e poiche' non pagava le multe ogni tanto finiva ai Paolotti il vecchio carcere di Padova .

Ho come l'impressione che il periodo di carcerazione cadesse sempre d'inverno. come un servizio sociale, per non lasciare questa gente in mezzo alla strada e garantire loro un pasto caldo e sicuro nella stagione piu' rigida.

Quando arrivai al liceo ebbi nel negozio anche dei ripetitori di tedesco : fratello e sorella conoscevano perfettamente la lingua ma erano stati colloboratori dei tedeschi come interpreti e dopo la liberazione non erano piu' riusciti a inserirsi in un lavoro perche' la gente non li perdonava .

Andavano sempre via stretti a braccetto come avessero paura e il vino era per loro l'unico sedativo .

L'uomo che mi colpiva di piu' era un fabbro un uomo piccolo minuto di lin eamenti tondi e delicati per cui era chiamato Coco Beo .

Non si vedeva tutta la settimana ed entrava da noi solo il Sabato nel tardo pomeriggio ; si sedeva ad un tavolo possibilmente da solo e senza che aprisse bocca mia madre gli serviva il vino in un contenitore unico che usavamo solo per le grosse compagnie, il due-litri

Beveva in silenzio senza tentare di comunicare con nessuno, bicchiere dopo bicchiere lentamente, potrei dire sapientemente fino ad arrivare al fondo, poi con un cenno ne ordinava un altro, fino a raggiungere l'orario di chiusura.

Allora si alzava e usciva da solo trovava un posto tranquillo nelle vicinaze e dormiva per terra vicino all'osteria per essere il primo della domenica, per riprendere il suo rito per tutta la giornata fino alla chiusura successiva

Ricordo che la mamma raccontava di averlo trovato qualche volta davanti alla serranda del negozio ricoperto della neve caduta nella notte , si alzava scuoteva la neve d'addosso e la aiutava a sollevare la serranda.

Al lunedi' non si presentava ne' in osteria e tantomeno al lavoro dove passata la sbornia era tollerato perche' apprezzato per la sua maestria.

A me quel suo silenzio e quel suo rito personale col vino ha sempre suscitato un misterioso rispetto.



ALLA GRAN TUA GOLA Viassio sentimentale fra le trattorie del Veneto

"Quindi vennero nell'idea di far merenda sul posto. Ed ecco viaggiar bottiglie, prosciutti trottare, boccali volare, bicchier tintinnare."

F. Rabelais

" per la dannosa colpa de la gola"

Inferno, VI, 53

Il vinattiere ti versava un poco d'Inferno. E tu, atterrita: "Devo berlo? Non basta esserci stati dentro a lento fuoco?".

E. Montale

" per seguitar la gola oltra misura"

Purgatorio, XXIII, 65

"E il Paradiso? Esiste un paradiso?" "Credo di sì, signora, ma i vini dolci non li vuol più nessuno."

E. Montale

Elenco più o meno aggiornato delle trattorie, osterie con cucina e simil cose del Veneto nostro, il tutto obbediente quasi sempre al giusto e indispensabile criterio della buona tavola, mai disgiunto però, se non in assai rare occasioni, ad una esterna gradevole scenografia di monti, specchi d'acqua, giardini variopinti ed orti pieni d'ogni verzura, quand'anche all'interno si coniuga il gusto per l'arredo sobrio ma ben adatto all'allogro desinare con un particolare sapore di vecchi odori e tenuissimi colori.

Premessa

Questo baedeker ad uso per lo più degli amici doveva chiamarsi tempo addietro "Under 20", con il chiaro riferimento al prezzo massimo da pagare, che quasi mai doveva essere superato. Ora appare superfluo spiegare anche ai più incalliti nostalgici nonché frequentatori di locande un po' alla mano che detti prezzi si incontrano ahinoi oramai piuttosto raramente, e che di conseguenza, mantenendo orgogliosamente tale principio, l'elenco dei locali si sarebbe ridotto, come "il conto del telefono" di Montale, "a ben poco". Non rimaneva allora che aggiungere al primo "criterio di selezione", il costo contenuto, altri aspetti in grado di condizionare le varie scelte. Una condizione essenziale non poteva che essere l'appagamento estetico, offerto, appare quasi superfluo sottolinearlo, in modi assai differenti dai vari locali ma sempre percepibili dal viandante attento non solo ai piaceri del buon mangiare ma anche, quando non soprattutto, a "saziare" il proprio animo con i colori della natura. Alcuni dei posti suggeriti non presentano globalmente, cioè sia all'interno che all'esterno del posto di ristoro, tale caratteristica dichiarata imprenscindibile, anzi è d'uopo spiegare subito che tale condizione si verifica assai di rado, e ciò rende doppiamente di grande interesse epperciò raccomandabile una sosta in quel ristoro che offre entrambi i godimenti. Si dica subito che risultano molte più numerose le occasioni d'incontrare tale opportunità nelle zone collinari della nostra regione, tuttavia per fortuna non sono

infrequenti anche nella vasta pianura che occupa come si sa uno spazio nient'affatto esiguo del Veneto. Un altro elemento che s'è ritenuto importante evidenziare, quando presente, allo scopo di non ammucchiare a caso trattorie troppo diverse tra loro, è stato la "storia" del locale, intendendo con questo privilegiare quei posti che pur avendo subito non poche trasformazioni nel corso degli anni, (e non di rado dei veri e propri abbrutimenti, segno di un benessere passeggero ma che bisognava ostentare in qualunque modo o di un voler adeguarsi alle mode con nuovi arredamenti, tutto stucchi, plastica, alluminio e luci al neon) hanno conservato degli aspetti inalterati che raccontano del loro passato e contemporaneamente li "allontanano" da quei locali che la "storia" non ce l'hanno e mai ce l'avranno. Ultimo aspetto, ma non necessariamente come ordine d'importanza rispetto ai primi tre contemplati, risulta la cucina tipica, o meglio alcuni piatti che per vari motivi sono un po' caduti in disuso nella maggior parte dei menù proposti e che invece è ancora possibile trovare da qualche parte, ad esempio la zuppa di trippe, i "marsoni" e le rane fritte, il baccalà, i gamberi di fiume ecc..

Come è già stato accennato, il prezzo "under 20" lo si incontra raramente, e per fortuna l'aumento dei costi non è mai dipeso da devastanti ristrutturazioni ma invece da un effettivo bisogno di sopravvivenza, pena la chiusura. Ad ogni modo si è cercato di proporre lo stesso delle trattorie dove il conto finale non superi di molto la cifra "ideale", questo per il semplice motivo che siamo tutti abbastanza capaci di scovare dei posti in grado di offrire, spendendo 60, 80.000

lire e oltre, il cosiddetto "godimento estetico", nonché del palato: un po' più arduo risulta segnalare dei posti di sicuro appagamento che abbiano però anche costi contenuti. Per fissare in linea di massima un tetto plausibile che permettesse di contemplare un buon numero di locali, si è deciso di prendere a misura la paga oraria di un lavoratore dipendente, che è attualmente di 39 mila lire. Tale limite non potrà, per un pasto base (coperto, primo piatto, secondo con contorno e bevande) essere superato, anzi, il più possibile "tenuto a debita distanza".

Post scriptum

Va da sé che ogni contributo per aggiornare la presente, migliorarne il contenuto, segnalare gli inevitabili disagi, sono non soltanto ben accetti ma caldamente auspicabili.

PROVINCIA DI TREVISO

Cimadolmo

CENTRO EQUESTRE **LE GRAVE**, via Grave 3, tel. (0422) 748051-546835.

Tra Treviso e Conegliano scorre sommesso e piatto il fiume Piave: raggiunta finalmente la pianura dopo l'ultimo morso che riceve a Nervesa della Battaglia, fiaccamente si approssima al mare. Non lontana da S. Polo di Piave e dalla frazione di S. Giorgio (nella chiesa del XIV sec. bel ciclo di affreschi del '400 e '500) , vicina al paese di Cimadolmo, troverete la grande casa colonica che ospita il posto di ristoro, distante poche centinaia di metri dalle piane ghiaiose, chiamate Grave di Papadopoli, costituite da ciottoli alluvionali del fiume. La grande stanza al pianterreno è rallegrata d'inverno da un caminetto in stile friulano, sempre acceso, dove vengono abbrustolite le salsicce e il pane per le bruschette. Nei mesi più caldi è possibile anche mangiare sotto il portico, immersi nel silenzio della campagna trevigiana. Prezzo indicativo: lire 25000

Curogna, frazione di Onigo di Piave.

TRATTORIA **DA DOMENICO** via Curogna, n. 75 .tel. (0423) 64002.

Nella stretta e verdissima piana che il torrente Curogna attraversa dopo aver pescato le sue acque dalle pendici del Monte Grappa ed è ormai prossimo a confonderle con quelle del Piave, sorge l'umile abitato di Curogna. Qui, nel folto della vegetazione, trovate la trattoria che, nonostante una recente ma per fortuna oculata ristrutturazione, ha mantenuto un certo fascino dell'ambiente nonché le caratteristiche specialità gastronomiche di una volta, il tutto unito ad una spiccata gentilezza dei proprietari. Indimenticabili le tagliatelle alle noci e le carni in umido e al forno. Prezzo indicativo, vino incluso :lire 25.000.

Maser

AGRITURISMO IL CILIEGIO Crespignaga di Maser, via Tiziano 1, tel. (0423) 55924.

In una frazioncina di Maser, circa uno, due chilometri prima dello splendido scenario della cinquecentesca villa Barbaro del Palladio - famosissima inoltre per gli straordinari affreschi di Paolo Veronese - si trova un delizioso posto di ristoro, ospitato in una vecchia casa posta ai piedi della dorsale collinare che da Asolo arriva a Cornuda; all'interno, un paio di stanze arredate con buon gusto profondono un intimo calore, con bei piatti di rame alle pareti e numerosi paioli che pendono dai travi, vecchie sedie impagliate attorno alle tavole

imbandite. Qui è possibile mangiare un ottimo piatto di tagliatelle con un sugo a base di soppressa, leggermente piccante, del buon formaggio cotto, la frittata rognosa e una deliziosa torta di ricotta. Più che apprezzabile la sincera affabilità dei proprietari. Prezzo indicativo: lire 20-23000.

Monfumo

OSTERIA DALL'ARMI via Chiesa 16, tel. (0423) 560010.

Trattoria unica al mondo per l'opportunità offerta al viandante di mangiare davanti ad uno dei paesaggi giorgioneschi più integri ancor oggi esistenti, con uno scenario di soavissime colline che si snodano intorno dal profilo indimenticabile. Naturalmente per godere di un tale prodigio della natura è necessario accomodarsi intorno ai pochi (duetre) piccoli tavoli sotto la bella pergola che sta davanti all'osteria e lasciare che le emozioni casualmente disseminate si raccolgano tutte nel vostro animo. Innumerevoli passeggiate nell'ammaliante labirinto di colli tra Forner Castelli sono affrontabili dopo che Bacco ha contribuito a inebriare il vostro spirito, magari alla ricerca dei resti delle due rocche, risalenti al 1100, che appartenevano ai feudi della famiglia Castelli. E Asolo è a un tiro di schioppo.... Specialità: tagliatelle con i funghi e frittate con la cipolla. Prezzo indicativo: lire 25 000.

Monfumo

TRATTORIA ALLA RIVA via Chiesa 45, tel. (0423) 545173.

Lasciato il piccolo borgo di Pagnano ai piedi dei colli che Asolo sovrasta, prendete la strada che in dolce salita, lungo la valle del torrente Musone, vi condurrà a Monfumo. All'inizio del paesello (cercate, se il tempo e la voglia vi sorreggono, i resti del Castello dei Maltraverso) troverete sulla destra la locanda "Alla riva". L'interno della trattoria non incanta per qualche aspetto suggestivo, ma è comunque sobrio e pulito. Non è nemmeno possibile mangiare all'esterno perché la strada passa proprio davanti il locale, ed è un peccato perché dinanzi si snodano le mille incantevoli colline di Monfumo. Il posto va però senz'altro segnalato per aver saputo mantenere intatta la semplicità dei ristori di una volta. La padrona di casa, Vittoria de Domeneghi, saprà prepararvi un pollo arrosto degno della migliore tradizione, e questo vi compenserà d'ogni altro guaio. Prezzo indicativo: lire 25000.

Monfumo

OSTERIA **ALLA BARACCA 15-18** via Sassetti 23, tel. (0423) 545165.

Infinite sono le prospettive che Monfumo regala al viandante che s'inoltra tra i suoi innumerevoli colli, e seduti sotto la pergola che sta davanti all'osteria è possibile ammirarne altre ancora, varie e sfumate tutt'intorno. Il locale all'interno risulta meno felice, perciò è raccomandabile una sosta durante il periodo che va da marzo a ottobre

e approfittare dello spazio all'aperto (un po', se di domenica, disturbato dal passaggio di qualche vettura o motoretta). Buoni i primi piatti e gli arrosti, profumato il bianco che l'oste vi mesce. Prezzo indicativo: lire 25-30000.

Montebelluna, località Busta.

ANTICA OSTERIA AL LAMPION via Busta, 43, tel. (0423) 22114.

Chiuso il lunedì. A qualche chilometro a sud di Montebelluna e quindi nelle vicinanze del bosco del Montello, luogo caro a poeti e scrittori e ideale spazio per eremitiche passeggiate, si trova un locale che va segnalato soprattutto per una specialità trevigiana oramai assai rara, la "sopa coada". Trattasi di un'antica ricetta che prevede una preparazione un po' lunga e laboriosa a base di piccioni e fegatini, servita alla fine in una scodella di coccio il tutto immerso in un buon brodo caldo. Va detto che tale piatto si consuma di solito nel periodo ottobre-marzo, ed è meglio prenotarlo per tempo. Il posto è gradevole perché arredato con buon gusto, cordiali i servitori. Prezzo indicativo lire 30,000.

Onè di Fonte, località Pagnano.

TRATTORIA **ALL'ALPINO DA CIORO** via S. Margherita, tel. (0423) 949221.

Interrotta la sfilata dei colli asolani dalla breve piana segnata nel mezzo dal torrente Musone, prima che la bella catena di gobbe e protuberanze riprenda intatta appena prima di Onè di Fonte, imboccate a destra verso Pagnano una stretta via che vi condurrà diritti, dopo un paio di chilometri al massimo, alla locanda. Una casa di semplice ma decoroso aspetto ospita al suo interno due stanze non molto grandi, precedute dall'immancabile locale con bancone dove il ristoro alla sete viene gentilmente assicurato. Se oltre alla sete vi strugge la fame chiedete di assaggiare l'ottimo coniglio arrosto, o il pollo, i buoni e genuini contorni di stagione. La spontanea famigliarità del servizio vi metterà senz'altro a vostro agio. Prezzo indicativo lire 28-30000.

Ponte di Piave

AZIENDA AGRITURISTICA **DE PIZZOL** via della Vittoria, 92, località Busco di Levada, tel. (0422) 853230.

Nella campagna che serenamente si stende tra i fiumi Livenza, caro a Hemingway, e il Piave, caro a Parise, nota agli enologi per il famoso "Raboso del Piave", avete la possibilità di gustare una cucina tra le più saporite e magistralmente attente alla ricerca degli antichi sapori, ahimè altrove in rapida via d'estinzione. La casa grande e del tutto rimodernata che racchiude tanta sapienza non risalta per quegli aspetti a cui tanto teniamo fino alla noia, anche se le enormi stanze che vi

ospitano sono abbastanza calde e accoglienti. Ma la gentilezza dei servitori e la disponibilità a "saziare" ogni vostro desiderio gastronomico vi distoglie del tutto da altre, comunque mai superflue, attenzioni estetiche. La padrona di casa vi serve in tavola ogni ben di dio senza chiedervi nulla: il menù è fisso ma abbondantemente completo. Ottimi i primi piatti, sublimi gli arrosti, più che discreto il vino, assai piacevoli i dolci e il marzemino che li accompagna. Prezzo indicativo lire 27.000.

Portobuffolè

ANTICA TRATTORIA **DA PIO**, via Businello, 2, tel. (0422) 850088. Chiusa il lunedì. A nord-est di Oderzo, da cui dista comunque pochi chilometri, al confine con la provincia di Pordenone, s'incontra un paesello dal fascino particolare, datogli dalla presenza di numerose case d'impronta medioevale, dalle strette vie acciottolate, dagli angusti portici che costringono il viandante a abbandonare, per qualche momento, la lieta compagnia della persona con cui s'accompagna. Ad unire due antiche piazzette c'è una di queste stradine, via Businello, un pò storta e in leggera salita, alla fine della quale troverete la vecchia trattoria. L'interno lascia un po' a desiderare poiché gli ammodernamenti ne hanno stravolto l'umile origine, ma nella piccola sala ove è possibile sostare, l'eventuale fatica del turista affamato verrà senz'altro cancellata. Il primo piatto a cui non è possibile rinunciare si chiama "gnocchetti al sugo d'anatra", carni e contorni vari completano il vostro desinare. Prezzo indicativo lire 25000.

Refrontolo

TRATTORIA **AL MOLINETTO**, via Molinetto, 1, tel. (0438) 894175.

Chiuso lunedì pomeriggio e martedì. La via e il nome del locale derivano dalla presenza nei paraggi dell'assai noto, perlomeno nel trevigiano, Molinetto della Croda. Si tratta di un antico mulino azionato da una cascatella proveniente dal vicino torrente Lierza. Il luogo è molto suggestivo per aver conservato pressoché intatta l'atmosfera di una volta, quando il luogo era frequentato dai contadini delle colline intorno. Poco distante, si trova il bel locale ospitato in una vecchia casa del secolo scorso dalla nobile anche se semplice facciata. L'interno presenta un paio di stanze di varia dimensione arredate con gusto sobrio ma elegante, in una atmosfera di rustica semplicità. In una delle stanze si trova anche un grande caminetto alla friulana sempre acceso, con un grande spiedo che sfrigola allegro. I piatti proposti sono quelli tipici della zona, con un merito particolare per le carni allo spiedo. Prezzo indicativo lire 30000.

Refrontolo

AGRITURISMO BORGO COSTA, via Costa, 22, tel. (0438) 894146.

Non lontana dalla locanda precedente, l'azienda agrituristica è ospitata in una bella casa di collina dal vivace colore rosarancio, preceduta da un cortile campagnolo che mantiene un gradevole aspetto di lieve abbandono. All'interno la rusticità del luogo ha perso qualcosa per via di certi infelici abbellimenti che disturbano l'occhio più attento ma lo stesso riesce il tutto a infondere un'aria di sincera famigliarità. Il camino acceso dalla fine di ottobre riscalda ulteriormente l'atmosfera, e permette di gustare ancor di più le specialità della cucina. Anche qui, come d'altronde in gran parte dei ristori della zona del Quartier del Piave, a farla da padrone è lo spiedo, accompagnato da semplici ma gustosi primi piatti e ottimi vini rossi. Prezzo indicativo lire 25-30000

Rolle di Cison di Valmarino

TRATTORIA DA ANDREETTA, via Enotria 7, tel. (0438) 85761.

Il quieto borgo poggia sopra uno dei tanti colli che si trovano quasi di fronta in linea d'aria al hal passa di Cisan di Valmarina a

fronte, in linea d'aria, al bel paese di Cison di Valmarino e all'incombente Castello dei Brandolini d'Adda, poco oltre la valle che unisce Follina a Serravalle, solcata per buona parte dal fiume Soligo, le cui acque il Lago di Lago sereno partorisce. La locanda al centro del paesello è più nota con il nome di "terrazza Martini", e giustamente, per via dell'ampio terrazzo che sta davanti al locale che permette nella bella stagione di pranzare davanti ad uno splendido panorama di colline che si distendono tutt'intorno. Il posto è

piacevole anche all'interno, tuttavia è impagabile lo scenario che si gode dalla famosa terrazza. Buoni i primi piatti, ancora migliori i secondi e i dolci. Non tralasciate, se vi piace la grappa, di farvi portare il vassoio con una ricca scelta di distillati ai vari profumi, dalla liquirizia alla ruta e all'asperula. Prezzo indicativo: lire 25-30000.

Sarmede

BAR TRATTORIA **CENTRALE**, P.zza Roma, 3, tel. (0438) 582129.

Nello scenario avvolgente delle colline che cingono la piazza del delizioso e "fiabesco" paesello scorgerete una casa di modesto aspetto che ospita il bar "centrale", variamente frequentato da megere infagottate e da simpatici balordi in cerca di ombre. In un'unica stanza, nemmeno tanto grande, davanti al bancone del bar, è possibile assaggiare un piatto che giustifica ampiamente la probabile fatica del vostro viaggio: il coniglio allo spiedo. Non si capisce da dove e come, in quel posto così pittorico e sorprendente, la cucina prepari tale prelibatezza: da porte che immettono in segretissime stanze qualche servitore esce con le pietanze che, quasi servisse banali bocconi, appoggia distrattamente sui pochi semplici tavoli. Il vino e il "resto" non regge l'impossibile confronto. Prezzo indicativo lire 25.000.

Trevignano :

Il posto di ristoro è ubicato nella calma e piatta campagna trevigiana, e pur essendo piacevole all'interno per aver saputo resistere alle tentazioni di orribili ammodernamenti, non presenta nulla di particolare dal punto di vista estetico, solo un sobrio arredamento che non spiace affatto. Ma il vero motivo del vostro viaggio, breve o lungo che possa risultare, deve essere il piatto tipico per eccellenza offerto dalla

TRATTORIA DA UGO, via Fossalunga, 42, tel. (0423) 819931.

consolidare una abilità gastronomica che non teme confronti, e casomai in alternativa (o in aggiunta !) potrete assaggiare l'altrettanto famosa soppressa. Chiuso il martedì e il mercoledì. Prezzo indicativo lire 25-, 30.000.

trattoria: il coniglio. Qui la lunga tradizione ha permesso ai gestori di

Treviso

TRATTORIA **TONI DEL SPIN**, via Inferiore 7, tel. (0422) 543829. Una delle rare segnalazioni che riguardano un posto di ristoro ubicato in città. Ci troviamo però nel pieno centro storico di una città che non ha bisogno di tante chiacchiere per spiegare e raccontare il suo indubbio fascino, appena dietro alla Piazza dei Signori, stretti tra vecchie case risparmiate non si sa come dagli ordigni bellici. La trattoria offre ospitalità solo all'interno e in spazi un po' angusti, ma è indubbiamente suggestivo il semplice decoro ricco di varie testimonianze del passato, qualche vecchia foto, un piatto dipinto, un

lume polveroso. I cibi offerti sono generalmente quelli della tradizione veneta, con una attenzione particolare per i dolci. Prezzo indicativo: lire 30-35000.

Treviso

OSTERIA CON CUCINA AL DANTE, p.zza Giuseppe Garibaldi, 6, tel. (0422) 51897.

Chiuso la domenica. Treviso, come si è detto, non delude l'ospite che con occhio attento vagola in cerca di preziose e ancor vive vestigia del passato. Se per caso decidete di vedere la bella e originale chiesa nota ai trevigiani col nome di Madonna Grande e la armoniosa piazza che le sta davanti, imboccate poi, a destra della facciata, la via Tolpada e ammirate le tipiche case antiche su portici e barbacani. Alla fine sbucherete in piazza Garibaldi, là "dove Sile e Cagnan s'accompagna" (Dante, Paradiso IX, 49). La vecchia osteria guarda il monumento che, in mezzo all'acqua, testimonia il verso dantesco. Davanti al portico nella bella stagione, o nei pochi tavoli all'interno quando uggia il vento di tramontana, potete gustare alcuni ottimi primi piatti, come gli spaghetti al nero di seppia e i bigoi in salsa, o saporiti secondi come il baccalà alla vicentina e le sèpe in umido. Prezzo indicativo lire 20-25.000.

Valdobbiadene

AZIENDA AGRITURISTICA **RIVA DEL MILAN**, via Erizzo, tel. (0423) 973496.

Superate le acque del Piave, lo sguardo rivolto a nord verso l'inizio della straordinaria sequenza di colli e vallette che da Valdobbiadene portano il viaggiatore, tra mille vigneti di suggestiva bellezza in ogni stagione dell'anno, verso l'abbazia di Follina e infiniti altri orizzonti, oltrepassata appena la frazione di Bigolino, salirete sulla sinistra per una stradina fino alla sommità di un colle, tutto avvolto di ordinatissimi vigneti. La casa che vi ospiterà è una splendida costruzione rurale del secolo scorso di nobilissimo aspetto, magnificamente conservata. I gentili ristoratori non vi chiederanno se desiderate vino bianco o rosso poiché qui non si conosce che il biondo nettare, casomai tra vivace o tranquillo potrete scegliere. Alcuni semplici piatti accompagneranno la mescita, tutto in una semplice e cordiale atmosfera. Prezzo indicativo: lire 20-25000.

Valmareno di Follina

AGRITURISMO **DA LUCA CORIN**, via Corin, tel. (0438) 970154.

Poco distante dal grazioso abitato di Cison di Valmarino, superato il gentile borgo di Valmareno, si sale incontro alle montagne che separano la provincia di Treviso da quella di Belluno fino ad una altezza di circa 400 metri, per una stradina che si snoda tra prati e boschetti immacolati lunga più o meno due chilometri. La casa che

ospita l'agriturismo è una bella costruzione di mezza montagna che spicca da lontano per via del colore vermiglio, dall'aria vagamente trascurata ma col fascino graziosamente vetusto ch'è delle case di una volta. All'interno, sufficientemente piacevole, potrete gustare vari piatti, come il pollo e il coniglio in umido, lo spezzatino di manzo, le squisite castagne. Prezzo indicativo: lire 25000.

Valmareno di Follina

AGRITURISMO CLAUDIA AUGUSTA ALTINATE, via Corin 6/b, tel. (0438) 971294.

Questo posto di ristoro si trova circa 400 metri più in su rispetto a quello precedente, ancora maggiormente immerso nel bosco. All'esterno, sotto una pergola, si possono gustare dei profumati risotti con verdure di stagione (eccellenti quelli con i porri, con il tarassaco o con i s-ciòpet), le carni arrosto, e un buon bicchiere di vino. Da qui, prima o dopo aver ammansito la fame, potete raggiungere il passo Praderadego lungo l'omonima via, aperta nel 15 a.C. da Druso Nerone Claudio, e che collegava Altino - e quindi l'Adriatico - col Danubio. Prezzo indicativo: lire 25000.

PROVINCIA DI PADOVA

Saccolongo

AGRITURISMO **BALLA COI MUSSI**, via Pelosa, 33, tel. (049) 8016033.

Da non moltissimi anni il signor Loris ha avviato un'attività di allevamento di bufali, cosa non frequentissima dalle nostre parti, proponendo un menù che privilegia la loro carne e alcuni derivati del loro latte (ma le mozzarelle e le burrate vengono ancora dalla Puglia). Il ristoro è ospitato in una vecchia casa di campagna, con piccolo portico, all'ombra del quale d'estate è possibile consumare abbondanti pranzi avvolti dal silenzio della campagna padovana. Per la gioia soprattutto dei bambini, il luogo ospita, oltre ai bufali, un buon numero d'altri animali: mussi, capre, anitre e oche, polli e galline. Inoltre, ad allietare le ore del soggiorno concorrono una piccola area giochi e dei percorsi per il riconoscimento di vecchie specie di frutteti, oltre a differenti curiose proposte di svaghi agresti. Per la produzione degli ortaggi e della frutta si segue il metodo biologico. Prezzo indicativo lire 28.000.

21

Villaguattera di Rubano

TRATTORIA DA OTTAVO, via Cavour, 5, tel. (049) 631878.

La storia di questo locale si perde nella notte dei tempi: da varie generazioni la famiglia Favretto gestisce, oltre alla trattoria, anche l'adiacente macelleria equina, e ciò garantisce una buona scelta e conoscenza del prodotto principale della loro cucina. Il posto purtroppo ha subito non poche e assai inopportune trasformazioni, ma la campagna che circonda la locanda riserva all'ospite che si vuol concedere un po' di tempo la possibilità di fare due passi lontano dagli strepiti della vicina città. Si osservi in particolare il campanile e la chiesa (o ciò che n'è rimasto) poco distanti, e si immagini il posto come un vecchio crocevia di un percorso tra l'alta e bassa padovana, con un più che probabile cambio di cavalli, vista la tradizione equina rimasta intatta per un così lungo tempo. Chiuso il martedì. Prezzo indicativo lire 25.000.

Padova

TRATTORIA FALCARO DA LELE, via Pelosa, 4, tel.(049) 8713898.

Appena fuori dalla città, in direzione Vicenza, in una anonima zona periferica ma sufficientemente isolata e protetta dalla morsa dei caseggiati più ingombranti, tanto da far credere, una volta raggiunto la locanda, d'essere arrivati finalmente in un posto "appartato e protetto", troviamo una casa che ospita oramai da parecchi anni la sapiente

cucina dell'appassionato e gioviale proprietario. I nomi bizzarri dei primi piatti - spaghetti Ho Chi Min, o Lenin - non traggano in inganno: non si tratta di un covo di rivoluzionari ma di una normale trattoria che propone come piatti d'eccellenza quelli a base di selvaggina, visto che il padrone è un abile ed esperto cacciatore di volatili, di germani e fagiani soprattutto. Giorno di chiusura la domenica. Prezzo indicativo lire 30.000.

Padova

TRATTORIA **DALLA MORA**, strada Sabbionai,13, quartiere Voltabarozzo, tel. (049) 750.228.

Il locale presenta all'esterno un ampio pergolato che in parte circonda il vecchio gioco delle bocce, ancora frequentato da appassionati che, d'estate, si sfidano fino a tarda ora in gare interminabili. Risulta senz'altro piacevole, nei mesi più caldi dell'anno, consumare la cena sotto la pergola e sentire al contempo il suono inconfondibile delle bocce che rimbalzano sulle sponde di legno, tra le immancabili imprecazioni e i profumi dei fiori. I piatti tipici riguardano la carne di cavallo cucinata in vari modi, le verdure di stagione e alcuni dolci caserecci. Prezzo indicativo lire 30.000.

Padova

TRATTORIA CHECCHI via Bosco Rignano, 8, quartiere Voltabarozzo, tel. (049) 750553.

Anche questo locale, come il precedente, ha alle spalle una "storia" piuttosto lunga nella tradizione delle trattorie padovane, e risale a quando per i "cittadini" l'unica possibilità per pranzare in campagna era quella di raggiungere a piedi o al massimo con il calesse il posto di ristoro. Quando però negli Anni Sessanta la 600 e, per la buona borghesia, la Lancia Flavia, cominciarono a invadere le strade, i padovani iniziarono a "scoprire" i Colli Euganei, abbandonando in fretta a un inesorabile declino i ristori esistenti nella periferia della città, oramai troppo facilmente raggiungibili e quindi non più interessanti per questi "nuovi turisti", in febbrile ricerca di nuove esperienze. Ora gli attuali gestori propongono un menù a base di pesce, e il prezzo supera di conseguenza il limite invalicabile, ma è possibile ugualmente mangiare piatti più economici a base di carne alla griglia con contorni di stagione, possibilmente sotto il grande pergolato che sta di fronte all'entrata della trattoria. Prezzo indicativo lire 30.000.

Padova

TRATTORIA **QUATTRO STAGIONI**, via Canestrini, 25, tel. (049) 756196. Domenica chiuso.

La locanda non conquista la vostra attenzione per gli spazi esterni, inesistenti, né per altre, altrove ben visibili, pregiate prerogative estetiche, ma se ne segnala lo stesso la presenza per la sua appartenenza alla oramai rara categoria di locali che erano le osterie di cinquanta e più anni fa. In ogni ora del giorno gli spazi interni traboccano di operai d'ogni sorta di mestiere, e spesso la calca all'interno espelle qualche avventore, il quale come niente fosse

continua la vivace discussione davanti al locale. La densità di fumo e di parole raramente sussurrate sovrasta ogni cosa, e il numero di *ombre* che si contano al tramonto non sono quelle che il sole proietta sull'asfalto. Ma in una stanza adiacente, sufficientemente al riparo, la signora Franca riesce a servire con la tranquillità necessaria delle buone paste asciutte e degli ottimi arrosti. Su richiesta, risotti e coniglio, trippe e baccalà. Prezzo indicativo lire 25-28000.

Padova, località Torre

TRATTORIA AL FIUME, p.le S. M. Arcangelo, 10, tel. (049) 625332.

Chiusura il martedì. Dove il fiume Brenta, schivata Padova, piega a est chiudendo la periferia a nord della città, si trova l'antico abitato di Torre, secolare borghetto addossato all'argine del fiume e impreziosito, in un lato del vasto piazzale che ne costituisce il centro ideale, dalla bella facciata con rimembranze barocche della chiesa di San Michele. A poche decine di metri dal sagrato si trova il vecchio edificio quattrocentesco (ma quanti rimaneggiamenti !) che ospita il ristoro. La grande stanza col bancone e i tavoli per bere e giocare a carte (su una parete un piccolo manifesto amaranto informa di una prossima gara di briscola a *premi alimentari*) precede una piccola stanza rivestita di legno dove solitamente vengono serviti i pasti. Il signor Bruno, giovialissimo intrattenitore, porta in tavola delle ottime tagliatelle al ragù fatte in casa dalla moglie Elettra, quindi serve del

prelibato spezzatino di cavallo o del pollo al forno con i contorni di stagione. Prezzo indicativo lire 25.00

Polverara

OSTERIA CON CUCINA **TONI DEA SIMMIA**, via Trieste 6, tel. (049) 9772061.

Chiusa il martedì. Nella campagna a sud di Padova, poco distante dalla villa Roberti di Brugine, tra il Bacchiglione che stancamente avanza verso il mare e l'antico abitato di Piove di Sacco, si trova il paese di Polverara, oltrepassato il quale, in direzione di Bovolenta che dal fiume è bagnata troverete sulla destra una casa di modesto aspetto dove, pressappoco da quarant'anni, Antonio Pittarello si dedica con estro originale e bizzarro al piacevole desinare degli graditissimi ospiti. L'unica stanza che vi ospita è ricca di una serie di ritratti dell'oste stravagante - che può ricordare D'Annunzio ma ancor più Sandro Penna - il quale vi servirà uno di seguito all'altro alcuni memorabili piatti. Gli enormi tortelli in brodo, gli altrettanto grandi gnocchi immersi in un succulento ragù, la gallina lessa con il cren, la faraona al forno con i peperoni e le cippollette in agrodolce sfiniranno, deliziando, anche le difese degli stomaci più ostinati. Toni, tra un aneddoto e l'altro, vi seguirà passo passo fino alla inevitabile capitolazione, appena in tempo però per sborsare tra le sue mani "ventisièmiefranchi".

Mestrino

BAR-TRATTORIA-ALBERGO **CENTRALE**, via IV Novembre, 34, tel. (049) 9000024.

Lungo la vecchia strada statale che unisce Padova a Vicenza, appena pochi chilometri fuori dalla città del Santo, oltrepassati svariati presidi industriali e commerciali che scandiscono il vostro viaggio nonché semafori e incroci d'ogni tipo e colore, troverete nel centro del paese, sulla destra, una enorme costruzione preceduta da un portico altrettanto grande e maestoso sostenuto da alcune grosse colonne sfaccettate con capitello in stile dorico. L'edificio risale con ogni probabilità alla fine del secolo scorso, ma deve aver sostituito quasi certamente un cambio posta che assicurava il riposo ai viandanti affaticati e, naturalmente, ai loro ancor più stanchi ronzini. All'interno il locale, pur tra i molti assai discutibili "ammodernamenti", ha mantenuto un'aria famigliare e sufficientemente povera, garantendo un clima di "vera" trattoria anche nell'offerta dei piatti, tipici della tradizione padovana con un occhio però già rivolto al vicentino: trippe in brodo, arrosti vari, baccalà, lasagne ecc. Prezzo indicativo lire 25-30000.

Valnogaredo di Cinto Euganeo

AZIENDA AGRITURISTICA **SOTTO I MARRONARI**, via Sassoni, tel. (0429) 94362.

Si consiglia di frequentare questo locale particolarmente nei mesi in cui risulta possibile mangiare all'aperto; la casa, che ospita la cucina e uno spazio interno non molto ampio, non riserva nulla d'interessante, mentre le ampie fronde e le alte chiome degli alberi che serrano lo spazio esterno creano una atmosfera suggestiva. Si raccomanda inoltre di passeggiare nei dintorni perché siamo nella zona dei Colli Euganei dove si possono ammirare i più affascinanti boschi di *maronari*. Ma l'aia tutta, in un perenne disordine di attrezzature agricole, di sudati lavori agresti, di spauriti animali da cortile, di cani affamati e latranti, colpisce il viandante che apprezzerà anche il ristoro della carne alla griglia e di un robusto bicchiere di merlot. Prezzo indicativo lire 25.000.

Valnogaredo di Cinto Euganeo

AGRITURISMO **ALTO VENDA**, via Sassoni 26, tel. (0429) 647217. Come mangiare nei Colli Euganei e sentirsi in "alta montagna": il posto di ristoro più in alto degli Euganei, con vista che può spaziare tutt'intorno piacevolmente; l'ora migliore è quella del meriggio perché è a ovest che si rivolge il sito e la grande pergola che gli sta di fronte; cercate dunque, se potete, di raggiungere questo posto nei mesi in cui il sole accarezza gradevolmente le cime dei colli e l'aria spira leggera tra le fronde, e fatevi servire sotto la pergola poiché le stanze, senza infamia né lode, vi priverebbero di ammirare ogni canto, in luce e in ombra, del territorio sottostante. Buone le carni al forno e i contorni di stagione, soprattutto i prelibati "pissacan in tecia" che ancora qualche anziana cuoca, nel chiuso della sua cucina, sa preparare. Prezzo indicativo :lire 25-30.000.

Vò Euganeo

AZIENDA AGRITURISTICA CÀ MOROSINI, via Cà Morosini, 9, tel. (049) 9940311.

Il locale è ospitato in una vecchia casa di pietra e consunti mattoni rossi che modifiche edilizie e piccoli altri interventi non hanno miracolosamente deturpato. L'edificio è posto sulle prime propaggini delle morbide colline intorno a Vò, rivolto a sud-ovest, e presenta all'interno due stanze calde e accoglienti, una al piano terra e una al primo piano, illuminata questa ultima da una ampia finestra che guarda il giardino e i campi attorno. Bigoli e lasagne o qualche risotto con verdure di stagione, pollo ai ferri, contorni dell'orto offerti con garbo e gentilezza ristorano il viandante, che provvederà poi a intraprendere un'escursione tra i tanti sentieri che salgono piano tra i fertili vigneti che magnificamente tutto ricoprono dintorno. Prezzo indicatico lire 27-30000.

Vò Euganeo. Località Cortelà.

AZIENDA AGRITURISTICA **DA TONI BISEO**, via Monteversa, 50, tel. (049) 9940567.

La strada che vi condurrà fino a qui è una delle più suggestive dei Colli Euganei, varia e piacevole nel suo continuo saliscendi, tra morbidissimi colli vignati che digradano tutt'intorno, avvolgendo i borghetti di Cortelà e di Boccon, e soprattutto la sorgente d'acqua che si fregia di

un inevitabile nome: Bon Bevare. La stradina sterrata che immette alla casa dove è piacevole il ristoro è in leggera discesa, e abitua lo sguardo alle fughe prospettiche d'incantevole fascino. Un'unica stanza di medie dimensioni ospita il viandante, che avrà d'inverno inoltre il conforto del fuoco scoppiettante nell'ampio camino (nella provincia di Padova purtroppo quasi mai usato, ahimè, per la cottura dei cibi, a parte quelli esistenti nelle cucine ma negati al piacere dell'ospite). Un menù classico dei Colli Euganei, offerto con sincera cordialità, costa al massimo venticinquemilalire

Vò Euganeo. Località Cortelà.

AZIENDA AGRITURISTICA DAI DOSSI, via S. Silvestro, 52, tel. (049) 9940559.

Qualche centinaia di metri più in su della precedente, la casa che ospita l'attività agrituristica è una modesta costruzione rivolta a ponente che conserva qua e là qualche elemento tipico delle abitazioni rurali euganee. Davanti a essa, alcuni grandi tavoli di legno alquanto scassati (per il forte vento - racconta il proprietario - che spesso soffia da quelle parti), permettono nelle belle giornate di mangiare davanti a uno scenario ampio e luminoso costituito dalla pianura posta in basso a occidente, e orlata in fondo dalle ultime propaggini dei Berici. Ma la scelta migliore per godersi in pace le offerte della cucina, almeno quando le folate di vento che scendono dal retrostante Monte Vendevolo invitano a una adeguata prudenza, risulta la piccola stanza ricavata da un vecchio fienile che sta a fianco dell'abitazione principale. Dalle piccole ma allungate finestre potete ammirare gli splendidi

vulcani del Monte Lozzo e del Monte Cinto, posti rispettivamente davanti e sulla vostra sinistra. Le proposte gastronomiche non brillano ahimè, ancora una volta, per originalità ma saziano comunque l'appetito più esigente: buone le lasagne o i bigoli con i piselli, le grigliate miste e i contorni di stagione. Prezzo indicativo lire 25-30.000.

Teolo

AZIENDA AGRITURISTICA CÀ NOALE, via Cicogna Pirio, 21, tel.(049) 5212473.

Ci si arriva più agevolmente per chi parte da Padova, o comunque dalla pianura posta a est, raggiungendo l'abitato di Torreglia, e da qui seguire le indicazioni per Castelnuovo-Teolo. Questo posto di ristoro è di recentissima apertura, e al momento attuale propone solamente piatti freddi, affettati vari, formaggio, sottaceti e sottoli. L'intenzione dei proprietari è di poter offrire in futuro anche dei piatti caldi e ciò è senz'altro auspicabile perché il luogo che vi accoglie risulta di primo acchito piacevole e luminoso. Oltrepassato un ampio portone d'ingresso vi riceve un vasto cortile giustamente trasandato, chiuso in fondo e alla vostra sinistra da un insieme ininterrotto di vecchie case di pietra. Preferibilmente sotto il piccolo porticato, la sosta sarà decisamente gradevole, così come la passeggiata che vi condurrà, più tardi, sulle guglie del monte Pirio, tra il frassino della manna e il nespolo, tra il cisto e il brugo. Con 15-20 milalire gusterete degli ottimi insaccati o, in alternativa, delle generose porzioni di formaggio.

Monselice

TRATTORIA AI MONTICELLI **DA MARIO**, località Monticelli, tel. (049) 73402.

Il locale si trova sulla sommità di un colle isolato, poco distante dalle colline che dolcemente circondano Arquà Petrarca e Valsanzibio di Galzignano. Più che di un colle si dovrebbe parlare di un modesto rigonfiamento vulcanico, non nuovo negli Euganei, per le dimensioni assai modeste dell'altura, ma piacevole è il borghetto che tutto lo ricopre, e una volta raggiunta la trattoria si prova la strana sensazione di trovarsi in tutt'altro posto (Toscana? Umbria?) fuorché nei Colli Euganei. E' raccomandabile consumare il pasto sotto la pergola prospiciente il locale, e dunque nei mesi più caldi dell'anno, perché l'interno risulta poco interessante. Buoni i primi piatti e i secondi, con la specialità più nota che risente già della vicinanza della bassa padovana: musso in umido con polenta. Prezzo indicativo: lire 25-30000.

Carbonara di Rovolon

AGRITURISMO CASA VECIA, via Verdi, 20, tel. (049) 5227056.

Posta in piano sul versante ovest dei Colli Euganei che guardano i Berici, la locanda non presenta particolari attrattive estetiche anche se l'esterno risulta assai piacevole perché immerso tra piante e cespugli fioriti di svariate specie. Ma merita senz'altro l'attenzione del nostro palato l'anatra arrosto che la cordialissima padrona di casa sa

preparare, "rubandola" dal cortile dietro casa folto di pennuti in ogni stagione dell'anno, allegra compagnia dell'estrosa ostessa. Se siete nuovi del posto, inoltre, non mancherà, se adeguatamente sollecitata, di raccontarvi del suo incontro -mancato- con l'ex presidente Reagan e della sua seconda passione: la pittura(comunque "sufficientemente" presente nelle accoglienti stanze all'interno del locale). Prezzo indicativo lire 25.000.

Castelnuovo di Teolo

FATTORIA VALLE DELLE GOMBE, via Calti Pendice, 28, tel. (049) 9925518.

Quando, salendo a Teolo, ci si interna tra i colli avvicinandosi alle creste e agli strapiombi del Monte Pendice, ove rimangono i ruderi di un castello dei vescovi di Padova che tenne prigioniera Speronella dei Dalesmanini nel lontano 1165, noteremo senz'altro l'aguzzo e fiabesco campanile di Castelnuovo. Poco distante dalla cima che ospita la chiesa e il detto campanile una stradina in ripida discesa vi condurrà alla fattoria "Valle delle Gombe". Il signor Molon ha sapientemente ristrutturato una vecchia casa stando attento al recupero di materiali del posto, con piacevole abbondanza di pietre e mattoni vecchi. Anche l'interno si presenta arredato sobriamente ma con gusto, lo stesso che si ritrova nei piatti offerti con garbo e affabilità. Ottimo il brasato, sempre presente, e le minestre di verdura, chissà perché assai rare nei Colli Euganei, piacevole il rosso che consola la sete. Prezzo indicativo lire 25-30000.

Piazzola sul Brenta

TRATTORIA LOCANDA MANTEGNA, via Rolando da Piazzola, 55, tel.(049) 5590096-9600582.

Chiuso per turno Domenica sera e Lunedi. Posta a est dell'ampio piazzale a ferro di cavallo su cui prospetta la maestosa e un po' sovraccarica Villa Camerini, dietro le antiche foresterie ospitate in edifici semicircolari con un grande porticato su colonne, la rinomata trattoria si presenta esternamente con un aspetto abbastanza dimesso. L'entrata è preceduta da una tettoia in ferro e lamiera, forse sostituta di una più antica pergola; all'interno, superata l'ampia stanza con il bancone si raggiunge in fondo la sala da pranzo, così come annuncia una targhetta posta sopra la porta. L'arredo familiare accoglie l'ospite che potrà assaporare un raro risotto di baccalà, varie paste asciutte e delle ottime carni alla griglia. Prezzo indicativo lire 30-35000.

Faedo

TRATTORIA **DALLA TERESA**, via Roverello, 1, tel. (0429) 634126.

Chiuso il mercoledì. Questo posto di ristoro occupa idealmente il punto centrale dei Colli Euganei: se una mano gigantesca decidesse di sollevare l'intero insieme di groppe e vallette, stringerebbe tra l'indice e il pollice la casa della Teresa. La si raggiunge infatti sia salendo dalla strada Cengolina che parte da Galzignano, e dunque da est, sia dalla strada che congiunge Fontanafredda a Faedo, e quindi da ovest. In

entrambi i casi il punto di riferimento è la cima del Venda, oppure la trattoria da Oci, che dista poche centinaia di metri dal nostro luogo di riposo e sollievo. Qui troverete una modesta casa di ampie dimensioni nel senso della lunghezza, con un esteso pergolato che ne segue la estensione, posto a ovest. Sotto di esso vi verrà cordialmente servito dell'ottimo affettato, sopressa e coppa, del formaggio stagionato con sottaceti e abbondante pan biscotto. Vino bianco e rosso a volontà. Prezzo indicativo lire 15-20000.

S. Margherita d'Adige

OSTERIA DA SENO, via Risorta, 67.

Siamo nella cosiddetta "Bassa Padovana", termine infelice usato però abitualmente dai *nordisti* per indicare, a distanza, quella parte della provincia di Padova meno nota e da sempre si può dire dimenticata dai più per incomprensibili ragioni storiche, culturali e geografiche. Intermedia tra il Polesine - ch'è considerato da sempre però politicamente e culturalmente orientato verso la *rossa* Romagna - e la parte orientale della provincia di Verona - vista e sentita invece già prossima alla ricca provincia mantovana e quindi mezza-lombarda - estromessa dal frenetico e spesso deturpante sviluppo agricolo-industriale del resto della provincia e, purtroppo in non pochi casi, anche della regione, la "Bassa Padovana" ha sofferto e tuttora soffre di una incomprensibile emarginazione che si evidenzia in una modesta e semmai sregolata crescita economica. Pochissime risorse turistiche vengono in soccorso di un tale declino, accentuato dal progressivo abbandono da parte dei vecchi gestori delle oramai ultime osterie e

trattorie perché incapaci di adeguarsi a quegli ammodernamenti indispensabili per richiamare vecchi e nuovi clienti. L'osteria da Seno, sorta come fiaschetteria nel lontano 1924, ha avuto un periodo di gloria negli anni '50 e '60 grazie alla allegra laboriosità di sette sorelle, pronte in ogni momento della giornata a allietare i sudori dei contadini con il lieto ristoro di un fresco bicchiere di vino e, all'occorenza, di uno spensierato passo di mazurca che il juke-box opportunamente suggeriva. Col passare degli anni il locale è stato un po' alla volta lasciato al suo inevitabile declino, e oggi, con le sorelle variamente allontanate da una mutevole fortuna, appare destinato a una prossima chiusura. Ne evidenzio perciò la presenza con la speranza che ciò non accada, affinché il presente convulso possa e voglia risparmiarla ancora per qualche tempo.

Megliadino S. Fidenzio

TRATTORIA DA GINO, località Prà di Botte, via Prà di Botte, 38, tel. (0429) 89121.

Chiusura il martedì. Altro locale, come il precedente, dalla storia lunga e per tanto tempo fortunata ma dall'inevitabile destino. Nata nel 1937, la trattoria con annesso campo per il gioco delle bocce non ha nel corso degli anni mutato pelle, mantenendo pressoché intatto l'arredo originario. La locanda, poco distante dalla bella chiesa romanica di S. Silvestro (X-XI secolo), presenta due stanze al pianterreno di una modestissima casa di campagna, situata proprio sotto l'argine del fiumiciattolo Frassine, uno degli innumerevoli affluenti del Canale Gorzone che, dopo aver raccolto tutte le acque tra Adige e

Bacchiglione, confluisce nel Brenta presso Chioggia. Ma è soprattutto il più piccolo dei due ambienti che accoglie piacevolmente il viandante affamato, e questo per la presenza - assolutamente insolita nella provincia di Padova - di un grande camino sempre acceso. Qui il signor Gino da più di cinquant'anni prepara i pochi ma straordinari piatti, vera testimonianza di una cucina popolare ma dai sapori inconfondibilmente intatti. Oramai però le proposte si limitano alle carni alla griglia, salame ai ferri soprattutto. Alla fine, sulla soglia di casa, il signor Gino non mancherà di raccontarvi di quando gli capitava di preparare un quintale e più di marsoni fritti, e la sua voce un po' roca e i suoi occhi un poco languidi non potranno che commuovervi per un passato, ahimè, che non resusciterà più.

Ponso

TRATTORIA AL FRONTE, località Ciesazza, via Vittorio, 249, tel. (0429) 656642.

Superato il centro di Ponso in direzione di Valli Mocenighe e di Piacenza d'Adige, incontrerete a sinistra l'amena chiesa romanica S. Maria dei Pra, detta la Ciesazza, risalente ai secoli X e XI. Poco oltre, sempre sulla sinistra, una scritta pubblicitaria di recente fattura vi avverte della presenza della più vecchia trattoria della "Bassa Padovana". Qui, fin dai primi anni del 900, viene offerto al pellegrino che si è perso tra gli infiniti orizzonti della piana prossima all'Adige un po' di conforto, ma a essere sinceri, gli abituali avventori avevano poco da spartire con la fede e con lo spirito visto che erano soprattutto ladri e contrabbandieri, vecchie megere e sbandati d'ogni sorta a cercar

riparo tra le sue mura sicure. Il nome della locanda, d'altronde, non lascia incertezza alcuna. Via via però che il territorio s'è *ripulito* col benessere precario di quest'ultimi decenni, anche la trattoria ha perso per strada i suoi pezzi migliori. Gli attuali gestori, abbandonato un collaudato menù a base di carne di musso e di trippe in brodo che da sempre aveva costituito quasi l'unica proposta, hanno radicalmente mutato le offerte della cucina proponendo piatti a base di pesce. Specialità assolute sono i risotti, soprattutto con le rane o con l'anguilla, quindi scampi o fritture miste. L'ambiente, abbastanza conservato, con i travi consunti e i vecchi rami, ha solo due piccole stanze con pochi tavoli: è opportuno quindi, nei fine settimana, prenotare per tempo. Un buon menù che quieta la fame costa al massimo trentacinquemilalire.

Este

AZIENDA AGRITURISTICA **DAL COCIO**, località Prà d'Este, via Sperone, 11, tel. (0429) 56159

Circa due chilometri a sud di Este in direzione Villa Estense, dove la campagna s'impone ormai distesa e ampia dopo gli ultimi rigonfiamenti collinari che la città ha domato con le sue belle piazze, chiese, mura e palazzi, troverete, a ridosso di una vecchia mura che serra un grande brolo, una modesta ma ben conservata casa di campagna, circondata da una folta vegetazione che guarda a mezzogiorno. All'interno, due piccole stanze arredate con gusto familiare ed elegante insieme offrono all'ospite la gradita e assai rara sorpresa di mangiare quasi si trovasse nell'intimità di casa. La faconda signora, aiutata in cucina dai figli fin

troppo attenti a non deluderla, propone una cucina di ottimo livello, curata nei minimi particolari affinché i sapori di una volta vengano orgogliosamente recuperati per la gioia dei commensali. Lo schizzotto, i bigoli con gorgonzola e salsiccia, risotti con la pasta di salame o con verdure di stagione, grigliate e carni al forno, crostate con la marmellata fatta in casa: ogni piatto è frutto di un gesto sapiente e antico, in un clima di particolare preziosa intimità. Prezzo indicativo lire 25-28000.

PROVINCIA DI VICENZA

Cesuna

AGRITURISMO **COL DEL VENTO**, via Case Ranzolin, 1, tel. (0424) 67212.

Nell'ameno scenario dell'altopiano di Asiago, in bella posizione, fra boschi ahimè non attraversati da congruo numero di sentieri, troviamo una vecchia malga in parte "ammodernata", con a fianco una barchessa spaziosa che ospita tavoli spartani e panche. All'interno alcune piccole ma calde e confortevoli stanze permettono di stare a proprio agio anche nelle giornate più fresche e ventilate. Si servono generalmente piatti delle tradizione asiaghese, come il "fricco con chiodini e polenta" o porzioni di formaggio Asiago con soppressa, dolci caserecci e uva spina sotto grappa. All'esterno ampi spazi per i cavalli e moltissimi giochi per grandi e piccoli. Aperto tutti i giorni in luglio e agosto, nei fine settimana a giugno e settembre, su prenotazione in altri periodi dell'anno. Prezzo indicativo lire 25.000.

Marostica

OSTERIA ALLA MADONNETTA. Le spalle al castello superiore sul monte Pauso e il volto rivolto a quello inferiore nella Piazza degli scacchi, percorsi 50 metri verso destra di lato al castello, un'insegna ovale slavata dal tempo e un po' arrugginita che lascia intravedere un mesto viso di Madonna, vi avverte della presenza della più bella osteria ancora esistente nel Veneto e forse in tutto il nord d'Italia. Fino a qualche anno fa era possibile assaggiare un ottimo baccalà alla vicentina e un buon piatto di pasta e fagioli, poi l'emergenza sanitaria nazionale ha costretto i proprietari a chiudere la cucina per motivi d'igiene ed ora non rimane che la mescita di vino con un po' di arachidi (ma chiamateli "bagigi", risulterete subito più simpatici all'estroso proprietario). Non dedicate alla sosta pochi minuti, ma regalatevi un po' di tempo per vivere l'atmosfera serena che il locale profonde. Ma

affrettatevi, perché La Legge non si sa fin quando risparmierà l'osteria alla Madonnetta.

Marostica, località Vallonara.

TRATTORIA DALLA ZITA, via Cà Brusà, 5, tel. (0424) 72207.

Ci troviamo esattamente dietro il monte Pauso con sopra il celebre castello superiore di Marostica, chiusi a nord dai dolci e selvaggi declivi che in fretta salgono su su verso Asiago, immersi in un'atmosfera che profuma già di boschi e di torrenti. La trattoria ha alle spalle una lunga tradizione, evidente nell'arredo semplice e familiare e nei cibi, altrettanto genuini e naturali. La cordialità dei servitori vi sarà gradita, così come la sapienza che la signora usa nel conservare in agrodolce il radicchio rosso, o nel preparare arrosti saporiti. Prezzo indicativo lire 25.000.

Molvena

AZIENDA AGRITURISTICA AI CANFINI, via Costa Bernardo, 4, tel. (0424) 780939 - 75410.

Usciti dal portale a ovest della cinta muraria di Marostica e oltrepassato il borgo Pànica, la strada in lieve discesa avanza diritta verso Breganze. Ma alla prima deviazione per Pianezze si prenda a destra e si prosegua assecondando il tracciato che sale piano sopra e intorno le infinite mirabili colline: siete nel bel mezzo della zona di

produzione delle famose ciliegie marostegane, e nel mese di aprile lo spettacolo che viene offerto dalla fioritura dei ciliegi è unico e indimenticabile. Tra saliscendi morbidi si raggiunge in breve la frazioncina di Pianezze: la si superi scavalcando il poggio e si prosegua per la vicina Molvena. Superato il borgo, una ripida discesa, non molto lunga però, vi porta a raggiungere un piccolo gruppo di case, in fondo al quale risalta la scritta "Trattoria all'Elefante". Qualche decina di metri più in su troverete la locanda che state cercando. L'edificio pare risalga addirittura al 1050, ed è stato per secoli un importante mulino; la ristrutturazione esterna, certamente ben curata, risulta ancora un po' leziosa, e solo i guasti del tempo renderanno più credibili le preziose rifiniture. L'interno invece, pur avendo subito lo stesso un trattamento un po' troppo di riguardo, risulta d'indubbia bellezza. Molti sono i particolari che seducono l'occhio attento del viandante, e soprattutto la stanza più grande, col camino acceso, incanta per fascino e malia. La cucina riserva delle piacevolissime sorprese, sia nei primi piatti che nei secondi, vari e ricercati (fagiano, coniglio e anatra al forno, per esempio). Prezzo indicativo lire 35000.

Bassano del Grappa

TRATTORIA ALLA RIVIERA, via S. Giorgio, 17, tel. (0424) 503700.

Oltrepassato l'antico borgo di Angarano, uno dei quartieri risalenti all'epoca medioevale di Bassano, a ovest della città, e presa la strada per Asiago, appena superato il bivio dopo la parrocchiale della SS. Trinità raggiungerete una locanda che soprattutto al suo interno mostra

la sua originale e piacevole personalità. Recenti e oculati restauri hanno mantenuto un'aria sobria e al tempo stesso colorata, senza alcun eccesso di addobbi inopportuni. L'ostessa che affianca il marito (ottimo cuoco) sa immediatamente infondere un'atmosfera di serena allegria e, se vi lascerete guidare, gusterete deliziosi piatti della tradizione bassanese nonché molte altre originali e gustose pietanze. Chiuso lunedì e martedì. Prezzo indicativo lire 30 - 35000.

Bassano del Grappa

ANTICA TRATTORIA **AL GIARDINETTO**, via Fontanelle, 30, tel. (0424) 502277.

A circa un paio di chilometri o poco più dal ponte vecchio "degli alpini" in direzione Valstagna si trova una bella trattoria, ospitata in un vecchio e affascinante fabbricato che ha mantenuto pressoché inalterata la struttura di un tempo. Precede l'entrata al locale un ampio giardino con pergola dove, nei mesi in cui il sole regala conforto e tepore, è possibile consumare piacevoli pasti. All'interno le varie stanze sono arredate con gusto frugale che esalta il legno e i pavimenti in cotto antico, il tutto rischiarato da luci soffuse e calde che predispongono al sereno desinare. I piatti offerti sono quelli della tradizione veneta, in particolare i primi con la pasta fatta in casa conditi con sughi prelibati. Chiuso il martedì sera e il mercoledì. Prezzo indicativo lire 30-35.000.

San Michele, frazione di Bassano del Grappa.

AZIENDA AGRITURISTICA CUCATI, via Gaggion Basso n. 4, tel. (0424) 501406.

Il posto si presenta senz'altro piacevole per aver saputo unire in modo abbastanza equilibrato la vecchia casa padronale con un edificio di più recente costruzione, il quale ha mantenuto pressoché intatta la bellezza della fattoria e quindi del luogo. All'interno di una grande stanza, calda per il legno, il pavimento di cotto e la pietra e il sasso che la caratterizzano, potrete godere di una cucina semplice e genuina; in alternativa, nei giorni in cui il sole sale trionfante, potete mangiare all'ombra della piccola pergola che sta di fronte alla casa. Non sarà difficile infine cedere alla tentazione di passeggiare a caso per i prati declinanti intorno e ammirare sullo sfondo, a est, l'antico abitato di Bassano, e vedere gli stessi serenissimi orizzonti che circa quattro secoli fa ammiravano Jacopo e i suoi figli. Specialità : minestroni, arrosti e dolci caserecci. Prezzo indicativo: lire 25.000.

Vicenza

TRATTORIA ALLA BARACCA Strada comunale casale n. 634, tel. (0444) 530018.

Vecchia locanda più volte rimaneggiata ma che conserva all'esterno un fascino tutto particolare, grazie alla presenza di un lunga fila di vecchi gelsi che, nelle stagioni primavera - estate, consentono di pranzare all'ombra delle loro folte chiome. I tavoli un po' scassati e diseguali, le tovaglie di vari colori e disegni, infondono una atmosfera di spontaneità tipica delle trattorie di una volta. Specialità: anguilla ai ferri e contorni di stagione. Prezzo indicativo: lire 25.000.

Vicenza

AGRITURISMO ALLA ROTONDA, via della Rotonda 205, tel. (0444) 544790.

Il nome del locale e la via dove è ubicato lasciano facilmente intuire che ci troviamo nelle vicinanze della più nota, e a ragione, villa palladiana. E' infatti possibile, se provvisti di buona voglia, raggiungere il posto di ristoro a piedi dopo aver visitato la magnifica costruzione cinquecentesca, che non dista più di un chilometro di distanza. Qui, a ridosso del bosco che ricopre il colle sovrastante, troverete una semplice casa rurale e una bella pergola, sotto la quale potrete consumare affettati di suino "sparagagna", polenta e carni alla griglia e bere del buon vino rosso. Prezzo indicativo: lire 25000.

Laverda di Lusiana

TRATTORIA AL GIARDINETTO, via Laverda, 1, tel. (0424) 702078.

Il piccolo paese che ospita il locale dista pochi chilometri da Marostica e da Breganze, in una appartata zona collinare che è chiusa poco oltre dalle prime propaggini dell'altopiano di Asiago. Da sempre la specialità del locale è il pollo alla diavola e, anche se da alcuni anni la materia prima non è più offerta dal proprio pollaio, ugualmente il piatto soddisfa anche i palati più esigenti. A servire in tavola sono generalmente delle giovialissime signore che infondono un'aria di serena facondia e di antichissimo amore per la sincera tradizione gastronomica vicentina. Altro piatto da non perdere sono i fagioli bianchi conditi con un sugo a base di fegatini di pollo, prezzemolo e altri ingredienti che non si vuol svelare. Purtroppo i polli allevati in casa garantivano anche una famosa minestra con le tagliatelle all'uovo, oggi oramai del tutto scomparsa. Prezzo indicativo lire 25.000.

Romano d'Ezzelino, località Fellette.

TRATTORIA AL PAVONE, via Nardi, 85, tel. (0424) 30820.

A pochi chilometri da Bassano del Grappa in direzione dei colli asolani, immersa nella campagna bassanese, si trova una delle trattorie più note per la preparazione degli asparagi, vera specialità della zona e inconfrontabili per gusto e profumo con altri, senz'altro buoni, che si coltivano in altre parti del Veneto, a Badoere nel trevigiano o a Maserà di Padova. Va subito detto che purtroppo il periodo di produzione è assai limitato, più o meno dai primi di maggio alla metà di giugno, ed è in questo periodo che si raccomanda da queste parti una piacevole gita. Prezzo indicativo lire 30.000.

S. Vito di Leguzzano

TRATTORIA **LEGUZZANO**, via Gonzi, 2/B, tel. (0445) 511564. Il posto di ristoro è posto sulla sommità della prima fascia collinare che da Schio, fiancheggiando la piana del torrente Leogra, confluisce, dopo Vicenza, nel gruppo montuoso dei Berici. Sotto la pergola, assaporando gli ottimi pasticci e le deliziose paste asciutte, si ammira un panorama che abbraccia uno spazio molto ampio, che va dall'altopiano di Asiago alla pianura a nord di Vicenza. A brevissima distanza c'è l'abitato di Malo, noto senz'altro per chi ama e conosce lo scrittore Meneghello, e inoltre per il prestigioso museo d'arte contemporanea "Casa Bianca". La cucina ha un po' abbandonato la tradizione locale, ma propone delle alternative assolutamente memorabili, in particolare, come s'è detto, nei primi piatti. Prezzo indicativo lire 30.000.

Malo

TRATTORIA **ALLA SCOPA**, via Loggia, 11, tel. (0445) 605418 - 602011.

Chiuso il lunedì. Dell'importanza del paese s'è accennato nella segnalazione precedente. A ciò si aggiunga che il borgo ha mantenuto un aspetto assai piacevole e, soprattutto in molti punti, pressoché intatto, ricco di bei palazzotti sette-ottocenteshi dagli ampi portali, facciate di case borghesi anche più tarde ben conservate, belle strade del centro dal fascinoso andamento ondulato, piccole piazze che lasciano intravedere le soavi colline tutt'intorno. Di lato a uno di questi

slarghi, imboccata via Loggia e percorse poche decine di metri, arrivate davanti alla vecchia locanda, indicata da una bella insegna in ferro che pende sopra la porta d'entrata. L'interno, anche se *inevitabilmente* rimaneggiato, conserva alcune pregevoli testimonianze del passato. Alcune grandi porte in noce raccontano dei bei tempi andati, e così il grande camino dietro il bancone della mescita. Qui cuociono profumate grigliate e, nei mesi autunnali, prelibatissimi spiedi di selvaggina. Contorni di stagione e un onesto vino rosso accompagnano il vostro lieto desinare. Prezzo indicativo lire 30.000.

S. Germano dei Berici

TRATTORIA AL BOTTEGHINO, via Monte Cavallo, 12, tel. (0444) 868154.

Il solco vallivo che fende a sud i Monti Berici è chiuso in fondo dai due bei borghi di Orgiano e Sossano, distesi parte in piano, parte sul declivio collinare. Qui e altrove nella zona verso Noventa Vicentina è cospicua la presenza di numerose ville cinque-seicentesche, alcune delle quali in preoccupante abbandono; risalendo invece la strada a sinistra verso nord, lungo l'incavatura verde della vallata, s'imbocchi dopo quattro- cinque chilometri la strada che sale verso Villa di Ferro, e da qui si svolti a sinistra e si salga per la ripida strada verso Lonigo. In cima al colle, dove la via sale e scende tra armoniosi declivi, in breve raggiungete la vecchia trattoria. L'umile abitazione conserva al suo interno gli stessi arredi di un tempo assai remoto, piccoli tavoli quadrati, tovaglie smunte e abilmente rammendate, addobbi alle pareti ingialliti dal sole. Il menù è quello della semplice cucina vicentina:

buoni arrosti e gallina lessa col cren, verdure dell'orto tenute a lungo sul fuoco. Il vino rosso è fin troppo aspro, ma non desista il viandante assetato...e affamato. Prezzo indicativo lire 25000.

PROVINCIA DI VERONA

S. Ambrogio di Valpolicella

AGRITURISMO CÀ VERDE, località Cà Verde, tel. (045) 6861760. Situata nella fertilissima terra della Valpolicella, generosa come poche altre per il superbo suo rosso, vellutato e frizzante, la trattoria si presenta in modo assai piacevole perché ospitata all'interno di una vecchissima corte che conserva quasi intatto il fascino del suo passato. I gestori, a capo di una cooperativa agricola che segue il metodo biologico e che produce svariati prodotti (formaggi, salumi, vino, olio

etc.), offrono agli avventori i piatti tipici della cucina veneta, preparati con cura e serviti in un clima di cordiale simpatia. Prezzo indicativo lire 25.000.

PROVINCIA DI VENEZIA

Venezia

OSTERIA ALLA PERGOLA, Cannaregio, 3318, tel. (041) 720198. Il sestiere di Cannaregio è uno dei più grandi di Venezia e ospita per lo più abitazioni popolari, anche se non mancano palazzi di notevole pregio architettonico. Pur trovandosi nelle adiacenze della stazione ferroviaria, il quartiere viene di solito trascurato dagli ingorghi turistici che affliggono tante altre parti della città, e proprio per questo motivo la zona mantiene pressoché intatta la vera atmosfera veneziana. E' qui infatti possibile trovare ancora dei ristori che non hanno inseguito le mode cercando di strizzare l'occhio al turista con addobbi scenografici che deturpano tante calli e campielli, proponendo piatti di sicuro

richiamo come la pizza o inqualificabili menù internazionali, il tutto a prezzi spesso elevati; l'osteria "alla pergola" mostra fin dall'esterno di aver voluto conservare inalterato lo spirito caro ai veneziani, che qui vengono per sorseggiare in piedi un'ombra di bianco o, ogni tanto, magari con la famiglia al completo, a gustare qualche semplice piatto a base di pesce, sotto la pergola che si affaccia sul rio della Sensa. Prezzo indicativo lire 25.000.

Venezia

TRATTORIA ALL'ANTICA MOLA, Cannaregio, 2800, tel. (041) 717492.

Alla fine della fondamenta Ormesini, poco prima di diventare fondamenta Misericordia, troverete alcuni tavolini che segnalano la presenza di un posto di ristoro, tanto semplice all'esterno quanto, forse, un po' troppo "pieno" all'interno. Non è nuovo il gusto tutto veneziano di coprire gran parte delle pareti con quadri e quadretti e oggetti vari, ma qui la signora Mariantonietta Franzin ha un po' esagerato: ma tant'è, oltrepassato la lunga sala che trovate appena entrati, a ospitarvi ci sarà un grazioso giardino pergolato dove senz'altro vi troverete a vostro agio. Il menù prevede ovviamente piatti a base di pesce, con qualche originale proposta nei primi piatti. Prezzo indicativo lire 30-35.000.

Venezia

TRATTORIA **ANZOLO RAFFAEL**, Dorsoduro, 1722, tel. (041) 5237456.

Chiusura lunedì e martedì. Il sestiere di Dorsoduro non è lontano da Piazzale Roma e quindi dalla stazione ferroviaria, spostato a ovest del Canal Grande e rivolto alle lontane ciminiere di Marghera, sfumate per fortuna all'orizzonte. Il percorso di avvicinamento ideale prevede il raggiungimento delle Zattere passando per S. Barnaba, e da qui, soffermati a guardare la Giudecca che sta di fronte, arrivare alla chiesa di S. Sebastian. E' una splendida chiesa, dimenticata da quasi tutti i turisti e anche dai veneziani, straordinariamente ricca di tesori artistici: Veronese soprattutto, e grandissimo, poi Tiziano, lo Schiavone ecc.. A due passi da qui, nel campo Angelo Raffael, potete infine ristorarvi sedendo ai tavoli di una vecchia tipica osteria veneziana. D'estate in particolar modo, potete approfittare di mangiare all'aperto alcuni piatti tipici della cucina veneziana, bagnati da buoni vini della zona del Piave. L'interno risulta un po' trascurato, ma la genuinità del cibo offerto e la eccezionale calma del luogo vi appagheranno senz'altro. Prezzo indicativo lire 25-30000.

PROVINCIA DI BELLUNO

Tambre, Località Col Indes

COOP. AGRICOLA AGRITURISTICA **MONTE CAVALLO**, tel. (0437) 49394.

Tra i prati ondulati dell'Alpago e il gran Bosco del Cansiglio si trova il paese di Tambre, che si raggiunge dopo aver sfiorato il lago di S. Croce e oltrepassato alcuni borghi di mezza montagna dai nomi strani e affascinanti come All'ò e Valdenoghèr. Poco oltre, sempre salendo verso la cima del Monte Cavallo, si raggiunge una vecchia malga restaurata che ospita al suo interno un paio di locali non troppo grandi ma abbastanza ospitali, uno dei quali ha nel mezzo un caminetto alla friulana. L'azienda agrituristica ha come pezzo forte la produzione di alcuni tipi di formaggi, e dopo averli degnamente gustati insieme a qualche bicchiere di buon rosso, si possono anche acquistare. Il posto merita d'essere visitato in ogni periodo dell'anno, ma si raccomanda il mese di ottobre per lo spettacolo unico dei boschi di faggi con le foglie multicolore. Dietro la malga un parco giochi ben attrezzato distoglie dalla noia i più piccoli e lascia ai grandi la serena contemplazione della

natura trionfante. Un piatto di formaggio con pane o polenta e un po' di vino lire 10.000.

Zoldo Alto, fraz. Pianaz.

BAR TRATTORIA LA LOCANDA, piazza S. Colussi, tel. (0437) 788618.

L'ultima parte della Val Zoldana, mirabilmente stretta tra il monte Civetta e il monte Pelmo, là dove il torrente Maè comincia a far sentire la sua roca voce e, sempre più brontolando, va a precipitare verso Longarone confondendosi infine con le tranquille acque del Piave, offre al viandante innumerevoli sentieri che s'inoltrano pei boschi e l'occasione di una piacevole sosta quando la fatica reclama una pausa di riflessione. La trattoria è ospitata in una bella e tipica casa di montagna, solida e giustamente austera, con all'interno una calda e abbastanza grande stanza dove il legno domina sovrano. La ricerca di creare un ambiente piacevole con il corredo di addobbi legati alla tradizione locale è senz'altro approdata a buon fine, e i piatti offerti mantengono vivo il ricordo della cucina locale. Buoni le proposte a base di carne, con contorni di stagione saporiti e abbondanti. Precede il locale dove si mangia una bella stanza che ospita, in piedi, qualche contadino del posto che sorseggia un bicchiere di vino, tra vecchi oggetti di rame e di legno. Prezzo indicativo lire 30-35000.

Forno di Zoldo

TRATTORIA L'INSONNIA. Il paese prende nome dagli antichi forni dove si lavorava il ferro estratto nelle varie miniere della Val di Zoldo. Da qui, o dalle numerose frazioni graziosamente sparpagliate nella verde conca, è possibile avventurarsi in innumerevoli passeggiate, ascensioni, traversate immersi nel silenzio dei prati e dei folti boschi. Una progressiva espansione di una vecchia malga di cui resta il corpo centrale originario in pietra viva ospita un ristoro che propone i piatti tipici della montagna bellunese. Pasticcio, stufato con verze, formaggio fuso, vino e polenta a volontà: il menù è fisso e abbondante, essenziale e diretta risulta la gestione famigliare, a cui partecipano almeno cinque fratelli. Prezzo indicativo lire 25-30000.

Praderadego, frazione di Mel

TRATTORIA VIN E PIT, tel. (0437) 544919 - 752124 (abit.). Chiuso il lunedì.

Per saperne di più, si dia un'occhiata alle due segnalazioni nel territorio di Valmareno, in provincia di Treviso. Per raggiungere questa leggendaria trattoria, situata nel breve pianoro di Praderadego, si possono scegliere almeno due differenti strade: una che sale dalla Val Belluna e che passa per Mel, nobile e illustre località a metà strada tra Feltre e Belluno (non tralasciate, se potete, di visitare i resti del Castello di Zumelle, magnifica testimonianza di una rocca di origine romana posta a vigilare un tratto della Via Claudia Augusta Altinate); un'altra, per chi viene da Venezia o da Treviso, che si arrampica dopo

essere usciti dall'abitato di Valmareno, poco oltre il pregevole borgo di Follina. Anche da qui l'automobile può venirvi in soccorso fino al passo che separa le province di Treviso e di Belluno, e quindi alla suddetta locanda, ma il modo certo più affascinante e suggestivo risulta quello di percorrere a piedi l'antica Via tracciata dai romani e forse dalle popolazioni paleo-venete fino alla sommità del varco prealpino, sotto la cima del Col de Moi. Al termine del tratto di sentiero in leggera salita (circa un'ora di tranquillo cammino), raggiungete la bella casa che ospita la trattoria. Il locale pare risalga addirittura al 1600, punto di ristoro per i tanti che per necessità transitavano dalle infinite vallate dolomitiche ai gioiosi territori della Marca, portando con sé rami battuti, sedie impagliate e ceste di vimini. Dal marzo del 1906, precisa orgogliosa la signora Ottavia Pellizzari, la sua famiglia gestisce questa locanda, proponendo quasi gli stessi piatti: sopressa e formaggio stagionato con polenta, uno straordinario pollo in umido, patate e cotechino. In alternativa, carni alla griglia cucinate davanti a voi sulla brace, sottratta sapientemente al fuoco dello splendido camino alla friulana, attorno al quale, in fine, potrete gustare una buona grappa. Prezzo indicativo lire 25.000.

Celat, frazione di Vallada Agordina

RISTORANTE BIOIS.

Se vi trovate, in prossimità del Natale, a transitare per la statale che collega Cengeniche a Falcade, appena superata la nuova galleria che immette nella valle del Biois fate attenzione alle decorazioni natalizie. Quando vi capiterà di notare la silhouette bizzarra di uno zoccolo

colorato a cavaliere della strada, saprete d'essere in zona operativa. Al secondo zoccolo potete mettere la freccia a destra, siete arrivati. Siamo a Celat, un borgo di poche case punteggiate qua e là dal brunito cupo di vecchi tabià che si raccoglie di fronte allo scenario imponente del Civetta. Non fatevi scoraggiare dall'apparenza anonima del ristorante, entrate risolutamente: la sala da pranzo, ambiente caldo e familiare, impreziosita da un'atmosfera vagamente démodé, saprà mettervi a vostro agio. Le ultime diffidenze potranno poi essere fugate da Riccardo, il falstafiano oste che, con la consueta affabile precisione, vi illustrerà la teoria composita dei piatti. La cucina del Biois contamina sapientemente le robuste radici della tradizione valligiana con suggestioni, controllate, di nouvelle cucine: con un po' di fortuna potrete assaggiare gnocchi di patate crogiolati nel sugo di ricotta affumicata e cannella accompagnandoli con delicati arrosti di maiale alla crema al limone, raffinati rotoli di verdure sposati a cervella fritte o densi brasati alle cipolle. Cercate di controllarvi tra primi e secondi perché anche i dolci, tutti rigorosamente di produzione artigianale, meritano una attenta degustazione. Il prezzo, se riuscite a resistere alla tentazione di smarrirvi nella collezione di grappe di Riccardo, rimane ragionevolmente lontano dal tetto massimo consentito.

Così sotto le feste natalizie. Per il resto dell'anno, ad eccezione degli zoccoli, si replica.

Commento ed epilogo senza una fine

...li cercava "vecchi", come se, cancellato ormai dalla lunga desuetudine il loro carattere utilitario, apparissero disposti a raccontarci la vita di uomini d'altri tempi più che a soddisfare i bisogni della nostra.

M. Proust

Arrivati dunque in porto, lasciate le inquiete e perigliose acque del mare aperto, possiamo ora riprender fiato mentre agli ormeggi s'affaticano i marinai. Fuor di metafora, ogni viaggio, per quanto piacevole, non può non portare con sé anche il desiderio del ritorno a casa, e questo mio percorso - che assomiglia per la verità più a un lento volo a bassa quota che a una attraversata per mare - dal momento che un suo, anche se provvisorio approdo, l'ha pur trovato, gode infine della lieta sensazione ch'è del viandante che sorride lievemente appena intravista la luce della sua dimora. Le visioni tante che a lungo ho soppesato prima d'imprimerle definitivamente sul foglio sono racconti a volte forse troppo pregni di fervore letterario, destano echi chissà piuttosto che indagini obiettive dei luoghi visitati, e colui che spazientisce davanti alle ragnatele di parole ch'è il mio solo modo di

narrare, rimarrà spesso deluso. Codeste persone vorrei esortare ad abbandonare per un momento almeno la pur necessaria scrupolosità e, complice un pretesto qualsiasi, esplorare a caso e con la flemma necessaria uno dei luoghi menzionati. Può darsi che le tante allettanti realtà che il viaggio potrà offrire, insieme alle emozioni che rivivranno poi nella vaghezza del ricordo, renderanno verosimili anche le sbiadite apparenze.

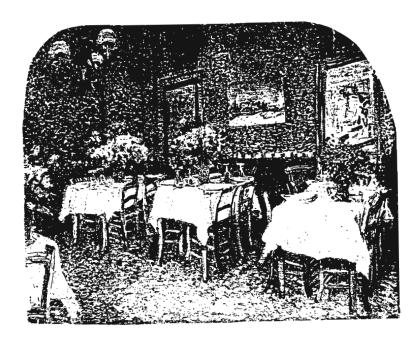
Avvertenza

"e 'na sior'Ana che sol che lori i sa"

A. Zanzotto

Utile a tutti, ma indispensabile per chi non sa domare la fame, tantomeno con le parole consolatorie degli amici.

Non tutti i locali segnalati riportano il giorno di chiusura, e nemmeno l'eventuale periodo di ferie. Si aggiunga che la maggior parte degli agriturismi lavorano esclusivamente durante il fine settimana, e che quasi tutti i posti indicati non sono dotati di strutture necessarie per ospitare molti avventori perché dotati di pochi e spesso anche piccoli locali dove vengono consumati i pasti. Inoltre non sono rari quei ristori gestiti da ottimi cuochi ma un po' bizzarri, disposti a cucinare a seconda del calar o crescere di luna. Per questi e altri motivi si raccomanda la prenotazione, onde evitare di finire tra gli strepiti e luccichii dei locali *alla moda*.



uscito dalla clandestinità nel marzo 1998

Questa collana che abbiamo intitolato i nuovi samizdat intende essere una libera impresa intellettuale basata sull'amicizia. Amicizia intesa come dialogo, comunicazione, desiderio di scambiarsi idee, conoscenze, esperienze. Ecco perchè questa collanina semiclandestina è aperta ai contributi di tutti coloro che vorranno far conoscere e circolare testi di autori grandi e piccoli, editi ed inediti. Sono naturalmente particolarmente graditi i testi che noi stessi vorremo produrre e far conoscere nonostante lo scarso credito che le colpevoli e poco lungimiranti grandi case editrici ci danno. Tali testi dovranno presentare queste caratteristiche: corrispondere a una comune curiosità, a una volontà di tenersi informati circa le nuove idee che girano intorno a noi senza che noi, per mancanza di tempo, per pigrizia, per oggettiva disinformazione, riusciamo ad afferrarle al volo; ed infine più semplicemente ancora corrispondere a una attenzione e curiosità per ciò che bolle nella pentola della cultura, della filosofia, delle scienze umane, dell'arte e insomma del libero pensiero. Dunque: chiunque abbia da segnalarci testi (brevi !) contenenti spunti, informazioni, intuizioni, lo faccia; provvederemo - nei limiti del possibile - a 'pubblicarli' e a farli circolare presso tutti gli amici che vorranno far parte di questa piccola comunità di curiosi.



I direttori della collana: Stefano Brugnolo e Renzo Miozzo

I NUOVI SAMIZDAT и охици уаннъгаф

ERIC J. HOBSBAWM, Uno sguardo a volo d'uccello sul Secolo Breve

FERDINANDO PERISSINOTTO, Frammentazione delle esperienze ed esperienza della modernità

VITTORIO DUSE, La visita (breve racconto)

PAOLO GOBBI, Alla Gran Tua Gola - Viaggio sentimentale fra le trattorie del Veneto