



Michela Berto e Raffaele Ros hanno scommesso su una cucina più colta e raffinata: i risultati si vedono

San Martino, tradizione con stile

Ieri trattoria, oggi ristorante, ma il locale di Rio non tradisce oca e radicchio

SCORZE' (Venezia). Controcorrente, coraggiosamente. Non è facile in tempi di crisi dare stura ai propri sogni, ma per Michela Berto e Raffaele Ros il dadò è tratto da tempo. Il Rubicone

l'hanno attraversato sei anni fa, quando hanno abbandonato definitivamente un modello di ristorazione troppo zavorrato dalla ripetitività per dare libero sfogo alle loro capacità espressive.

Non che abbiano tradito lo spirito tradizionale della trattoria di ieri (quella che il nonno di lei, «Bepi Menestro», aveva rilevato nel 1938), semmai l'hanno evoluto. Solcando nuovi sentieri di ricerca per dare più leggerezza e ampiezza di gusto ai loro piatti. E i risultati si sono visti. Il locale è subito balzato alla ribalta delle guide e lo scorso anno ha ottenuto il secondo posto nel concorso «Carta dei vini della ristorazione del Veneto» indetto dall'As. Detto così sembrerebbe un percorso come un altro, ma è bello capire il perché di certe scelte. Il locale si trova in piazza a Rio San Martino, frazione di Scorzè, ovvero «San Benedetto City», e proprio alle acque minerali, come del resto ai caffè, il locale dedica carte separate. Raffaele Ros è nato in Svizzera da genitori veneti e un certo spirito calvinista è rimasto nel suo dna: non lesina l'impegno per arrivare al risultato. «Il con-

LA PAGELLA

- **Cucina:** tradizionale, rivisitata con tecniche nuove e cura per il dettaglio. Ottime materie prime
- **Cantina:** il locale ha avuto il 2° premio al concorso regionale per le carte dei vini
- **Ambiente:** elegante e caldo
- **Servizio:** garbato e professionale
- **Prezzo:** 45-60 €

😊 **Ci è piaciuto:** la passione per la ricerca

😞 **Da migliorare:** manca un menu degustazione «mini»



LA COPPIA
Raffaele Ros e Michela Berto. Sopra: il millefoglie d'oca



NOTIZIE FLASH



Anna Rasi al Relais Galù
Riecola Anna Rasi. La vedova del compianto Angelo, chiusa la storica enoteca di Riviera Paleocapa a Padova, la ritroviamo a San Secondo Parmense dove sabato ha inaugurato Galù (*nella foto*), il relais di campagna con cucina nato dal sogno di quattro amici. Con lei, Andrea Quadrani, che dell'enoteca Rasi era il sommelier, Sergio Preziosa, per tre anni allievo di Massimiliano Alajmo alle Calandre, e Massimo Bonini, anima della Torrefazione Lady Caffè di San Secondo. Il Relais, un B&B di charme che si trova nella Food Valley del culatello, punta molto su cucina e cantina. 30 i coperti. Chiuso il giovedì. 0521 371252.

Osterie, birre di Natale
Ultima degustazione 2009 lunedì a Osterie Moderne di Campodarsego. E' dedicata alle birre di Natale, antica tradizione di alcune regioni del Nord Europa. 10 €. 049 5565236. 5565236.

Gli auguri fateli buoni
Continua l'iniziativa dei Ristorantori Padovani «Gli auguri fateli buoni». Verte nella possibilità di regalare per Natale una cena in uno dei ristoranti dell'associazione. I buoni per un menu degustazione da 45 € (vini inclusi) sono validi fino al 30 aprile 2010. www.ristorantoripadovani.it

Monte Fasolo al Cherubino
L'Enoteca Cherubino di Abano bisca sabato la degustazione con i vini di Monte Fasolo. 049 8602869.

La Francia a Ca' Daffan
Venerdì il ristorante Ca' Daffan di Arzignano propone una cena «francese» con grandi vini. 100 €.

Carpenè sull'Alta Velocità
Tenne a battesimo Frecciarossa, il treno veloce Milano-Roma. Ora il Prosecco Cuvée Brut Carpenè Malvolti ha accompagnato il primo viaggio ad alta velocità fra Torino e Salerno.



Insolito panel organizzato da Daniele Gaudioso

Il panettone di Nova Lady vince il confronto con i big

Degustatori non professionisti, ma dal palato attento sì. Sono gli amici gourmet (una ventina in tutto) che Daniele Gaudioso, accademico della cucina padovana e collaboratore del «Gambero Rosso», ha invitato a casa sua per una degustazione comparata, e alla cieca, di panettoni.



Un panel insolito per una degustazione che è stata informale finché si vuole, ma impostata seriamente. Gaudioso, ha acquistato 11 panettoni (*in foto*), quasi tutti di preparazione artigianale, per mettere a confronto le loro qualità. I vini dolci li ha messi Elena Cardin (Vini Euganei). «Per un disguido è mancato solo il panettone di Alajmo — si rammarrica — che considero senz'altro all'altezza della prova». Vincitore dell'insolito test è stato l'unico prodotto non lombardo-veneto in gara: il panettone della pasticceria Nova Lady di San Secondo Parmense, che ha colpito per la levità dell'impasto: morbido, ben lievitato,

Custoza & Papageno alla Fenice

Il Custoza alla Fenice di Venezia. Giovedì dalle 16,30 alle 19,30 le Sale Apollinee (*in foto*) del teatro ospiteranno un wine tasting, con cichetti, aperto a tutti e dedicato ai vini di 10 aziende della Strada del Custoza: Adami, Cavalchina, Cantina Custoza, Righetti, Corte Fornello, Corte Gardoni, Gorgo, Monte del Frà, Tamburino Sardo e Villa Medici. Alle 20 in teatro concerto dell'Accademia di San Giorgio diretta da Alessandro Tortato (www.teatrofenice.it) dedicato alla rivista Papageno.



dall'aroma persistente. Una nuvola. Costa 27 euro. Seguito da quello d'autore realizzato da Iginio Massari, il grande maestro bresciano (38 €). Ma hanno colpito per originalità anche quelli creati da Perbellini di Isola Rizza (22 €), Luigi Biasetto (28 €) e Dolci di Giotto (22 €) di Padova. Ottimo rapporto qualità prezzo per il Loison di Costabissara (16 €). In gara pure i panettoni di Sirani di Bagnolo Mella (28 €), Pasticceria San Remo di Badia (23), Ernst Knam (30) e Achille Zoia (30) di Milano, tutti vicini nel punteggio. Più lontano il Bauli, che però ha il vantaggio di costare solo 8 euro. Dettaglio non da poco...

Antiqua café

lounge bar cocktail ristorante

aperto dalle 18.00

alle 02.00

via S. Mauro 6 Montegrotto T. (Pd)