

*Fra conchiglie e fabbriche, una enclave gourmand: Ca' Daffan, Il Principe e la Peca (nella vicina Lonigo). Ora anche gli straordinari fratelli Damini*

**Arzignano**

**NOSTRO INVIATO**

Arzignano è l'epicentro delle conchiglie, quel posto dove una volta (ora un po' meno) bisognava tappare il naso persino quando ci si passava in autostrada: l'odore, acre, arrivava anche a dieci chilometri di distanza, quelli che dividono il centro della cittadina dal casello di Montebelluno.

Eppure Arzignano è, sempre di più, una specie di enclave del buon gusto, una piccola mecca per gourmet. Sulle colline, ad esempio, brilla la stella (Michelin) di Ca' Daffan e del suo chef-patron Gianni Battistella: genio, sregolatezza e una fenomenale scelta di champagne. In centro, Andrea Sarni col suo Principe, ha fatto la storia della gastronomia locale, con una cucina prima spericolata (esperienza nella brigata di Ferran Adrià a Roses) ora più tradizionale, ma sempre di qualità e professionalità.

Mettiamoci anche La Peca dei fratelli Portinari, altro grande tempio dell'alta cucina (bisogna spostarsi fino a Lonigo, ma zona e territorio sono quelli, e comunque ne vale la pena) e il quadro sarebbe già bello pieno e gustoso. Ma, ora, la grande novità si chiama Damini & Affini.

Spiegarla, questa novità (compie un anno in dicembre), non è facile e la cosa migliore sarebbe andarci. Ci provo, partendo dal fatto che tutto nasce dalla macelleria di famiglia, con cent'anni di storia. E che, come ha scritto il bravo Toni Di Lorenzo sul Giornale di Vicenza, questo è un luogo gastronomico completo. In una stradina anonima che costeggia l'ancora più anonima e trafficatissima statale, ecco una cattedrale di raffinatezza, sapori, passioni. Posto unico e straordinario, miniera di profumi e sapori, calore e colori. E passione.

Nello stesso spazio - luminoso, brillante, accogliente - troverete: macelleria, salumeria, panificio, enoteca, bottega, bar, caffè e salottino. Finito? Per niente. Infatti il bello deve ancora venire e il bello è che alle spalle di tutto questo ci sono i tavoli e, dunque, Damini & Affini è anche un ristorante. E un signor ristorante. Con trenta coperti, una clientela curiosa e appassionata come i patron, e un sacco di scoperte da fare.

Ristorante a tutta carne, ovviamente (ma al venerdì si trova anche il pesce), tenendo presente che: 1. la materia prima è di qualità eccelsa e l'intera filiera di produzione controllata dai fratelli Daffini, mentre Gianpietro cura le fasi di frollatura, disosso e taglio; 2. I prodotti che accompagnano i piatti (sale, olio, pane, burro, formaggi, verdure, etc) non sono da meno e vengono scelti con la stessa cura e passione; 3. La cantina offre ben 300 etichette, molte delle quali di piccoli, poco conosciuti, bravissimi produttori (anche di Barolo e Champagne, Franciacorta e Amarone) a prezzi umanissimi. E chi al ristorante ordina (e conosce) solo le grandi firme (che comunque non mancano, ma sono in minoranza) se ne farà una ragione.



In sala ci sono Gianpietro (35 anni) e la fidanzata Fortunata. In cucina lavora (più o meno da solo) lo chef Giorgio, fratello di Gianpietro, 31 anni fra pochi giorni, tanta strada alle spalle (è stato anche dai Santini e da Perbellini, nientemeno) e ancora di più davanti.

In tavola vi arriverà (ma non è detto, perché qui tutto cambia anche dalla mattina alla sera), la battuta al coltello al naturale con sale rosa dell'Himalaya e sale dolce di Cervia o quella su crema di zucca, ricotta di bufala e aceto balsa-

mico tradizionale di Modena invecchiato 12 anni; la Lasagna croccante con ragù bianco di vitello, riduzione di salsa di coda di bue alla vaccinara e tartufo nero dei Colli Berici (questo è un classico); il Maiale e Maiale: coppa croccante con salsa wasabi e misticanza; Costina con salsa mantovana e polenta abbrustolita; Millefoglie di panettone all'amarena ai 3 cioccolati (crema cotta al giandui, crema cotta al cioccolato Valrhona 70% e granella fave di cacao); Cheesecake al mandarino con biscotto alle

*Macelleria, negozio, enoteca, bar, panificio, ristorante: uno spazio che brilla di colori e passione. Il motto? Buono, giusto e pulito.*

erbe, crema al mascarpone e gelatina di mandarino, salsa ai 2 cioccolati. Fra i classici: Selezione di formaggi e salumi (alcuni strepitosi, come la mortadella artigianale), Stracotto e Tagliata di limousine (che è una tipologia di carne, non un'auto di lusso) e il menù del giorno.

Il menù lo raccontano a voce, ma hanno promesso che presto ci sarà una carta. Comunicare state tranquilli, non avrete brutte sorprese: a pranzo si sta dentro i 25 euro, a cena si va sui 35. Vini esclusi, ovviamente, ma si può bere benissimo (anche al bicchiere) senza che il conto esploda, come ormai accade troppo spesso al ristorante. Non c'è dunque da stupirsi se a "Golosaria", domenica scorsa, a Milano, Paolo Massobrio ha consegnato ai fratelli Damini il premio "Migliore bottega del gusto d'Italia". Qui il motto è: buono, pulito e giusto. Qui, garantito, tornerete.

Claudio De Min

□ DAMINI & AFFINI - Via Cadorna, 31 - Arzignano (VI) - Tel. 0444/452914. Chiuso di sera al sabato e alla domenica e tutto lunedì.

□ Nella foto i fratelli Damini e Fortunata

ARZIGNANO Ai grandi ristoranti stellati si affianca 'Damini & Affini': un posto unico

# Il paradiso del gusto

**ITINERARI VINOSI**

**Lison Pramaggiore: novembre a tutto tondo fra ricorrenze e manifestazioni di prestigio**

A novembre le cantine si aprono per condividere la gioia del vino nuovo, il Novello, in abbinamento a prodotti di stagione. E come d'abitudine, la Strada dei Vini Doc di Lison Pramaggiore non mancherà gli appuntamenti più importanti. Belluno ha festeggiato San Martino, patron della città e, in occasione della tradizionale Fiera, i vini di Lison Pramaggiore saranno protagonisti di "Non solo Novello", domani e domenica nella Sala della Presidenza di Palazzo Piloni. Lison Pramaggiore sarà ospite anche della Strada del Radicchio, a Rio S. Martino di Scorzè (Ve), dal 21 al 23 novembre. A Portogruaro tornerà la manifestazione "Non solo Novello". Qui il Vino di Lison Pramaggiore si presenterà al pubblico di casa, in occasione della festa del santo patrono. Dal 23 al 30 novembre il centro storico si animerà di bancarelle, mostre d'arte e culturali, spettacoli ed appuntamenti, mercatini, proposte enogastronomiche soprattutto a base d'oca, con l'immane degustazione dei Vini Doc, il 29 e 30 novembre. Info: 0421/200731.

Il tutto mentre si avvia alla conclusione la stagione velica del Circolo Nautico Santa Margherita, e per l'occasione si brinderà con i Vini Doc di Lison Pramaggiore che, per il primo anno, affiancheranno il Circolo in occasione del doppio appuntamento del Campionato Autunnale e della Coppa delle due Lagune, organizzata con Yacht Club Lignano, Nautica San Giorgio e LNI Grado. Quattro le regate, dal 16 al 30 novembre, e che vedranno sfidarsi imbarcazioni dai 7 ai 20 mt che regateranno con sistema di compensi IRC.

**PADOVA**

**Il Natale comincia ora: fine settimana in Fiera a caccia di idee. E in 'Prato' Sapori d'Autunno**

PADOVA - Una grande opportunità per idee regalo, collezionismo, enogastronomia: è questa la sintesi del prossimo week end padovano che apre ufficialmente il grande Natale 2008.

Un'iniziativa supportata dalle istituzioni proprio per anticipare, come la grande distribuzione organizzata, le opportunità per gli acquisti natalizi.

Domani, sabato, e domenica, a Padova, infatti, c'è Tuttinfiera, il salone del Natale, del tempo libero e del collezionismo con 1.000 espositori e un'offerta che va dall'abbigliamento all'oggettistica all'auto d'occasione, al benessere fino al turismo, allo sport e al tempo libero. Insomma, davvero di tutto.

In contemporanea, in Prato della Valle, Sapori d'Autunno: 60 espositori con offerte enogastronomiche tipiche e di qualità, proposte direttamente dai produttori. Per il pubblico una convenienza in più: chi farà un acquisto a Sapori d'autunno riceverà il biglietto ridotto per visitare Tuttinfiera.

Doppio appuntamento anche per i collezionisti: dal mercato di dischi, fumetti, modellismo e piccolo antiquariato che si svolge nell'ambito di Tuttinfiera, e che vede espositori da tutta Italia e da numerosi Paesi europei, al tradizionale mercatino della terza domenica in Prato della Valle.

□ TUTTINFIERA: PADOVAFIERE. Da sabato 15 a domenica 16 novembre 2008, dalle 9 alle 20. Ingressi: biglietto intero 5 euro; biglietto ridotto 3 euro