



## Veneto, storie di famiglia



post pubblicato da [Luciana Squadrilli](#)  
© 07/11/2020 20:26



2

reazioni



1



1



1227

Vigne a perdita d'occhio, cantine e distillerie, anche se il toponimo del **monte Grappa** – la principale cima dell'omonimo massiccio delle Prealpi Venete, tra la valle del Brenta, quella del Piave e il Feltrino – non c'entra nulla con la vocazione locale a produrre (e a consumare, a onor del vero) acquaviti e distillati. Certo, una propensione "alcolica" c'è, d'altronde questa è anche la terra del **Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene Superiore DOCG** le cui colline, pettinate da filari di uva glera, sono Patrimonio UNESCO.

Eppure non c'è solo di che bere bene da queste parti: grazie soprattutto ad **attività di famiglia portate avanti da generazioni**, in cui l'intraprendenza dei più giovani ha saputo non solo non dissipare l'eredità ricevuta ma anche alzare sempre più l'asticella della qualità e lo spirito imprenditoriale, sono diverse le prelibatezze da scoprire in occasione di un tour nelle terre racchiuse tra le province di Belluno, Padova e Vicenza. **A cominciare dalla pizza** – non c'è di che stupirsi troppo, sono anni ormai che il Veneto si è ritagliato un posto d'onore nel panorama nazionale, sopperendo alla mancanza di tradizione e in parte di materie prime con la predisposizione alla sperimentazione e all'innovazione – fino alla pasticceria. Così un territorio che non è (propriamente) montagna e non è mare, né grandi città d'arte, ma è vicino a tutto questo, si rivela una meta da non sottovalutare per chi vuole scoprire inedite bontà e belle storie di famiglia.

Cominciamo proprio dalla pizza, e da Alano di Piave: cittadina silenziosa e quasi disabitata del Bellunese, richiama (o meglio così accadeva in tempi pre-Covid, ma tornerà senz'altro a farlo) piccole folle che si danno appuntamento davanti alla fontana nella piazza del paese. Non per lo struscio ma per la pizza di **Denis Lovatel**, alla **Pizzeria Da Ezio** ([www.pizzeriadaezio.it](http://www.pizzeriadaezio.it)): il nome dell'insegna è quello del padre, cuoco, oste e macellaio che ha aperto il locale alla fine degli anni '70 ed è ancora presente insieme alla moglie a supervisionare il lavoro ormai però affidato in pieno a Denis. Storia insolita, la sua: dopo gli inizi da giovanissimo al banco da pizaiolo, dopo gli studi decide di non voler fare quella vita e inizia a lavorare nel settore marketing e commerciale andando prima a Milano e poi anche in Asia per qualche anno; quando però capisce che quel percorso potrebbe portarlo definitivamente lontano dalla famiglia, e dalle sue amate montagne – era un arrampicatore serissimo fino a quando una brutta disavventura lo ha portato ad essere più prudente, ma il passo in montagna è ancora quello di un "professionista" – decide di tornare a casa e dedicarsi alla pizza. Che resta molto vicina a quella degli esordi paterni, e dei gusti locali: sottile e croccante. Lui però ci mette del suo, studiando impasti e lievitazioni e applicando ai condimenti la sua passione per l'alta cucina che lo porta anche a girare per i migliori ristoranti del mondo. Nascono così

### ALTRI CONTENUTI

#### Armando Castagno, cantastorie di Borgogna (e non solo)



post pubblicato da [Luciana Squadrilli](#)  
© 06/03/2020

#### In Valtellina, tra formaggi e pizzoccheri



post pubblicato da [Luciana Squadrilli](#)  
© 10/02/2020

le più particolari del menu, che affiancano le "classiche" e sorprendono per accostamenti, suggestioni esotiche e utilizzi non banali di specialità locali, oltre che per l'attenzione alle piccole produzioni e all'aspetto nutrizionale: dalla Salmerino in viaggio con fiordilatte, spinacino, burrata, limone candito e filetti di salmerino laccato con salsa teriyaki, fino alla Rivoluzione Vegetale con fiordilatte, scarola riccia, carpaccio di anguria, chips soffiate di Grana Padano, hummus di fagioli giolet, granella di nocciole e olio extravergine alla brace, premiata come Pizza dell'Anno dalla Guida Pizzerie del Gambero Rosso 2021. La scorsa estate, poi, Denis – aiutato anche dal papà Ezio – ha preso in gestione la **Malga Domador**, uno dei rifugi in quota sul monte Grappa, dove ha sfornato strepitose pizze in teglia con impasti creati ad hoc (tra cui uno al fieno, infuso nell'acqua usata per impastare) e ingredienti di montagna a cominciare dagli strepitosi formaggi – dal Bastardo al Morlacco – e dai funghi raccolti nei dintorni.

Da Alano vale la pena fare pure una passeggiata a Valdobbiadene, sul colle del Cartizze, sconfinando in provincia di Treviso per godersi il panorama sulle colline del Prosecco. Magari seduti ai tavoli o alle mensole (sgangherate ma semplicemente perfette, e con un che di romantico) dell'**Osteria senz'Oste (www.allostechenonice.it)**. Curiosa anche la storia di questo posto e del suo ideatore, un amico di Denis Lovatel: produttore di salumi, gli capitava spesso di accogliere amici nel suo casolare tra le vigne. Ma chi veniva fin qui senza trovarlo ci rimaneva male di non poter assaggiare nulla. Da qui l'idea di mettere tutto "in condivisione", dando la possibilità di consumare salumi, formaggi e bottiglie anche in sua assenza lasciando un obolo a propria discrezione. Il (doveroso) rispetto delle normative fiscali e qualche vicino o collega troppo zelante hanno interrotto quest'utopia bucolica e adesso c'è un distributore di mezze bottiglie ghiacciate di Prosecco (e di bicchieri) e un prezzario per salumi, formaggi e dolcetti, ma la quiete e la bellezza del posto, con le oche che razzolano tra i tavoli e le panche affacciate sulle vigne, garantiscono ancora la magia.

Bassano del Grappa è a due passi, nonostante il cambio di provincia (si entra nel Vicentino) e non ci si può perdere una passeggiata sul famoso ponte di legno coperto, con due soste raccomandate: una, mangereccia, alla storica **Birraria Ottone** – per godersi gli ambienti d'antan e la cucina sostanziosa – e l'altra al **Museo della Grappa** ospitato nel bel Palazzo delle Teste, aperto nel 1993 dalla famiglia Poli, nome imprescindibile della distillazione veneta: nella vicina Schiavon (dove la vecchia casa è stata trasformata nella seconda sede del Museo con alambicchi storici e un'incredibile collezione di bottiglie di grappa) oggi **Jacopo Poli (www.poligrappa.com)** porta avanti la tradizione artigiana di famiglia avviata nel 1898, quando il bisnonno GioBatta Poli costruì una distilleria mobile montata su di un carretto per andare a distillare le vinacce presso le cantine della zona. Furono poi il nonno Giovanni a trasformare una parte dell'osteria di famiglia – Al Cappello, dove fino al 1910 si vendevano vino e cappelli di paglia intrecciati a mano – in distilleria, avviando il primo impianto fisso, e il padre Toni (un vero avventuriero, che dopo la guerra raggiunse Capo Nord in sella alla sua Moto Guzzi Airone Sport 250cc cui è dedicata una delle etichette Poli, l'aperitivo Airone Rosso) a modificare nel '56 l'impianto ancora oggi in uso.

Altra tappa "alcolica" a Costabissara, poco distante da Vicenza, dove c'è la sede dell'altrettanto storica **distilleria Schiavo (www.schiavograppa.com)**: la quinta più antica d'Italia, vanta cinque generazioni di distillatori e il bellissimo impianto discontinuo in rame ancora in funzione. Fu in particolare una donna, Giuseppina, a suggerire al padre nel 1850 di avviare una distilleria, intravedendo il business del futuro: ne resta testimonianza nei tanti documenti conservati, insieme a libri e utensili del mestiere, nelle sale adibite a museo accanto alla distilleria. **Marco Schiavo**, attuale proprietario, non ha infatti ceduto all'inox affermatosi dagli anni '60 e porta avanti una lavorazione ancora prettamente artigiana, per quanto improntata a un'ottica di qualità moderna che si basa soprattutto sull'utilizzo di materie prime eccellenti: dalle uve quasi solo venete, con vinacce fresche – si distilla solo tra settembre e ottobre, con l'eccezione della grappa di Amarone per cui si devono aspettare i tempi di appassimento –, alcol di frutta e non di mais (basta metterci il naso e si capisce la differenza abissale), zucchero Demerara, erbe aromatiche da erboristeria e via dicendo. Nascono così non solo ottime grappe e acquaviti ma anche altri prodotti come i liquori della tradizione – dall'Amaro Felsina all'Anno Decimo, liquore di prugna che si rifà alle influenze austro-ungariche – e gli spiriti da miscelazione della linea Gagliardo, che rivedono antiche ricette in ottica moderna e con prodotti italiani di eccellenza, dal bergamotto al mandarino tardivo di Ciaculli: il buonissimo Gagliardo Bitter (squisito da solo o per preparare un perfetto Americano o il tipico shakerato di Bassano, con graniglia di ghiaccio), il Gagliardo Fernet Radicale (rimiscolato con bâtonnage manuale, dai bellissimi aromi mentolati che lo rendono ideale come aggiunta al gin o al whisky per preparare un Collins) e il Gagliardo Triple Sec Radicale (ottenuto con 18 giorni di infusione di bucce di limone, lime, bergamotto, arancia dolce, arancia amara e mandarino tardivo di Ciaculli) servito con Prosecco e sorbetto al limone. Dove assaggiare queste delizie? Al vicino **Classico. Pane, salame e meraviglie (www.facebook.com/classicocostabissara)**, graziosissimo locale dalle atmosfere vintage ma dalla proposta per nulla polverosa, dove accompagnare i drink con sfiziosi assaggi dalla cucina, anche per il brunch.

Si supera il capoluogo per raggiungere Arzignano, dove oltre che a **Damini Macelleria&Affini (www.damini-affini.com)** – che a dispetto del nome è anche un ristorante con stella Michelin, guidato dai fratelli Gian Pietro e Giorgio Damini – è opportuno fermarsi anche da **Olivieri1882 (www.olivieri1882.com)**.

Da quattro anni, un ex stabilimento di pompe per navi – di cui sono visibili ancora le testimonianze, ben inserite negli ampi spazi dallo stile postindustriale reso più accogliente e contemporaneo dalle tante piante fornite dall'adiacente negozio di arredamento e green design – è la nuova sede del laboratorio di pasticceria e panificazione guidato dal 2006 da Nicola Olivieri. Tutto nasce però nel 1882, appunto, con il forno avviato dall'antenato Luigi Olivieri, e prosegue con la panetteria fondata dal nonno Bianco e portata poi avanti dal padre Oliviero che amplia l'attività anche alla pasticceria e alla cioccolateria. Proprio al pane, fulcro della storia di famiglia, è dedicato uno spazio centrale del nuovo locale, suddiviso in sezioni "tematiche": cioccolato, torte, dolci monoporzionati, gelato e così via, fino al ristorante pizzeria, senza contare i tavoli della caffetteria dove sedersi a consumare con calma (non perdetevi i croissant double-bake, ma anche la deliziosa torta putana a base di pane raffermo, latte, uovo, zucchero e rum: a voi le ipotesi sull'origine del nome) e gli scaffali con dolci e lievitati confezionati da portar via con sé. A cominciare dagli squisiti bauletti e panettoni e pandori strepitosi.

## Sorprese ombre, in viaggio tra storia, frantoi e buone tavole



post pubblicato da **Luciana Squadrilli**  
10/01/2020

L'ultima tappa ci porta più lontano, a Este – provincia di Padova – e di nuovo alla pizza, per un'altra storia di famiglia per quanto più breve. Il giovane **Alberto Morello** (classe 1988) ha iniziato a lavorare da adolescente nelle cucine del ristorante Gigi Pipa dell'hotel Beatrice d'Este, 3 stelle gestito per trent'anni dai genitori Maurizio e Miriam. Appassionatosi alle lievitazioni, ha iniziato a studiare il mondo degli impasti convincendo i genitori a puntare sempre più nettamente sulla pizzeria. Dal 2018 **Gigi Pipa** ([www.pizzeriagigipipa.it](http://www.pizzeriagigipipa.it)) si è spostato in una nuova sede più moderna, con accanto un orto da cui arrivano molti degli ortaggi usati nei condimenti delle pizze, come la buonissima Caponata 2.0 (dal menu estivo) con le materie prime vegetali: fior di latte, melanzane, zucchine, pomodorini al forno, crema di peperoni, briciole di pane al peperoncino; un trionfo "green" che va a condire un perfetto impasto "napoletano" di tipologia "contemporanea"; ma ci sono anche quello al padellino, alto e soffice, quello croccante ma leggero della "pizza alla pala" romana e le relative varianti con farine integrali o di grani alternativi, uno più buono dell'altro. Un esempio da non perdere? L'Oca in onto, pizza con impasto tipo pala romana con farina semi-integrale condita in omaggio a una specialità locale Presidio SlowFood: l'oca cotta nel suo grasso, accompagnata da una crema di piselli di Baone, fior di latte e cappuccio viola marinato.

## Tags

Veneto pizza grappa Prosecco Denis Lovatel Gigi Pipa Jacopo Poli Olivieri Marco Schiavo pasticceria

2 reazioni

1 1 1227

RZ

**Roberta Zennaro**

16 Nov 10:54

ma per favore recensite tutto ma non osteria senza oste, almeno qui dove si parla di esperienze di qualità. ci sono stata alla fine dell'estate 2020 con un amico "local" più di me (io lo sono solo un poco). è stata una visita raccapricciante alla fine della quale ho condiviso con amici appassionati il mio sconcerto. si tratta a nostro avviso di un non luogo totalmente sopravvalutato che pone diversi interrogativi, anche senza scomodare l'epoca attuale e l'epidemia. cito solo due aspetti su cui invito a riflettere: quelli IGIENICI e quelli FISCALI. ditemi pf qual è la sicurezza di un luogo affidato per le cure ai clienti, di fatto semi abbandonato. e ditemi che tasse sugli incassi pagano i proprietari a fronte di un incessante fluire di clienti, versanti fior di quattrini in cestini nella casetta o, peggio del peggio, alle macchine automatiche. se ho perso dei passaggi ditemelo, per ora passo e chiudo - roberta

0 reazioni

**vinix**

### Contatti

[info@vinix.com](mailto:info@vinix.com)

+39 347 211 9450

p.iva: IT02050210992



### Contenuti

Post  
Recensioni ristoranti  
Recensioni birre  
Recensioni vini  
Annunci  
Eventi  
Sondaggi

### Shop

Produttori  
Cordate  
Gruppi di acquisto  
Discussioni  
Stalk  
Hall of Fame (Hof)  
Faq

### Trova contatti

Trova produttori  
Enoteche ed e-commerce  
Birrifici e pub  
Ristoranti  
Venditori  
Tecnovino (terziario)  
Giornalisti e blogger  
Appassionati

### Servizi

Account Vinix Professionale  
Vinix Tad Advertising  
Candidatura produttori

### Help & Privacy

Aiuto  
Privacy e cookie policy  
Termini e condizioni  
Vinix Team

### Extras

Digest settimanale  
Vinix widget

### Feed

Feed annunci  
Feed dei blog  
Feed delle foto  
Feed dei video  
Feed recensioni di vini  
Feed recensioni birre  
Feed recensioni ristoranti  
Feed degli utenti

### Mobile app

Scarica l'app per iOS  
Scarica app android