

## Il tour delle ville del Palladio? C'è più gusto se dopo si fa tappa in questi cocktail bar e osterie

di Giovanni Angelucci

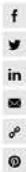


La Barchessa di Villa Pisani a Lonigo (Vicenza)

Dalla Barchessa di Villa Pisani alla Rotonda, itinerario vicentino alla scoperta delle sue meraviglie architettoniche. In alcune si può mangiare e dormire. Per le altre, ecco gli indirizzi da non perdere

06 AGOSTO 2021

3 MINUTI DI LETTURA



C'è chi alla buona cucina associa lo sport, spesso lungo le ciclovie per un turismo lento e salutare, chi la passione per la moto, chi il trekking con una valida tavola come ricompensa alla vetta raggiunta, e chi l'arte perché è nel connubio cultura-enogastronomia che trova la formula più appagante. A loro consigliamo il tour delle **Ville Venete del Palladio**, nel vicentino, suggerendo dove pranzare e anche soggiornare sia all'interno di queste residenze sia nelle immediate vicinanze. Nel 1994 l'Unesco ha iscritto nel suo elenco il sito denominato "Città di Vicenza e Ville Venete del Palladio", perché il centro storico della città è sede di moltissime opere del grande architetto come il Teatro Olimpico, la basilica e il palazzo Chiericati.

### E uscimmo a riveder Verona: guida alle tavole da provare nella stagione dell'Arena

di Giovanni Angelucci  
23 Luglio 2021



Le bellezze del genio creativo di Andrea di Pietro della Gondola (detto Palladio) riconosciute patrimonio mondiale consistono in 23 palazzi a Vicenza e 24 ville nel territorio circostante (parte Unesco dal 1996). Tra le tappe imperdibili compaiono la **Barchessa di Villa Pisani** al cui interno l'Osteria del Guà delizia i visitatori. Siamo a **Lonigo** ed è l'unica villa con resort e ristorante annessi, un'offerta più unica che rara. Non solo si dorme in una delle meravigliose quindici stanze (più un villino che si trova in una posizione appartata e privilegiata con accesso diretto alla piscina) della tenuta acquistata dalla famiglia Bonetti, ma è presente anche la valida offerta dell'osteria in cui mangiare una cucina di sostanza, in un contesto che sa di tempi andati: la sala interna che accoglie con le imponenti travi in legno del soffitto e il grande caminetto in pietra, o il dehors, perfetto per la bella stagione, dove godere dei buoni piatti in carta, in quella che era la stalla e oggi è un elegante loggiato che affaccia sull'ampio prato verde.



Tanto territorio e preparazioni fatte in case come pane e paste, degni di nota sono l'insolito saor che (re)interpreta il tipico piatto veneziano dove, però, la frittura del pesce non compare e al suo posto la ricetta prevede le ricciole marinate in acqua di mare, cipolle rosse in carpione e briciole di pane a concedere croccantezza; oppure i raviolini di baccalà mantecato accompagnati da polpo arrosto, ristretto di brodetto alla veneta e zafferano, per un primo di assoluto spessore. E ancora il piccione preparato come una milanese, avvolto quindi da una croccante panatura e abbinato ad agretti, patata schiacciata all'olio, chutney di albicocche e salsa di pistacchi, dove l'idea è premiata ma l'esecuzione in cottura da rivedere. In ogni caso, che sia pranzo o cena, assaporare dei buoni piatti ammirando il Palladio in persona non ha davvero prezzo.



ZOLUCKY UP TO 50% OFF

### IL GUSTO



### A tavola con Jorge Amado e Dona Flor per una gustosa moqueca

DI MARCO MORETTI



Leggi anche

**E uscimmo a riveder Verona: guida alle tavole da provare nella stagione dell'Arena**

**Vedette e fiocine su un'antica feluca: il rituale della caccia al pesce spada**

**Alla scoperta della Milano da bere (bene) con la "baratona", la maratona nei cocktail bar**

### IL GUSTO



### Dagli egizi a Homer Simpson passando per Shakespeare, così la birra ha conquistato tutti

DI ELEONORA COZZELLA

**Il tour delle ville del Palladio? C'è più gusto se dopo si fa tappa in questi cocktail bar e osterie**

DI GIOVANNI ANGELUCCI

**La Sicilia al sabor di carrube: si parte dai campi e si arriva al ristorante bistellato**

DI ROSELLINA SALEMI

**A tavola con Jorge Amado e Dona Flor per una gustosa moqueca**

DI MARCO MORETTI

## A tavola con Jorge Amado e Dona Flor per una gustosa moqueca

DI MARCO MORETTI

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



4. Un piatto dell'Osteria del Guà

A mezz'ora d'auto c'è poi l'imperdibile **Villa Capra Valmarana detta "La Rotonda"**, a Vicenza. Forse la più iconica e famosa, è aperta solo nel week end (ven-dom) e si trova in centro, valido motivo per unire la visita ai suddetti capolavori cittadini. Qui le tappe per i gaudenti sono il ristorante **Matteo Grandi in basilica**, una stella Michelin, dove a stimolare le papille gustative ci pensano le **fettuccine con oca, finferle e mandorle amare**, e per gli assetati in cerca di cocktail bar degni di questo nome l'**Enjoy Artigiani del Bere di Giacomo Diamante** che, per la stagione calda, propone il fresco Paraiso su ghiaccio trito al passion fruit, aceto di riso, miele e soda agli agrumi, oltre che il C'est Bon in coppetta, stile Daiquiri, con rum agricolo, zucchero in grani, pompelmo giallo fresco spremuto e due gocce di assenzio a ricordare l'immensità cubana.



4. Uno dei piatti del ristorante di Matteo Grandi

Percorrendo appena 10 chilometri si raggiunge Costabissara dove sorge la quinta più antica (e la più piccola tra le antiche) **distilleria artigianale della famiglia Schiavo**, il suo tradizionale e antico sistema discontinuo in alambicchi di rame, con vapore a bassa pressione, basse rese e altissima qualità. Con annessa stanza-museo della distillazione, qui si può conoscere la storia della grappa, distillato principe del Veneto, e vivere l'esperienza del cocktail pairing perché Marco, l'attuale proprietario e rappresentante della quinta generazione, produce anche la linea Gajardo Bitters Radicale a cui appartiene quello che nel 2019 è stato premiato come **World Best Bitter** (oltre ad un Bitter Extra, Fernet e Triple sec realizzato con il mandarino tardivo di Ciaculli). La lungimiranza del grappaio moderno arriva dove altri neanche immaginano, non limitandosi alla tradizionale grappa che da queste parti è ritenuta quasi pari all'acqua santa, ma prevedendo prodotti di altissimo livello e dal profilo gusto-olfattivo unico. La quadra del bitter Gajardo è stata trovata dopo anni, tutt'oggi non convince tutti e proprio per questo chi lo sceglie è convinto di farlo e apprezzarlo a pieno. Il claim Radicale, abbinato al nome dei prodotti, ha volontà proprio di esaltare una produzione senza compromessi, a basso contenuto di zucchero e dalle infusioni naturali. In altre parole unici.



4. La distilleria Schiavo

Accanto alla distilleria Schiavo non solo c'è la **Villa Palladiana San Carlo** con il suo parco di circa 60.000 metri quadrati, ma anche un locale in cui sostare per rifocillarsi e dove Marco Schiavo può vedere i suoi prodotti esaltati in miscelazione: è il **Classico**. Pane, salame e meraviglie di Nicola Scarso che, alle leccornie come insalata di nervetti, focacce farcite, sublimi polpette al sugo di pomodoro, cotechino, abbina i cocktail egregiamente realizzati con i prodotti Gajardo come il Negroni alla Duke's, lo Sparkling Margarita o il cocktail Fernandito sotto forma di mini ghiacciolo su stecco.



Nei paraggi, a Meledo, si erge anche [Villa Trissino](#) (visitabile su prenotazione) con il [ristorante Trequarti](#) del pluripremiato chef [Alberto Basso](#), ad una manciata di chilometri. La sua cucina rappresenta una tappa obbligatoria in cui la tradizione viene esaltata dai classici e imperdibili cicheti, oltre che dalla personale rilettura del territorio con proposte sempre vivaci e dai sapori netti. Sempre in zona si erge una mecca della dolcezza, il [Chiosco di Lonigo](#) di [Francesco Ballico](#): una favolosa pasticceria salata da tutti i giorni, bignè da applauso e mirifici panettoni per una degna conclusione gastro-culturale.



4. Lo chef Alberto Basso

#### Argomenti

[Bar](#) [Ristoranti](#) [I piaceri del Gusto](#) [Viaggi di gusto](#)