

# Nel cuore ghiotto della Valpolicella

C'è un luogo un po' nascosto, a Fumane, dove ottimo vino locale, attentamente selezionato, si sposa con una tavola curata e particolare.

Con un tocco femminile

Quando la passione dà il là ad una iniziativa si può star certi che il risultato è unico, importante, pieno di fascino. Nel cuore della Valpolicella, a Fumane, c'è un locale accogliente ed unico che clienti italiani e stranieri non possono fare a meno di serbare nella memoria. Si tratta dell'Enoteca della Valpolicella, ambiente ideato e condotto da circa dieci anni da due brillanti padrone di casa, Ada e Carlotta, che hanno saputo creare un angolo accogliente per gli amanti del vino e della buona cucina. Cerchiamo di conoscerle meglio chiacchierando un po' con ognuna di loro.

**Prima di tutto, chiediamo ad Ada di presentarsi.**

Sono nata nel '59, ho due splendide bambine di 14 e 12 anni e un grande marito sotto tutti i punti di vista: 100 chili di personalità fortissima, sicuramente determinante nella mia vita. Vivo molto bene qui in collina. Faccio questo lavoro e, dato che mi piace da morire, non ho intenzione di smettere di farlo. Amo molto mangiare e bere in ogni locale dove mi capita di fermarmi e, quando si tratta di ristoranti, sono molto critica. E anche autocritica.

**Di cosa si occupava prima di aprire il locale?**

Ho fatto per vent'anni le dichiarazioni dei redditi. Non mi piaceva molto, ma era il lavoro che mi dava da vivere. Sentivo che



mi mancava qualcosa e, alla fine, ho capito perché. Come commercialista, il rapporto con le persone è abbastanza freddo perché, di solito, susciti antipatia a chi hai di fronte dato che devi sempre parlare dei soldi che deve sborsare. Qui è diverso. Quando hai le persone sedute a tavola crei un'atmosfera, una complicità che nasce dai piatti, dai loro segreti e dall'abbinamento coi vini. Vedere poi la soddisfazione negli occhi degli avventori con i quali hai conversato, è bellissimo! Nei miei sogni c'era un posticino con il mobile antico, la signora con il completo nero e la collana di perle, un locale raffinato che ha cominciato a prendere forma nella mia mente quando, a diciott'anni, per potermi comprare la macchina, ho cominciato a lavorare in un ristorante il sabato e la domenica. L'esperienza mi era piaciuta e avevo ipotizzato, senza nessun altro tipo di esperienza, che avrebbe potuto essere una professione interessante.

### **Quando si è presentata l'occasione propizia?**

Quando fu varato un progetto della Regione che finanziava nuove attività tese a promuovere il territorio. Con questo stimolo, ho cominciato a interrogarmi su come far partire il progetto, parlandone con un amico, Mirco, oggi sindaco di Fumane. Ad un certo punto, per caso, abbiamo sentito che era disponibile questo posto e abbiamo deciso di partire. Detto fatto: la cosa è stata velocissima, decisa e realizzata in pochi mesi.

Una volta entrati, la mia idea originale del ristorante elegante e raffinato si è modificata: via le tendine ricamate, sarebbe stato un peccato, e, al posto del tailleur con tacco a spillo ho preferito il jeans e lo scarpone da montagna.

L'enoteca è nata così, nel 1996. In quel momento non c'era, secondo noi, sul territorio un'idea come la nostra, con lo stesso spirito, lo stesso progetto di ristorazione abbinata al vino. Ed è stato subito un grandissimo successo.

### **Com'è stato il primo periodo?**

Una sorpresa continua, giorno dopo giorno, tra tensione ed entusiasmo. Non sapevamo bene cosa ci aspettava, ci sembrava di giocare, perché questo era un sogno che si realizzava; invece la gente veniva davvero e c'erano mille problemi da risolvere.

All'inizio era aperto solo alla sera, poi abbiamo deciso servire anche a mezzogiorno perché volevo che questo posto si sentisse vivo. Il successo è maturato nel tempo. Il segreto è la presenza femminile in sala che racconta i piatti, senza alcun menù, e consiglia bene il vino, sempre con amore, cosa che non si trova dappertutto. Noi promuoviamo sempre la cosa più buona che abbiamo, dalla cucina al vino, cercando di trasmettere un'emozione. Le persone vengono coinvolte e sentono il gusto ancora prima di metterlo in bocca: questa è una cosa che ci distingue.

### **Parlando di vini...**

Siamo sempre alla ricerca di produttori locali di alto livello, anche se non sono conosciuti. Alcuni hanno cominciato il loro mercato con noi, come Brigaldara, Viviani, Bussola e molti altri. Sarebbe molto più facile proporre un vino conosciuto, che si vende da solo, ma non è il nostro stile.

### **Quale passione sta alla base di questa realizzazione?**

Sicuramente è fondamentale l'amore per questo fazzoletto di terra e per il suo vino, questo grande vino ricco di personalità, la cui conoscenza è un regalo di mio marito che è un enologo e che mi ha insegnato tut-



scere la Valpolicella e il suo vino, nonostante sia arrivata qui ventotto anni fa astemia. Amo questo lavoro anche se non era nei miei sogni, perché mi piace stare con le persone. Mi piace la buona tavola e vado spesso al ristorante anche per avere un confronto, per vedere e provare e portando poi magari un contributo qui.

**C'è un identikit del vostro cliente tipo?**

Ama il vino e scopre con piacere che qui si mangia anche molto bene. Durante la settimana vengono uomini d'affari e nel fine settimana le famiglie. Spesso le persone si affezionano al locale, alle persone che le hanno seguito e quindi tornano a trovarci.

to quello che so. Non prepariamo mai piatti con nomi impossibili o con abbinamenti di prodotti fuori dal nostro territorio, solo cose molto pulite, molto semplici, di stagione e che vadano d'accordo con il vino. Per esempio, da noi i carciofi non ci sono mai perché il carciofo non sta bene con il rosso. La prima cosa che presentiamo è sempre la nostra Carta dei Vini, di cui siamo molto orgogliosi. L'enoteca è un posto dove la gente arriva perché c'è un motivo, quello del vino, dove l'accoglienza è molto poco formale. Niente giacca e cravatta ma piuttosto sorrisi calorosi perché è davvero un piacere ricevere le persone che arrivano.

**Continuiamo la presentazione dell'Enoteca chiacchierando un po' con l'altra anima del locale, Carlotta Marchesini. Anche a lei chiediamo, prima di tutto, di presentarsi.**

Sono nata nel 1958. Diversamente da Ada, non sono originaria della Valpolicella, ma non tornerei più ad abitare a Verona. Oltre a trasmettermi la passione per questo lavoro, Ada mi ha fatto cono-

scere la Valpolicella e il suo vino, nonostante sia arrivata qui ventotto anni fa astemia. Amo questo lavoro anche se non era nei miei sogni, perché mi piace stare con le persone. Mi piace la buona tavola e vado spesso al ristorante anche per avere un confronto, per vedere e provare e portando poi magari un contributo qui.

Una cosa che distingue questo posto è che chi entra, spesso ci saluta per nome. Non conosco altri ristoranti in cui accade: di solito è più importante quello che hai nel piatto o l'eleganza della tovaglia, mentre qui si instaura un rapporto con il cliente.

Una grande fetta della clientela viene dall'estero e dal resto d'Italia. Spesso qui si incontrano austriaci, svizzeri, olandesi, danesi, svedesi e giapponesi. Sono le agenzie che li portano da noi.





### Ci racconti un menù. Cosa si mangia oggi?

Cominciamo con tutta la serie dei nostri antipasti: ricotta fresca con la mostarda di mele che prepariamo noi e poi radicchio di campo, comprato dal contadino e servito con il Monte Veronese grasso e una fettina di pancetta croccante, un piatto della tradizione scomposto e ricomposto. Quindi citerei il manzo frollato sotto sale e zucchero per otto o nove giorni, servito con il radicchio rosso tardivo ai ferri. Potrei proporre anche una crema di porcini con Monte Veronese stravecchio, o la classica soppresa con polenta e giardiniera di nostra produzione.

Passiamo ai primi piatti. Oggi abbiamo le lasagnette fatte in casa con il ragù di coniglio oppure con i pioppini e il risotto al Recioto, piatto squisito, non facile da preparare: il riso viene cotto nel solo vino, senza cipolla o soffritti e, a metà cottura, con l'aggiunta di uno o due mestoli di brodo. Nel piatto, il riso ha il colore intenso del mosto, con un buonissimo profumo. Continuiamo con ravioli ripieni di faraona precedentemente cotta al forno con le verdure e i porcini e spolpata a mano.

Tra i secondi, la carne fa da padrona. Proponiamo una tagliata di manzo e costolette d'agnello alla brace. I nostri due piatti più tipici sono il coniglio arrosto e lo stracotto di manzo all'Amarone, entrambi con la polenta. Da non perdere il petto d'anatra scottata con gli aromi, adagiato su un fondo di catalogna e accompagnato dalla nostra salsa che è una riduzione di Recioto e miele.

Una nostra caratteristica è il piatto dei formaggi, grazie al quale vinciamo da anni il "Premio Slow Food", una bella selezione di Monte Veronese, caprini freschi e formaggi erborinati, accompagnati dalle nostre mostarde di melone, di prugne e di mele. Quest'ultima è una ricetta medievale, in cui le

mele vengono cotte nel miele con diverse spezie.

Come dolci proponiamo pere cotte nel vino rosso accompagnate da una pallina di gelato alla cannella, pastafrolla, semifreddo agli agrumi o al torrone e, per chiudere in bellezza, il nostro fondente al cioccolato lavorato a bagnomaria accompagnato con panna e scorzette di arancia candite.



### Enoteca della Valpolicella

Via Osan, 45

Fumane

telefono 045 6839146

fax 045 6831350

e-mail : [enoteca@valpolicella.it](mailto:enoteca@valpolicella.it)