



Non più solo banchetti nel restaurato gioiello veronese, Giandomenico Zocca scolpisce i sapori

Cena di charme nel maniero scaligero

Il ristorante «All'antica ala» del Castello di Bevilacqua punta sulla stagionalità

BEVILACQUA (VR). Cenare in un castello, un castello scaligero vero. Ridondante di sfarzo, eppure così sereno nella sua schietta nobiltà. L'incendio del 1966 sembrava aver-

ne decretato la fine. E invece è stato l'inizio della rinascita. Una storia bizzarra quella del Castello di Bevilacqua, che sorge a due passi da Montagnana e risale al 1336.

A costruirlo fu Giacomo Bevilacqua e ai suoi discendenti rimase per secoli. Durante la seconda guerra mondiale fu occupato dai tedeschi, poi ospitò un collegio salesiano, quindi la sede di un'azienda agricola. A riscattarlo pochi anni fa è stata una famiglia di imprenditori vicentini, i Cerato - Iseppi, che profondendo cuore, quattrini e gusto artistico l'hanno riportato all'originario splendore. Ora è un luogo di puro charme. Per garantirgli un futuro lo hanno trasformato in una sorta di industria del ricevimento, per congressi e matrimoni, ma senza fargli mancare quella amorevole cura del dettaglio che solo una gestione familiare può assicurare. Immerso nella campagna, il castello è tappa d'obbligo nel percorso fra borghi e castelli che unisce Montagnana a Soave. Attrazione turistica, dunque, perchè ogni suo mattone ha una storia da raccontare e perchè il suo giardino

LA PAGELLA

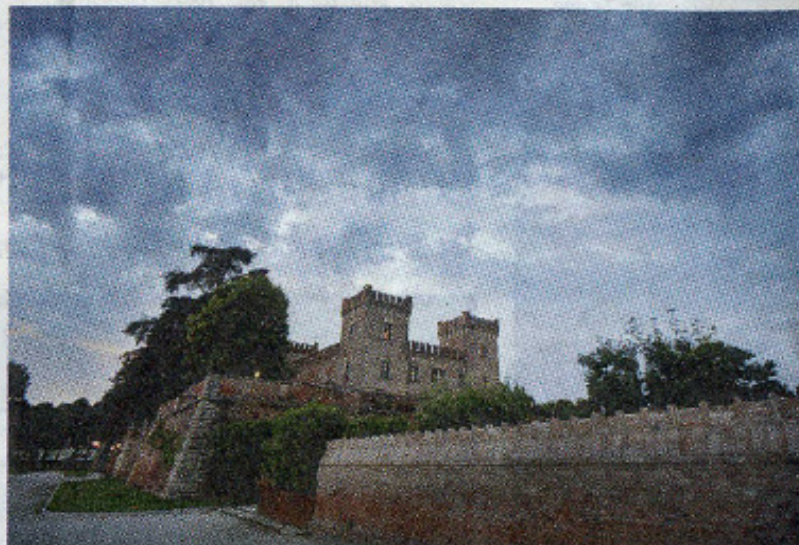
- **Cucina:** di solida base territoriale, rivisitata con tocchi calibrati
- **Cantina:** discreta selezione, di fascia medio-alta
- **Ambiente:** sale con arredi medievali, in un castello del XIV secolo
- **Servizio:** professionale, garbato
- **Prezzo:** 40-50 €

😊 **Ci è piaciuto:** lo charme autentico dell'ambiente

😞 **Da migliorare:** carta da arricchire con qualche vino in più di fascia economica



IL CASTELLO
Sorge vicino a Montagnana
Sopra: la sala del camino



pensibile, di medicea raffinatezza, è il secondo più grande d'Europa. Bene, ne parliamo perchè il maniero oggi è anche una raccomandabile sosta per gourmet. Due sale, un concentrato di Medio Evo autentico, sono state destinate a ristorante «à la carte». Si chiama «All'antica ala», dal simbolo araldico dei Bevilacqua. E deve la sua fortuna, oltre che al-

l'impareggiabile fascino dei suoi arredi (compreso l'immancabile caminetto acceso, che non è una trovata da depliant), al reclutamento di Giandomenico Zocca. Solo i buongustai più informati ricordano che era il cuoco del ristorante La Torre di Cologna Veneta, segnalato per alcuni anni dalle guide. La sua cucina è equilibrata, scolpisce i sa-

pori, non li confonde. Piatti di solida base territoriale, ma riproposti con fine leggerezza. Controfiletto di manzo marinato e affumicato con pesto di ortaggi e carciofi crudi (11 €), cialde di farro con baccalà mantecato (una crema...), pesto di prezzemolo e parmigiano (12), pappardelle radicchio e tastasale (13), tagliolini al farro con carciofi violetti (12),

garretto di vitello glassato «a biondo» (20). Tarte tatin con mele di Castelbaldo (8,50). Carta vini che privilegia la fascia medio-alta. Venerdì nel castello «cena con delitto» (49 €).

(Renato Malaman)

Rist. All'Antica Ala (Castello di Bevilacqua). Via Roma 50, Bevilacqua (Vr) 0442 93665. Chiuso domenica sera e lunedì

NOTIZIE FLASH

Baccalà al Pirio

La rassegna «Il veneziano che scopri il baccalà» fa tappa venerdì Al Pirio da Giona di Torreglia (0495211085). Giuliano Lionello proporrà un originale menu. Ci saranno l'attore Lele Fanti e il presidente di Padova Turismo Terme Euganee Flavio Manzolini. In omaggio il libro su Pietro Querini.

American Steak House

E' il nuovo ristorante aperto alla Costa di Monselice, rilevando una precedente gestione. Lo dirigono Michele e Stefano, giovani chef locali. Propone carne americana, anche bisonte. Venerdì cena a tema con i prodotti olandesi Peter's Farm. 33 euro. 0429 72764.

Porco al Pepe Rosso

Stasera al Pepe Rosso di Lissara di Mestrino «Il porco in tavola». Lo chef Paolo Businaro (ex Cucina di Arquà) propone un menu che recupera anche vecchie ricette. 35 euro. 049 9003619.

Bulesca, menu domenicale