

**A sinistra:**  
il ristorante  
Dal vero,  
nelle  
vicinanze  
di Treviso.  
Sotto: una  
camera  
dell'Hotel  
Methis,  
a Padova

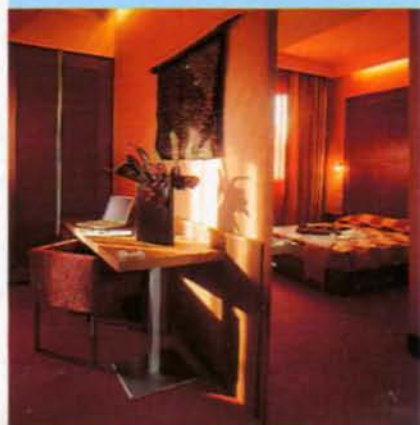


freddi di scampi con pesto di rucola. Cucina d'auto-re e d'alta tecnica, servita con estremo garbo da Gabriella Leone, contitolare e sommelier di questo splendente gioiellino della nuova cucina italiana.

*guide@espressoedit.it*

#### A SPASSO CON GIOTTO

Con un esperto d'arte, alla scoperta della Cappella degli Scrovegni, il ciclo più completo di affreschi realizzato da Giotto, capolavoro della pittura del Trecento italiano (le visite si prenotano su [www.cappelladeglisrovegni.it](http://www.cappelladeglisrovegni.it)). E ancora: a due passi dal centro storico, proprio dietro il Teatro Verdi, la personale dedicata a David Hamilton, alla galleria Vecchiato Contemporary Photos (fino al 21 luglio, [www.vecchiatoarte.it](http://www.vecchiatoarte.it)). Sono due delle proposte culturali da acciuffare nella vicina Padova, dal ricco patrimonio artistico. Per dormire sul tema del design c'è da segnalare, invece, l'Hotel Methis. Una cinquantina di camere, tutte diverse per colori e arredi, che si affacciano nel verde della Specola. Qui gli ambienti s'ispirano ai quattro elementi: terra, fuoco, acqua e aria. Vale la pena prenotare le junior suite, con terrazza panoramica sulla città, e concentrate al quarto piano, tutto dedicato al tema etereo dell'aria (doppia in b&b con parcheggio, da 172 euro; junior suite da 300 euro, tel. 049 8725555, [www.methis-hotel.com/](http://www.methis-hotel.com/)). **Luisa Taliento**



## La tavola

# Golosità bestiale

di Enzo Vizzari

Ci sono due ottimi motivi per andare a Bodoere, frazione di Morgano, nella campagna a una quindicina di chilometri da Treviso: il primo è la bellissima piazza circolare che ne è cuore antico e nobile; il secondo, più prosaico, è il ristorante Dal vero, defilato nella zona sud-est della piazza stessa. Si mangia benissimo in quel ristorante piccolo ed elegante, raccolto in uno spazio minimo che contiene i tavoli per 25 comodi coperti e la cuc-

na, separata dalla sala "dal vero", cioè "dal vetro", detto in dialetto veneto. Attraverso il quale si vede lavorare la ridotta brigata guidata da Ivano Mestriner, ragazzone rubizzo dal sorriso naïf che dimostra meno dei suoi 32 anni, figlio e nipote di macellai, autodidatta con vocazione scoperta tardivamente dieci anni fa: un talento autentico. Tanta sapienza, tanta verve, tanta bontà dai suoi piatti. Che parlano con grande efficacia di pesce, di crostacei, di pasta, di ortaggi di stagione, ma sono un inno di clamorosa originalità, senza pari nel panorama italiano, ai piaceri della

carne, delle carni, di tutti gli animali commestibili in tutte le loro parti commestibili... Per capirci, oltre a eccellenti piatti normali c'è, da degustare con devota gourmandise, un menù di frattaglie (otto portate, 55 euro) che prevede, tra l'altro, cuore di bue crudo marinato, hamburger di animelle con uovo cotto a bassa temperatura, tagliolini al raboso (vino) con cibeo di pollo... E, se non basta, pancia di vitello confit, tre trippie, cocktail di nervetti e via frattagliando. Una goduria per gli amanti del genere. Ma anche altorilievo di capesante, risotto con tutte le erbe di primavera e lumache, spaghetti

## Dove & quando

Ristorante Dal vero  
Morgano (Tv) - Fraz. Badoere  
Piazza Indipendenza, 4  
Tel. 0422 739614  
Chiuso: lunedì

## Vini e ristoranti: le scelte de L'espresso

### BEATI I PRIMI

Ai 50 milioni di allenatori della Nazionale si affiancano oggi milioni di esperti di vino, ansiosi di dimostrare la loro competenza ironizzando sulla stampa specializzata: sulle guide dei vini, in primis. Le quali guide, da apprezzate che erano, vengono ora talvolta sbeffeggiate, soprattutto per le discrepanze tra una pubblicazione e l'altra in fatto di vini premiati. Ma fare paragoni basandosi sull'elenco delle "onorificenze" è vedere solo la punta dell'iceberg: una guida si valuta soppesando la qualità del lavoro d'insieme. Ci sono circa 10.000 vini che pensiamo noi, uno dei meno premiati, ma dei più meritevoli, il fresco Montepulciano abruzzese Torre dei Beati (tel. 0432 4916069). Sui 7 euro.

**Fabio Rizzari**

### PASSIONE RIESLING

Parlando dei vini di Langa si è soliti sottolinearne la longevità, con un implicito riferimento ai grandi rossi prodotti da uve nebbiolo: Barolo e Barbaresco. Tra i produttori di Barolo che possono estendere questa prerogativa di una felice attitudine all'invecchiamento anche ad altre etichette, una menzione speciale va ad Aldo Vajra, che da una vigna di riesling piantata nel 1986 produce uno dei vini bianchi più vitali di tutto il Piemonte, e non solo. Il Langhe Bianco 2005 oggi in commercio ha carattere floreale e agrumato, di buon contrasto. Ma potendo, non fatevi scappare qualche vecchia annata. Sui 18 euro.

**Giampaolo Gravina**

### 14.5

**ARISTON MARE**  
Lido di Camaiore  
(Lu)  
Viale Cristoforo Colombo 660  
Tel. 0584 904747  
Chiuso: lunedì

Con la buona stagione ha riaperto anche il bersò sulla spiaggia che, apparecchiato con l'attenzione degli interni e nascosto ai bagnanti da un po' di verde, fa una bella differenza. Il pesce fa da protagonista. Lo rimarca pure una carta dei vini ricca di champagne e di bianchi. Ricette solide, materia prima fresca, piatti fragranti: branzino scottato con carciofi e pomodoro, risotto coi gamberi rossi, bella frittura di calamari e gamberi. Si spendono sui 50 euro.

**Aldo Fiordelli**

