

se dici gusto, dici sedici

MAGGIO 2008 • COLLI EUGANEI un itinerario in sedici punti



Il fascino dei Colli Euganei è straordinario, tra vigneti, terme e tantissimi luoghi dove stare con il gusto, tutti da scoprire. E si parte da Padova.

Paolo Massobrio



1 A Padova, città di Santi e caffè

Beh, il punto di riferimento è certamente Padova, che merita per almeno due mete artistico-religiose. La prima è la cappella degli Scrovegni, con il ciclo di affreschi realizzati da Giotto all'inizio del Trecento e sviluppati in tre temi principali che contemplano la Vita di Gioacchino e Anna, gli episodi della vita di Maria e gli episodi della vita e morte di Gesù. La seconda tappa è nella Basilica del Santo, ovvero sant'Antonio da Padova, che ogni anno fa accorrere migliaia di fedeli. In città poi è impeditibile la visita allo storico Caffè Pedrocchi (via VIII Febbraio, 15 tel. 0498781231), con le sue sale in marmo aperte e con un ristorante condotto dal bravo chef Lorenzo Chillon, che sta scalando il gradimento delle guide. Da lui si assaggiano tagliatelle al caffè con salsa di gamberoni, le costolette d'agnello in impanatura d'Arabica e lo zabaione Stendhal. Altro riferimento per le cose buone è poi la Gastronomia Franchin (via Del Santo, 95 – tel. 0498750532), che ha un assortimento tra i



Padova • La cappella degli Scrovegni con gli affreschi di Giotto



Padova • Il Caffè Pedrocchi

più colti d'Italia in fatto di salumi formaggi e cose buone. Infine, se siete con la famiglia e diventa problematico addentrarsi in città, un indirizzo giusto è il ristorante Forcellini (via Forcellini, 172 - tel. 0498033100), dotato di pizzeria, griglieria, parco, ma caratterizzato da un'oculata selezione di materie prime, a cominciare dalle farine e dalle birre.

2 Selvazzano Dentro, un set da Hollywood

Il paese è dominato dal castello della Montecchia del conte Giordano Emo Capodilista (via Montecchia, 16 - tel. 049637294), discendente di una famiglia nobile padovana e produttore di eccellenti vini. Accanto al maniero c'è un campo da golf, ma merita la visita alla villa Capodilista di proprietà della stessa famiglia. Ricca di affreschi campestri, fu il set del film *Il Mercante di Venezia*. Offrono ospitalità attorno al castello nelle Casa di Nando, nella Casa di Maria e nella Casa del Prete, oltre che in una splendida suite all'interno della Villa. Sotto al castello c'è il ristorante La Montecchia (via Montecchia, 12 - tel. 0498055323), condotto da Erminio Alajmo, papà dei fratelli Massimiliano e Raffaele Alajmo del celebre ristorante Le Calandre di Sarmeola di Rubano (via Liguria, 1 – tel. 049630303). E qui le contaminazioni creative della cucina sono all'ordine del giorno, ma soprattutto la materia prima che utilizzano merita una sosta.



Selvazzano Dentro • Il castello della Montecchia



Selvazzano Dentro • Villa Capodilista



Selvazzano Dentro • La sala del ristorante La Montecchia

3 Alle sorgenti sulfuree di Abano Terme

Da Padova l'itinerario verso i Colli Euganei è a portata di mano. La famosa cittadina termale non concede nulla all'antico, è piena di alberghi che favoriscono la cura termale e sono dotate anche, in molti casi, di una spa. Il nostro soggiorno ci ha portati all'Hotel Magnolia (Via Alessandro Volta, 6 - tel.049 8600800), dove una competente equipe è capace di servirvi in ogni modo. In città, il gelato si prende alla gelateria Ca.ber (via Pillon, 2 - tel.049812567) che segue la tradizione dei mastri gelatieri del sud. Da Abano poi si transita verso Montegrotto, dove c'è una delle più colte boutique del gusto del Veneto, ovvero la Salumeria Bertin (piazzale Stazione, 11 tel. - 049793257), sul piazzale della stazione. L'assortimento è vasto, con i migliori prodotti d'Italia.



Abano Terme • La Salumeria Bertin



Abano Terme • L'hotel Magnolia

4 Tra vetro e vino a Montegrotto Terme

Le terme danno dunque il nome anche a Montegrotto, dove un'altra sosta consigliata è nel parco di Villa Draghi dove è allestito il Museo del Vetro (foto Matteo Danesin). Ma qui c'è anche l'Enoteca Consortile Euganea (via Fermi, 1 - tel. 049795586), che vede dietro al banco la presenza della bella sommelier Lisa, capace di prodighi consigli sulle bottiglie di questa zona indicate dagli esperti come le migliori per il rapporto qualità prezzo. Chiedete il Moscato secco, il Fior d'Arancio nelle versione spumante e in quella passita. Ma non solo: superbi sono i cabernet, merlot e il taglio bordolese dei Colli Euganei che lasceranno un segno. Tra le novità assolute, l'apertura del cheese bar gestito da Alberto Marcomini e soci, proprio di fronte alla vineria del Consorzio (si chiama Platò). Si tratta del più talentuoso scopritore di formaggi che ha deciso di aprire qui la sua sfida per far conoscere i migliori caci d'Italia. Sosta impedibile!



Montegrotto Terme • Il Museo del Vetro
(© ph Matteo Danesin)



Montegrotto Terme • L'enoteca
Consortile Euganea

5 Il silenzio di Torreglia

Sul Monte Rua, nel Comune di Torreglia c'è il monastero camaldolese situato alla sommità di un colle panoramico, molto suggestivo. L'ingresso è consentito solo agli uomini e l'interno è costruito in maniera circolare con cellette per i monaci che vivono da soli. Sono nove e insieme mantengono questo giardino di pace in mezzo ai monti. Hanno una foresteria dove è possibile vivere l'ospitalità. Nello spaccio vendono liquori e marmellate prodotti nei conventi. A Torreglia l'azienda Luxardo (via Romana, 42 – tel. 0499934090) propone una vasta gamma di liquori storici come il Sangue Morlacco, varietà del cherry brandy ottenuto dalle ciliege marasche e prodotto fin dal 1840. Recentemente in un cascinale ristruttura-



Torreglia • La Luxardo



Torreglia • Il monastero camaldolese

to ha aperto un fornitissimo spaccio dove trovare tutta la serie di prodotti, tra cui molti indispensabili ingredienti per la pasticceria. A Torreglia merita una sosta anche l'Enoteca Per Bacco (via Mirabello, 3 - tel. 0499930324) luogo per eccellenza della "merenda", dove gustare salumi e formaggi selezionati. A Torreglia consigliamo una sosta alla Tavolozza (via Boschette, 2 tel. 0495211063) dove gustare la cucina tradizionale dei Colli Euganei, a partire dal risotto coi bruschandoli.

6 Praglia dove vivono i benedettini

La visita all'abbazia di Praglia, situata al confine del comune di Teolo, è un'altra sosta impendibile. Qui vivono 40 monaci benedettini, che conducono uno dei più grandi monasteri d'Europa. C'è anche un centro congressi per chi desidera fare attività e una foresteria per gli ospiti.

I chiostri del monastero fondato nell'XI secolo, sono certamente uno dei maggiori pregi architettonici del complesso. In particolar modo si ammira il chiostro doppio, di epoca rinascimentale e strutturato su due piani. Le arcate sono sorrette da colonne sormontate da capitelli decorati a foglie d'acanto e poggiate su un basamento continuo. Quattro lunghi corridoi interni collegano alle celle, riservate nel pianterreno ai novizi e al piano superiore ai monaci che hanno emesso la professione solenne.



Teolo • L'abbazia di Praglia



Teolo • L'interno dell'abbazia

7 Rovolon, il balcone sui colli

Adagiato sul versante settentrionale del Monte della Madonna, gode di una stupenda vista che spazia dai colli Berici a tutte le Prealpi. La Chiesa Parrocchiale dedicata a San Giorgio si fa risalire al 1077 e conserva suggestivi affreschi absidali quattrocenteschi. Ma il paese è costellato di particolari testimonianze storico architettoniche, dall'Osteria Fardigo, singolare edificio del XVII secolo, a Villa Ottavia, una costruzione cinquecentesca, eretta dai monaci di Santa Giustina e sede di una loro corte. Non mancano però importanti rimandi letterari e nello splendido parco di Villa Papafava nella frazione di Frassinelle Antonio Fogazzaro ambientò il racconto. Un'idea di Ermes Torranza. Nel territorio di Rovolon, sorge l'azienda agricola Montegrande (via Torre, 2 - tel. 0495226276) dove assaggiare tra i migliori vini dei Colli Euganei, a cominciare dal Pinot Bianco già premiato tra i migliori cento vini d'Italia di Papillon.



Rovolon • Un panorama con la chiesa parrocchiale



I vigneti sui Colli Euganei



Rovolon • Villa Papafava

8 Teolo, la porta dei Colli Euganei

Punto di snodo fondamentale per andare alla scoperta del Parco regionale dei Colli Euganei rappresenta un vero e proprio paradiso per i ciclisti che da qui iniziano a percorrere strade dai panorami mozzafiato. Una delle principali attrattive del luogo è però la Rocca Pendice una parete di roccia vulcanica (trachite) alta circa 130 metri, su cui si scorgono ancora i resti di un'importante insediamento militare del XIII secolo. Teolo fu anche sede di una vicaria veneziana che si insediò nel cinquecentesco Palazzetto dei Vicari, oggi ristrutturato e adibito a sede del Museo di Arte Contemporanea. Una sosta entusiasmante sarà alla Trattoria al Sasso Ronco (via Ronco, 11 - tel. 0499925073) di Castelnuovo di Teolo, dove assaggiare i piatti più tradizionali dei colli: polenta con soppressa, lardo con pane caldo, gallina padovana in umido e baccalà dissalato e saltato al tegame. L'agriturismo Fattoria Valle delle Gombe a Castelnuovo di Teolo (via Calti Pendice, 28 - tel. 0499925518) offre poi un menù incentrato sui prodotti di propria produzione, legati al volgere della stagione.



La gallina padovana



Teolo • Rocca Pendice

9 Vo Euganeo, tra le vigne prestigiose

Rappresentando il punto più elevato dei Colli Euganei, questo comune costituisce una delle zone maggiormente vocate dal punto di vista enologico. Ma importanti sono anche le testimonianze artistiche e prestigiose architetture patrizie come Villa Mariani, Ca' Paruta, Villa Ferro, Villa Leonardo, Palazzo Sceriman e Villa Contarini Venier, un'imponente residenza secentesca dalla pianta quadrata e disposta su tre piani oltre quello terreno. Meritano una sosta le prestigiose cantine come Facchin (via G. Marconi, 1465 - tel. 0499940293) e Villa Sceriman (via dei Colli, 1084 - tel. 0499940123) che costituiscono anche il luogo giusto per assaggiare una cucina di qualità o semplicemente per fare merenda.



Vo' Euganeo • Villa Sceriman



Un panorama dei Colli Euganei



Vo' Euganeo • Ca' Paruta

10 Soste golose a Cinto Euganeo

Paese del vino, Cinto Euganeo, con tante soste tutte concentrate in pochi metri. Da qui si sale alla Villa Beatrice d'Este, ma in frazione Fontanafredda, c'è la Tavernetta (via Cavour, 7 - tel. 0429644322), uno dei migliori ristoranti dei Colli Euganei dove assaggiare flan di verdure dolci su salsa di Asiago, tortellacci fatti a mano farciti di Taleggio con punte di asparagi bianchi e tartufo nero e suprema d'oca cotta al forno. Di fronte apre le sue porte la cantina di Antonio Dal Santo (via Cavour, 2 - tel. 042994203), eccellente produttore di vini, ma ricercato anche per le sopresse di famiglia col filetto all'interno. A pochi chilometri la sosta impedibile è poi all'agriturismo Ca' Bianca (via Cinto, 5 - tel. 042994288): ottimi vini, superba soppressa e una cucina della gioia. Piacevole pernottare all'agriturismo Tra cielo e Terra (via Cornoleda, 35 - tel. 3477963994).



Cinto Euganeo • Il ristorante La Tavernetta



Cinto Euganeo • Antonio Dal Santo davanti alla sua cantina



Cinto Euganeo - L'agriturismo Ca' Bianca

11 Cinto euganeo e il buso della casara

A Cinto Euganeo si va poi all'azienda Ca Lustra di Villa Alessi (via San Pietro, 6 - tel. 0429634101), anche qui con vini eccellenti, ma soprattutto con l'ospitalità che riservano il wine bar e le camere per gli ospiti dell'agriturismo. Se lo chiedete vi accompagneranno alla visita del Buso della Casara, un esempio unico a livello internazionale di captazione in cunicoli di una sorgente di epoca romana, oppure sul Monte Cinto per sfidare il Buso dei Briganti. La cucina qui è da Sgussa (via del Molino, 1 - tel. 0429634065) trattoria verace con vini scelti e piatti tipici. Uno su tutti il musso in umido.



La famosa soppressa



Cinto Euganeo • L'ingresso della Trattoria da Sgussa

12 Arquà Petrarca, dove riposa il poeta

È suggestivo il paese dall'impianto medievale dove visse il poeta Petrarca e dove è visibile la dimora, splendido esempio di villa veneta. Qui morì nel 1374 e ancor oggi le sue spoglie sono conservate nel sarcofago di pietra di fronte alla chiesa parrocchiale. Arrivando in questo borgo vi colpiranno le piante di giuggiole da cui traggono una serie di confetture molto buone. Ma per conoscere da vicino la cucina tradizionale di questa area affidatevi alla Montanella (via de' Carraresi, 9 - tel. 0429718200) della famiglia Borin. Nel menu troverete piatti come torta di verdure, risi e bisi e papero alla frutta.

Per le giuggiole, un indirizzo sicuro è l'azienda agrituristica enoteca Da Loris (via Valleselle, 7 - tel. 0429718188). Nel comune di Due Carràie c'è poi l'azienda Urbano Salvan Il Pigozzo

(via Mincana, 143 - tel. 049525841), che nel 2007 si aggiudicò il premio Top dei Top sui 100 migliori vini d'Italia di Papillon col suo rosso "Oltre il limite e altro". Giorgio Salvan è anche presidente della Strada del vino (informazioni su www.stradadelvinocolleuganei.it) che offre itinerari in bicicletta e non solo.



Arquà Petrarca • La casa del poeta Francesco Petrarca



Arquà Petrarca • Un piatto al ristorante La Montanella

13 Baone ed Este, storia e tradizione

Ca' Orologio (via Ca' Orologio, 7/a - tel. 042950099) è certamente uno degli agriturismo più belli d'Italia. E' un relais di campagna, costruito con amore e senso della bellezza. Qui producono eccellenti ed emergenti vini, persino una Barbera, realizzata coi consigli del famoso enologo Roberto Cipresso. Tappa obbligatoria all'azienda agricola Il Filò delle Vigne (via Terralba, 14 - tel. 042956243) che ha un punto di mescita accogliente e nella degustazione di quest'anno ha colpito per la longevità dei suoi vini rossi dei Colli Euganei. Este il paese con il castello dista appena sei chilometri. Da visitare per la bella piazza, con sosta all'Enoteca Sapio (Via Madonetta, 2 - tel. 0429602565), ricca dei vini dei colli Euganei, ma anche piatti come le lasagne al ragù d'oca. Questo piccolo paese è però una sosta obbligata per le tante testimonianze architettoniche di rilievo a cominciare dal castello Carrarese costruito nel 1339 sui resti di quello estense. Addossata alla cinta muraria si trova poi la Villa Mocenigo edificata nel 1570 e oggi sede del Museo Nazionale Atestino. Nella chiesa di Santa Tecla poi si può ammirare la splendida pala di Giambattista Tiepolo denominata S. Tecla che intercedette presso il Padre Eterno per la liberazione della città dalla peste del 1630.



Este • Il castello



Baone • Una stanza all'agriturismo Ca' Orologio

14 Monselice, cittadella del vino

Altro paese del vino, altro luogo pieno di accoglienza con l'accogliente sala degustazione della cantina Borin (via dei Colli, 5 - tel. 042974384), autrice di ottimi vini o con il castello di Lospida (via IV Novembre, 4 - tel. 0429780530), dove Alessandro Sgaravatti ex medico, produce i vini affinati nelle anfore di terracotta come si faceva secoli or sono. In paese è da visitare la pasticceria Lazzarin (piazza Vittoria, 10 - tel. 0429781990) dove merita l'assaggio la Torta Federico II basata su un'antica ricetta del paese. Monselice, di fondazione romana, ha avuto un imponente sviluppo sotto la dominazione longobarda. Oggi conserva numerose e importanti testimonianze del suo passato, come il Castello Ca' Marcello-Cini, la Villa Mocenigo ai Nani, il Duomo Vecchio di Santa Giustina, il Santuario delle Sette Chiesette, Villa Duodo e il museo medioevale.



Monselice • Il castello



Monselice • Alessandro Sgaravatti preleva un campione del suo vino affinato in anfora



Monselice • Il santuario delle Sette Chiesette

15 Montagnana, il regno del prosciutto

È il paese del celebre prosciutto crudo, ma soprattutto è uno dei rari casi di città completamente circondata dalle mura. Da visitare in lungo e in largo, in tutti i locali vi propongono il prosciutto crudo che si può acquistare direttamente dai tre produttori: Attilio Fontana Prosciutti (via Campana, 8 - tel. 042981010) e Premiato Salumificio Soranzo (via G. Matteotti, 51 - tel. 042981627) e Daniolo Desiderio (via Campana, 22 tel. 042981512). In paese merita una sosta anche la pasticceria Cuccato (via Carrarese, 5 - tel. 042981315), famosa per il dolce lievitato che porta il nome di Pandolce di Ezelino o Dolce di Montagnana e l'Hostaria San Benedetto (via Andronalecca, 13 - tel. 0429800999), dove assaggiare i piatti con la celebre gallina padovana.



Montagnana • Il famoso prosciutto



Montagnana • La vetrina della pasticceria Cuccato



Montagnana • Le mura che cingono la città

16 Oltre Padova, sulla via del ritorno: Arzignano

Tornando a casa deviate ad Arzignano, cittadina sorta nella Valle del Chiampo e circondata da splendide colline. Qui la sosta è consigliabile per assaggiare la raffinata cucina di Ca' Daffan (via Fratta Alta, 15 - tel. 0444671479) o fare acquisti presso Damini (via Cadorna, 31 - tel. 0444452914). Quest'ultima aperta a fine 2007 rappresenta una delle migliori boutique del gusto d'Italia. Vi si trovano moltissimi dei prodotti del Golosario, la selezione di carni di cui è garantita la tracciabilità completa è impeccabile e la ristorazione è curata, con piatti che si appoggiano sull'eccellenza delle materie prime. Ottima scelta di vini, a cominciare dagli champagne di piccole maison. Assolutamente da non perdere gli zaeti, biscotti tipici della città a base di farina di mais e uvetta. Nelle vicinanze, a Rosà (Vi), c'è poi uno dei migliori distillatori d'Italia, al secolo Vittorio Capovilla (via Giardini, 12 tel. 0424581222. Sosta consigliata.



Arzignano • La boutique del gusto di Damini



Arzignano • Gli zaeti



Arzignano • Un piatto al ristorante Ca' Daffan