

A VENEZIA. Cena romantica in una pausa mentre girano "The tourist"

La Jolie e Pitt brindano sul set con vini vicentini

Nella Cantina in Strada Nuova assaggiano il Recioto di Menti e il Cabernet di Zonta. E si sono sbaciucchiati tutta la sera...

Antonio Di Lorenzo
VENEZIA

Hanno assaggiato due vini vicentini: il Cabernet del "Vigneto Due Santi" di Stefano e Adriano Zonta e il Recioto di Gambellara di Giovanni Menti. Sarà stato il vino, o forse no, fatto sta che la coppia più chiacchierata di Hollywood, ormai sull'orlo della separazione secondo i gossip, ha passato la serata sbaciucchiandosi. Anzi, quasi a smentire ogni dissidio, il padre tutto orgoglioso (neanche fosse il primo pargolo, perché tra naturali e adottati ne hanno sei...) ha mostrato ai camerieri del locale le fotografie dei figli.

La serata di Angelina Jolie e del marito Brad Pitt alla "Cantina", locale caratteristico ma tutt'altro che appariscente in Strada Nuova a Venezia, resterà nei ricordi dei titolari, ma anche dei due produttori di vino vicentini, il bassanese Zonta e il gambellarese Menti.

Quanti hanno sognato di essere sulla labbra della magnetica Angiolina? Beh, loro due possono vantare questa conquista a buon diritto, anche se per... interposto vino.

Brad Pitt e Angelina Jolie in queste settimane di permanenza veneziana, impegnati a girare "The tourist", hanno girato calli e campielli alla ricerca dei posti più curiosi. Alla "Cantina" ci sono arrivati sicuramente seguendo qualche indicazione esperta, perché il locale è discreto e non attira l'attenzione. Però il cuoco Francesco Zorzetto sa affascinare con materie prime, cioè pesce, di qualità e vini di alto livello. Caratteristica del locale è che non c'è menu: si pranza e cena secondo l'estro del cuoco.

Zorzetto e il contitolare del locale, Giovanni Napolitano, non hanno creduto ai loro occhi quando hanno visto entrare la coppia vip. La quale, tra un Cabernet di Zonta e il Recioto di Gambellara, ha dimo-



Stefano Menti



Stefano Zonta



Angelina Jolie saluta i fan mentre è impegnata sul set in laguna

strato che la separazione (almeno per il momento) è rinviata.

Va aggiunto che il recioto è stato molto gradito dalla Jolie, mentre Brad Pitt ha provato una grappa, ma l'approccio è stato difficile: solo l'oste Giovanni è riuscito a convincerlo a mandarla giù di un fiato.

L'azienda bassanese dei cugini Zonta (la famiglia è proprietaria anche del Ca' 7 a Bassano, affidato alle cure di Alex Lorenzon) è assai nota per la qualità dei suoi vini, che vantano molti riconoscimenti, tra cui i "tre bicchieri" del Gambero Rosso. Non sono nuovi a clienti vip: Stefano Zonta ricorda che due anni fa, in occasione della visita a Vicenza del presidente Napolitano per i 500 anni del Palladio, fu servito il loro vino.

L'azienda "Menti" di Gambel-

lara ha cento anni di vita.

Fu fondata da Giovanni e adesso c'è un altro Giovanni, nipote del primo, che da 46 anni la gestisce, affiancato dal figlio Stefano. Il loro Recioto l'hanno battezzato "Albina": un bel gioco di parole per una mora come Angiolina Jolie.

La coppia di attori è l'ultima tra i vip americani ad essere appassionata di prodotti vicentini. Già la coppia presidenziale, Barack e Michelle Obama, apprezza polenta & baccalà e "risi e bisi", al punto di gustarli al cenone di San Silvestro.

Un'altra entusiasta del baccalà - per sua esplicita ammissione - è la modella Naomi Campbell. Lei la cucina vicentina l'ha assaggiata dal vivo al "Casin del Gamba" di Altissimo, anni fa, quando era fidanzata di Matteo Marzotto. ♦

ENOGASTRONOMIA. Venerdì sera da Zemin Bacalà protagonista al 4° Gran gala dei suoi club italiani

Menu tutto a tema dall'antipasto al dolce, soci anche da Teramo

Arriveranno da ogni angolo della provincia, ma anche da fuori dei confini berici, i soci e simpatizzanti dei 15 club che affiancano la Confraternita del Bacalà alla Vicentina nella promozione del piatto, e che venerdì sera si ritroveranno al Ristorante Zemin di Montebelluna, per il "4° Gran Galà del Bacalà alla Vicentina", con un menu, chiaramente, tutto a base di bacalà.

I club, che contano in media tra i 20 e i 60 iscritti, con punte di 150, sono principalmente nel Vicentino, ma con appendici a Castelfranco Veneto, a Verona, a Mestre e addirittura in provincia di Teramo. E ogni Bacalà Club conta mediamente tra i 20 e i 60 iscritti, con punte che arrivano a 150.

«Il nostro Gran Galà - spiega Stefano Longo, del Bacalà club di Creazzo, coordinatore nazionale dei sodalizi - è certamente uno dei momenti più importanti per la diffusione della cultura di questo piatto.

Decine di appassionati si ritrovano, oltre che per l'ottima cucina proposta per l'occasione, anche per scambiarsi idee e proposte utili a diffondere il più possibile la conoscenza del Bacalà alla Vicentina, della sua vera ricetta e della storia che sta alla base di questo piatto. È poi un momento anche

per confrontarsi con i soci della Confraternita e condividere con loro progetti utili alla tutela e alla diffusione del bacalà».

Con gli anni, infatti, i Bacalà Club hanno ampliato il loro raggio d'azione, trasformandosi in un volano di promozione, con feste e scambi culturali con altre tradizioni enogastronomiche locali, ultimo dei quali un viaggio a Parma.

Venerdì, quindi, menu tutto a base di bacalà: antipasto, dove a farla da padrone sarà il mantecato; primo, zuppa di asparagi con spiedino di bacalà fritto; secondo, nella classica proposta del Bacalà alla Vicentina abbinato alla polenta di mais Marano per finire con il dessert, dove spicca la barchetta di ananas con gelato al baccalà e salsa al Tai, tipico vino rosso dei Berici.

E a proposito di vini, agli abbinamenti penseranno i sommelier dell'Ais (Associazione italiana sommelier). La serata sarà inoltre allietata dalle gag del cabarettista Alberto De Biasi.

Per partecipare al "4° Gran Galà del Bacalà alla Vicentina" (il costo è di 35 euro per i tesserati e di 40 euro per i non tesserati) ci si può prenotare chiamando allo 0444 658148 dalle ore 9 alle 12. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROVINCIA. In una sala al primo piano immagini e paesaggi su carta da parati prodotta in Alsazia a fine Ottocento

Le decorazioni di palazzo Arnaldi sono uguali a quelle della Casa Bianca

Le scelte Jacqueline Kennedy per la sala della diplomazia

Domenica scorsa porte aperte a palazzo Arnaldi, uno dei due edifici aperti dalla Provincia in occasione della Settimana della cultura. E al primo piano per i numerosi visitatori una sorpresa, ben descritta dall'architetto Sandra Brentan che a lungo ha seguito i restauri: la stanza dei parati francesi, antichi e preziosi, che accomunano l'edificio di Vicenza alla Casa Bianca a Washington.

Già presidenza dell'istituto tecnico Boscardin, oggi selettiva per riunioni di fronte all'ufficio dell'assessore ai trasporti Sandonà, la stanza delle carte dipinte è un esempio oltre che di restauro ben eseguito anche di decorazione rara.

Il rivestimento è stato realizzato da una azienda francese, la Jean Zuber, in Alsazia, nella seconda metà dell'Ottocento. La ditta nacque come laboratorio del nonno Jean che il nipote Henri ampliò e fece crescere grazie al suo gusto per la decorazione ed il disegno. A tutt'oggi, a Rixheim, il Museo della carta dipinta racconta l'evoluzione della fabbrica fondata nel 1797 che produsse carta con paesaggi dai colori brillanti che riproducevano immagini della campagna francese, della montagna svizzera

ma anche del Nord Africa.

Queste carte da parati hanno un grande valore sul mercato antiquario: l'architetto Brentan, contattando la ditta per il restauro, si è sentita addirittura rispondere che se la carta fosse stata in vendita l'avrebbero subito ricomprata per il museo.

E lo sapeva bene anche Jacqueline Bouvier Kennedy che si servì della consulenza di un antiquario francese, Henry Francis du Pont, per sistemare una delle sale della Casa Bianca. Era il 1962: la moglie di John Kennedy, presidente degli Stati Uniti, utilizzò le carte da parati della Zuber per una delle tre stanze ovali della Casa Bianca, la Diplomatic reception room, utilizzata a tutt'oggi per ricevere le rappresentanze diplomatiche. La stanza al piano terra fu interamente ristrutturata perché in precedenza aveva ospitato il forno di casa e quindi le caldaie. Ne uscì un piccolo capolavoro, che viene normalmente inquadrato e ripreso nelle cerimonie ufficiali.

Palazzo Arnaldi ha gli stessi parati, presenti in pochi altri luoghi del mondo: vedere per credere. ♦ N.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una delle immagini sulle pareti di palazzo Arnaldi. COLORFOTO



Uno scorcio della sala vicentina



Il presidente Obama nella sala dei diplomatici, decorata alla francese



Jacqueline Kennedy nel '62

Fotonotizia



S. Camillo, 304 candeline in tre

CENTENARIE. Festeggiano 304 anni in tre: bel record per le ospiti del "S. Camillo" Rosa Zanon ed Emilia Draghicchio (a sinistra e a destra nella foto), che hanno spento entrambe 102 candeline il 18 e 4 aprile, e Gina Pavinato (al centro), che oggi compie un secolo.

Fotonotizia



Studenti master al S. Bortolo

BIOETICA. Ieri mattina una delegazione di studenti del master internazionale di bioetica provenienti da Asia, Medio Oriente, Africa e America ha visitato l'ospedale S. Bortolo, prima del pomeriggio di lavori organizzato dal Comitato etico dell'Ulss 6.