

Mete ed esperienze gastronomiche, ecco quelle che Virtù Quotidiane consiglia per il 2025

23 Dicembre 2024

di Redazione



PESCARA – Al ristorante, certo, ma anche in enoteca o in pasticceria. Un’esperienza gastronomica può capitare di viverla in qualsiasi luogo del gusto, che sia per una pausa golosa o per un intero pasto, per un aperitivo o per una colazione.

Spaginando un po’ i programmi, il sondaggio su La Meta gastronomica imperdibile che negli ultimi anni aveva riscosso tanto successo e a cui *Virtù Quotidiane* aveva abituato i suoi lettori, lascia spazio a un racconto corale delle migliori esperienze enogastronomiche che le firme del giornale hanno vissuto in prima persona nel 2024, in lungo e in largo per l’Italia, in tutte le stagioni e nelle insegne più disparate.

Un modo, anche in questo caso, per valorizzare cuochi, ristoratori, osti e pasticceri, giovani ed emergenti, ma anche più o meno affermati anche se fuori dai circuiti più blasonati. Un'occasione per esaltare il ricco patrimonio enogastronomico, indicando una selezione di insegne, siano esse un ristorante, una trattoria o una pasticceria, che vale la pena di visitare. Fedeli, insomma, allo spirito che contraddistingue il lavoro quotidiano della redazione.

Enoteca Il Quartino a Chieti - Jolanda Ferrara



Lorenzo

Montanaro spilla il Mas Amiel con la pipetta direttamente dalla damigiana

È da un po' che accadono cose di gusto lungo la Tiburtina Valeria a Chieti Scalo. Piccole

grandi esperienze enogastronomiche, diverse, romantiche, che accendono i cuori, e che mai prima ti saresti aspettato lungo quel tratto anonimo che collega Pescara ovest con Chieti stazione.

La nostra recente esperienza in un giorno feriale, dopo pranzo. Si va per il gelato di **Scilò gelateria contemporanea**, golosità a cui non rinunci neanche con le temperature basse, ma trovi chiuso per ferie. Non ci perdiamo d'animo e tentiamo la fortuna nell'altro locale della famiglia Montanaro, sull'altro lato della strada pochi metri più avanti, **Enoteca Il Quartino**, dove il carretto di Scilò è un must tra i dessert della casa insieme alla proposta food e qualcosa come cinquecento etichette di cantine non solite, nazionali e non.

Fuori orario, lo staff è ancora in servizio per una festa di laurea che si protrae all'interno. Sfacciati ci accomodiamo in veranda e in men che non si dica ci troviamo a degustare in finissimi calici a tulipano il vino in damigiana più buono del mondo, il Mas Amiel Maury 20 anni, base Grenache noir, proveniente da uno dei più antichi domaine nel sudovest della Francia. Un vino fortificato metodo solera, ricco di sfumature e di freschezza al palato. Insolito a dir poco l'affinamento. Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio, il mosto viene travasato in damigiane bonbon di vetro scoperte ed in pieno sole mediterraneo, in un'area contenente mille damigiane da 10 litri dove il vino rimane per 12 mesi dopodichè affinerà in rovere per 20 anni prima di essere imbottigliato.



La distesa di damigiane bonbon di vetro da 10 litri dove il vino rimane per 12 mesi

Gli abbinamenti più centrati per questo vino sono selvaggina, formaggi erborinati, acciughe del Cantabrico, ma anche dolci al cioccolato e pasticceria secca. Qui eccolo accompagnare il torrone artigianale al cioccolato fondente “Chieti 1181” lanciato per questo Natale dal maestro gelatiere **Loris Montanaro**. Il servizio del Mas Amiel spillato con la pipetta direttamente dalla damigiana dal giovane oste e patron **Lorenzo Montanaro** fa presto dimenticare la voglia di gelato, tanta l’eccezionalità del momento.

Ma l’invincibile papà Loris è già corso dentro per esaudire la nostra prima richiesta. E mentre pilucchiamo torrone al pistacchio mandorle e noci centellinando quel nettare ambrato scuro, eccolo di ritorno con i gusti freddi del giorno, e poi ancora il nuovo biscotto alla ferratella ripieno di gelato al tiramisù. Una goduria dopo l’altra all’impronta

Savoir faire, ospitalità sincera e l’entusiasmo di comunicare la passione per il mondo vino (e cibo) fanno de Il Quartino e di Scilò Gelateria un approdo irrinunciabile per quanti ricercano emozioni gastronomiche. Senza andare lontano. E tanto meglio se fuori programma.

Hosteria Giusti a Modena - Marcella Pace



Giusti

L'ingresso di Hosteria

L'ingresso in un vicoletto nascosto, alle spalle di via Farina dove si trova il punto vendita della

www.virtuquotidiane.it Mete ed esperienze gastronomiche, ecco quelle che Virtù Quotidiane consiglia per il 2025

Premiata Salumeria Giuseppe Giusti, casa fondata nel 1605 (come recita l'insegna) a Modena rende l'Hosteria quasi uno speakeasy del cibo.

Al locale aperto nel 1989 da **Adriano Morandi**, e portato avanti dopo la sua scomparsa dalla moglie **Laura** e dai figli **Matteo** e **Cecilia**, si accede anche passando dal retrobottega della salumeria, una delle più antiche d'Europa, dove l'universo Giusti ha mosso i suoi primi passi.

In quello che un tempo era l'antico macello della Salumeria nel quale venivano lavorate le carni del maiale e dell'oca, ora piccolissimo ristorante, da soli 4 tavoli, aperto a pranzo dal martedì al sabato e a cena solo su prenotazione e con menù concordato, oggi è possibile gustare la cucina tradizionale modenese, con i suoi sapori più classici.

Qui è doveroso cominciare il pasto con lo gnocco fritto, un must della tradizione emiliana, accompagnato neanche a dirlo dai salumi pregiatissimi venduti nella bottega della famiglia Morandi. Al primo morso lo gnocco si scioglie in bocca, esaltando la qualità delle farciture, mortadella, lardo, salame e coppa.



accompagnato dai salumi

Lo gnocco fritto

Sua maestà il tortellino affonda in un brodo caldo di cappone, ma la scelta può variare in un

menù stagionale che spazia tra primi e secondi tutti di altissimo livello.



Il tortellino di Giusti

A fine pasto, il tiramisù da scoprire in una coppetta una volta sollevato il coperchio in ceramica, è una crema densa e soffice. Il tutto è accompagnato da una carta dei vini che attinge alla Bottigliera di casa Morandi, con un occhio di riguardo sull'offerta enologica dell'Emilia Romagna e l'occasione diventa perfetta per entrare nel vero mondo del Lambrusco, andando oltre i pregiudizi che troppo spesso circondano questo vino. Il servizio, mai invadente, sorridente, accogliente e attento, è la ciliegina sulla torta di questo posto che rimane impresso nella memoria del palato.

Trattoria Al Voltone a Soragna (Pr) - Patrizia Ferlini



I salumi della Trattoria Al Voltone

In una domenica volta all'esplorazione dei castelli del Ducato di Parma Piacenza e Pontremoli non è sempre facile trovare posto nei ristoranti che ti eri prefissato. Così ripieghi su quella che era una seconda scelta. Ben vengano i locali pieni che ti fanno scoprire la vera essenza della cucina del posto dove non l'avresti cercata. La trattoria al Voltone di Soragna è tutto quello che si può chiedere in una giornata all'insegna della cultura a tutto tondo. Qui, quella gastronomica trova il suo regno.

Percorrendo pochi passi dalla Rocca dei Meli Lupi si varca la soglia di un luogo dove i personaggi dello spettacolo – le cui foto sono appese alle pareti della sala principale – si sono mischiati alla gente comune con un solo scopo: quello di mangiare bene. E il profumo non delude le aspettative. Per aprire le danze non si può che iniziare con la torta frita accompagnata dai salumi locali. Un tripudio di culatello, strolghino, coppa e pancetta che culmina nella spalla cotta, vanto della casa. Ora che lo stomaco è stato solleticato si può procedere con il comfort food per eccellenza, gli anolini in brodo.



Gli anolini in brodo

A tavola arrivano in una grande zuppiera, nella loro versione a base di parmigiano. Anche i

più fedeli sostenitori del ripieno a base di carne vedranno cedere tutte le loro più salde convinzioni addentando il primo anolino. Una sapidità non troppo spinta, nonostante la presenza del formaggio, equilibrata da un brodo ricco, pur tendente al dolce.

Quella che sembrava una porzione insormontabile farà fin troppo in fretta a terminare, solo per lasciare spazio alla mariola. Un salume locale a base di stinco, spalla e grasso nobile, simile al cotechino. Cotto e accompagnato dal purè di patate diventa la degna conclusione del pasto.



Non resta spazio per il dolce, ma a dirla tutta, con la bontà degustata, non se ne sente la mancanza. La trattoria al Voltone è una di quelle mete che non andrebbero perse per nessuna ragione. Come direbbe una celebre guida “vale il viaggio”.

Pizzeria Cambia-Menti di Ciccio Vitiello a Caserta - Serena Leo



Se uscire a mangiare una pizza può essere il preludio di una serata senza tante pretese, Cambia-menti di Ciccio Vitiello è l'eccezione che stravolgerà la regola. Il giovane talento casertano ha saputo trasformare la tonda in un'esperienza quasi da fine dining. L'avventura è iniziata a soli 24 anni quando ha aperto Casa Vitiello e nel 2022 Cambia-Menti, l'evoluzione

artistica a Caserta, città della pizza.

L'upgrade – non solo interiore – parte dall'impasto che si affina scegliendo la composizione del tutto personale di farine per l'impasto e utilizzando la biga. Si arriva poi alla scelta degli ingredienti per dei pairing degni di un ristorante fine dining, con l'aggiunta di una proposta vegetale che farà incuriosire anche chi non ha confidenza con verdure e affini. Infatti Cambia-Menti si distingue per il suo orto – curato da Ciccio in persona – capace di sopperire alle esigenze di consumo del locale. Il chilometro zero esiste ed è visitabile.

Ci è piaciuto perché l'ambiente è elegante, così come il tableware che ricalca l'esigenza della semplicità in pizzeria, ma senza ricadere nella banalità. Niente tovaglette odiose di carta, niente intoppi nel servizio super qualificato anche nella scelta dei pairing con il beverage, qui rigorosamente territoriale anche quando si parla di vino e bolle, ovvio.

Ci è piaciuta la proposta degustazione perché si esce fuori dalla classica credenza popolare che vede la pizza accompagnata sempre e comunque dalla mozzarella. Se siete intolleranti, allergici, o semplicemente non vi piace la parte filante, qui nessuno storcerà il naso se si chiederà di eliminarla. La parola d'ordine è inclusione e il pizzaiolo non giudica, si adopera.

E a questo punto la pizza. Vitiello lavora con le cotture e gioca di consistenze. La pizza può essere fritta, al forno oppure avere due passaggi. L'ingrediente svolge la parte fondamentale senza dimenticare il compito di confortare. Il suo trancio di montanarina tradizionale con pomodoro stracotto, formaggio grana in doppia consistenza, pesto di basilico ed olio EVO apre le danze a una degustazione che, pezzo dopo pezzo, porta in primo piano i topping vegetali e non. Sottaceti e sottoli homemade, immancabili friarielli e zucche cotte a bassa temperatura, tutto può essere usato con criterio in cucina.

Il pezzo forte del menù degustazione, pezzo per pezzo, è la Recensione Negativa. Il manifesto di Ciccio servito con mozzarella di bufala Dop, pomodoro Bon Bon e la sua crema, pesto di basilico, pepe di Sichuan, olio EVO aromatizzato al limone e, occhio, l'ingrediente segreto. Servita piegata in modo che possa vedersi la polvere di olive simulare una bruciatura è un modo per prendersi un po' in giro, soprattutto per chi è pronto a storcere il naso anche al più piccolo errore. Da Cambia-Menti una pizza non sia solo una pizza.

Restaurant 37-Alpine eating a Bolzano - Giorgia Roca



La nostra tavola a Restaurant 37-Alpine eating

L'anno gastronomico che sta per concludersi è punteggiato per me da esperienze che ricalcano la tradizione e ambiscono a rivisitazioni contemporanee, tra le quali spicca per il ricordo che ne ha lasciato sul palato e agli occhi 37 Alpine Eating di Bolzano.

Il nome deriva dal numero civico del palazzo storico dove è situato il ristorante, sotto i portici nel centro del capoluogo altoatesino e, come dettaglio iniziale e insolito, un ascensore conduce all'ultimo piano dello Sportler Alpine Flagship Store, riferimento di tutti gli alpinisti.

Si entra così in un ambiente sofisticato e caratteristico del luogo, in cui elementi moderni d'acciaio e cemento si mixano nel soggiorno tipico (stube) di un'antica osteria, gestita da

giovani professionisti che invitano ad ammirare in qualunque periodo dell'anno la vista affascinante sulle Dolomiti che si ha dalla terrazza.

Il menù incentrato naturalmente sulla cucina altoatesina prevede primi caldi, freddi, secondi e dessert, bilanciando ingredienti di terra e di mare sapientemente lavorati e presentati in modo raffinato.

Non ho resistito dall'ordinare una tartare di manzo finemente tagliata a mano – in bocca morbida ed enfatizzata dall'aroma di spezie che raramente ho trovato in altre tartare italiane – accompagnata da toast di pane fatto in casa e un ciuffetto di burro salato.

Ho scelto come piatto centrale un risotto Carnaroli, la cui cremosità è raggiunta dal parmigiano stagionato 48 mesi, addolcita dalla pera Williams, e una spolverata di tartufo nero dona la giusta sapidità.



Il brindisi alla scoperta di questa insegna è stato, infine, con un rosso prelibato e offerto in anteprima dalla cantina Rottensteiner, ad esaltare ogni profumo.

Le Fanfaron Bistrot a Torino - Marco Signori



La nostra tavola a Le Fanfaron Bistrot

Torino è una delle capitali del gusto ed è difficile restare delusi, eppure seguire i suggerimenti di amici del posto fa scongiurare persino quel minimo rischio di incappare in locali deludenti. Le Fanfaron Bistrot, in via Piave n.5d, dà subito l'idea di casa: un posto caldo e accogliente, dall'arredo classico con le immancabili sedie Thonet e le cementine al pavimento, le pareti ricoperte di poster di jazz e cinema d'epoca, con quelle luci soffuse che ti avvolgono insieme alla piacevole musica di sottofondo.

La padrona di casa è l'oste che vorresti sempre avere ad accoglierti. Parte con il dire che non

serve vini alla mescita, se non una limitata selezione, e che non ha una degustazione da accompagnare alle pietanze, ma subito si fa trascinare dalla passione che trasuda e, alla fine, ti accompagna, portata dopo portata, in un autentico viaggio tra alcune delle numerosissime etichette che riempiono la ricca cantina. Un autentico plus per chi apprezza la qualità del vino al ristorante e ama assaggiare più cose, con una piacevole e mai invadente narrazione.

Senza schemi, dai naturali ai classici, con la stessa disinvoltura ci vengono serviti vini portabandiera dell'enologia piemontese ma anche qualche etichetta di microproduttori che escono dai cliché. Si dice che la scelta dei vini rispecchia più della cucina l'anima del ristorante – questo non sempre è vero, considerando che in troppi si fanno ancora influenzare da distributori e rappresentanti fino ad abdicare alla propria identità – e da Fanfaron emerge tutta la sensibilità verso realtà di qualità e, spesso, di nicchia.

La cucina è tradizionale, la mise en place minimale. Vale senza dubbio una tappa.



Bar Trattoria Mainardo a Merano (Bz) - Marco Signori



Un autentico luogo del cuore, in quella che è a sua volta una città del cuore. Merano ti incanta in tutte le stagioni dell'anno, ma durante il Wine Festival trasmette un'energia diversa. A Mainardo, sull'omonima via del centro storico, non daresti una lira a giudicare da fuori. Eppure quest'insegna a conduzione familiare è un sicuro approdo per chiunque cerca

cucina tradizionale altoatesina, rispettosa della stagionalità, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Sabina Timone in sala insieme alla figlia **Valentina Tedeschi** è straordinaria padrona di casa, il volto di **Marco Timone** è meno noto perché si nasconde in cucina, ma la sua mano la si apprezza nei piatti, abbondanti e della tradizione.

Un locale senza fronzoli che rispecchia quel “trattoria” che porta nel nome e non lo usa solo come specchietto per le allodole come oggi è tanto in voga, dove assaporare primi piatti fatti rigorosamente a mano, come i celebri canederli o le mezzelune, o gli immancabili gulash o carni stracotte. Deliziosi anche i dolci che preparano quotidianamente, su tutti il Montblanc.

Trattoria Il Fantino a Modena - Marco Signori



La sala del Fantino

Nel pieno centro storico, questa trattoria è segnalata nelle rotte turistiche ma questo non deve indurre scetticismi. Siamo in una città che è uno dei templi della cucina in Italia e al Fantino serve prenotare con larghissimo anticipo, ma a pranzo in mezzo alla settimana è più facile trovare posto anche un'ora prima.

Un posto tradizionale con costi d'altri tempi, arredato molto semplicemente con una cucina autentica e un servizio familiare, tavoli stretti stretti che quando è pieno si fa fatica ad alzarsi. Ha una storia che affonda le radici all'inizio del Novecento e tramanda quella dedizione all'accoglienza e all'ospitalità tipici della tradizione emiliana.

La pasta all'uovo fatta in casa è un must irrinunciabile, ma non mancano gnocco fritto e tigelle accompagnati da salumi e formaggi che fanno bella mostra nel bancone centrale, e secondi piatti tipici modenesi a partire dalle costine brasate al lambrusco. Lo stesso che viene servito anche in "sportive" mezze bottiglie, rigorosamente nelle "lampadine" (i tipici bicchieri ballon da cantina d'altri tempi)!



InAlto Col Margherita a Moena (Tn) - Marco Signori



È raro consumare un pasto che non sia un panino o qualcosa di arrangiato a 2.500 metri. Lo è ancora di più farlo in un locale con vista mozzafiato sulle Dolomiti e un impeccabile servizio da fine dining. Non a caso, InAlto Col Margherita, che prende il nome dalla cima in cui si trova che sovrasta il valico alpino di San Pellegrino dal quale si diramano sentieri adatti a tutti, porta la firma di **Alfio Ghezzi**, una stella Michelin al Senso di Rovereto. Il ristorante è alla stazione di monte della funivia, appena scesi dalla cabina è sufficiente qualche passo per ritrovarsi in questo moderno contenitore in cui acciaio, legno e tanto vetro che offre una luce incredibile, ti fanno subito sentire a tuo agio, come se mangiassi abbracciato alle vette.

Seduti a tavola, sembra di avere un enorme quadro alle pareti che cambia continuamente, con i giochi del sole che si riflette sulle pareti rocciose compromettendo l'attenzione che si può – e si vuole – riservare ai piatti che vengono via via serviti.

La cucina è quella della tradizione trentina e altoatesina ma interpretata in chiave moderna, le ricette semplificate anche in virtù delle facilmente immaginabili difficoltà legate alla posizione, gli abbinamenti coi vini non sono lasciati al caso (d'altra parte, scrive lo stesso chef, "cucinare a 2.500 metri esige il senso del limite" per offrire l'espressione di "una cucina condivisa con il paesaggio e con le buone pratiche alimentari"). In sala c'è quell'attenzione che ci si aspetta da una grande insegna, ma il contesto induce - per fortuna - meno formalità.

Se si è in grado di contestualizzare, anche il rapporto qualità-prezzo è del tutto fuori dal comune.



Il Brigantino a Torino - Alfonso Mollo



Un locale piccolo e riservato, che non ti aspetteresti di trovare in quella piccola via di Torino, a pochi passi dal centro. Ai fornelli lo chef **Giuseppe Di Natale** offre una cucina tradizionale piemontese, unita alla bontà degli ingredienti del sud.

Pesce principalmente, ma non mancano interessanti piatti di carne, e anche un'offerta vegana per andare incontro alle esigenze di tutta la clientela. Materia prima e preparazione di alto livello, con piatti gourmet curatissimi, che puntano soprattutto sull'originalità e la fantasia.

Non manca anche un'ottima selezione di vini, che si combina ottimamente alla proposta di piatti creativi, e che vengono consigliati da **Riccardo**, sommelier e proprietario del locale. Da segnalare un ottimo risotto cipollotto con salsiccia di Bra, lumache di mare, cavolo viola fermentato e topinambur croccante.