

GAMBERO ROSSO®



ITALIA CHE VINCE VINO: QUALITÀ E PROFESSIONALITÀ

LA VERTICALE. PIEVALTA

PASQUA: 10 RICETTE D'AUTORE

CARSO. CALICI DI ELEGANZA

CASTELLI ROMANI E TARANTO



anno 32 numero 375 - mensile aprile 2023 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415

IN EDICOLA IL 30 MARZO 2023 | Pagine 148 | Periodico di proprietà della Gambero Rosso S.p.A. | Spedizione in abbonamento postale. D.L. 35/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 lett. a) | Abbonamento annuo € 58,00 | Abbonamento semestrale € 29,00 | Abbonamento trimestrale € 15,00 | Abbonamento mensile € 4,90 | Direzione e Amministrazione: Gambero Rosso S.p.A. | Via S. Maria Maddalena, 10 | 00187 Roma | Tel. 06 47811 | Email: info@gamberorosso.it | www.gamberorosso.it | Pagine Gialle: Roma 10/100 | Registro Imprese: Roma 123456 | Partita IVA: 0123456789 | Capitale Sociale: € 1.000.000 | Iscritta al Tribunale di Roma | C.A.B. 01/2019 | C.A.B. 02/2019 | C.A.B. 03/2019 | C.A.B. 04/2019 | C.A.B. 05/2019 | C.A.B. 06/2019 | C.A.B. 07/2019 | C.A.B. 08/2019 | C.A.B. 09/2019 | C.A.B. 10/2019 | C.A.B. 11/2019 | C.A.B. 12/2019 | C.A.B. 13/2019 | C.A.B. 14/2019 | C.A.B. 15/2019 | C.A.B. 16/2019 | C.A.B. 17/2019 | C.A.B. 18/2019 | C.A.B. 19/2019 | C.A.B. 20/2019 | C.A.B. 21/2019 | C.A.B. 22/2019 | C.A.B. 23/2019 | C.A.B. 24/2019 | C.A.B. 25/2019 | C.A.B. 26/2019 | C.A.B. 27/2019 | C.A.B. 28/2019 | C.A.B. 29/2019 | C.A.B. 30/2019 | C.A.B. 31/2019 | C.A.B. 32/2019 | C.A.B. 33/2019 | C.A.B. 34/2019 | C.A.B. 35/2019 | C.A.B. 36/2019 | C.A.B. 37/2019 | C.A.B. 38/2019 | C.A.B. 39/2019 | C.A.B. 40/2019 | C.A.B. 41/2019 | C.A.B. 42/2019 | C.A.B. 43/2019 | C.A.B. 44/2019 | C.A.B. 45/2019 | C.A.B. 46/2019 | C.A.B. 47/2019 | C.A.B. 48/2019 | C.A.B. 49/2019 | C.A.B. 50/2019 | C.A.B. 51/2019 | C.A.B. 52/2019 | C.A.B. 53/2019 | C.A.B. 54/2019 | C.A.B. 55/2019 | C.A.B. 56/2019 | C.A.B. 57/2019 | C.A.B. 58/2019 | C.A.B. 59/2019 | C.A.B. 60/2019 | C.A.B. 61/2019 | C.A.B. 62/2019 | C.A.B. 63/2019 | C.A.B. 64/2019 | C.A.B. 65/2019 | C.A.B. 66/2019 | C.A.B. 67/2019 | C.A.B. 68/2019 | C.A.B. 69/2019 | C.A.B. 70/2019 | C.A.B. 71/2019 | C.A.B. 72/2019 | C.A.B. 73/2019 | C.A.B. 74/2019 | C.A.B. 75/2019 | C.A.B. 76/2019 | C.A.B. 77/2019 | C.A.B. 78/2019 | C.A.B. 79/2019 | C.A.B. 80/2019 | C.A.B. 81/2019 | C.A.B. 82/2019 | C.A.B. 83/2019 | C.A.B. 84/2019 | C.A.B. 85/2019 | C.A.B. 86/2019 | C.A.B. 87/2019 | C.A.B. 88/2019 | C.A.B. 89/2019 | C.A.B. 90/2019 | C.A.B. 91/2019 | C.A.B. 92/2019 | C.A.B. 93/2019 | C.A.B. 94/2019 | C.A.B. 95/2019 | C.A.B. 96/2019 | C.A.B. 97/2019 | C.A.B. 98/2019 | C.A.B. 99/2019 | C.A.B. 100/2019

DESIGN & FOOD
di Andrea Guolo



IL TRENO REALE FERMA A VARIGNANA. IN UN VAGONE DEL 1921 LA CUCINA DI DAVIDE RIALTI

Recuperato ad Arezzo, in stato di abbandono, l'antico vagone è stato restaurato con uno studio filologico e scientifico perché rivivesse i fasti della carrozza reale dell'epoca. Ed è diventato il quarto format di ristorazione a Palazzo di Varignana, dove i piatti nascono dai prodotti dell'azienda agricola

Una carrozza del 1921, prototipo del treno reale, salvata dall'abbandono in uno scalo ferroviario e riportata all'antico splendore come ristorante. C'è da sgranare gli occhi, ammirando l'ultimo investimento di Carlo Gherardi per Palazzo di Varignana. L'ultimo di una lunga serie. Dal 2015 (anno di inaugurazione) a oggi Gherardi, imprenditore a capo della Crif, azienda che opera nei sistemi di informazione creditizia, ha realizzato un complesso unico nel panorama emiliano-romagnolo e con pochi precedenti in Italia. Varignana è resort, centro benessere, azienda agricola, cantina, brand di olio extravergine di oliva pluripremiato (Tre Foglie di nuovo su Oli d'Italia 2023), polo di trasformazione dei prodotti agricoli coltivati e raccolti nei suoi 500 ettari di proprietà e dispone di tre ristoranti, ai quali ora si è aggiunto il quarto concept: il Treno Reale – Carrozza Ristorante. Il tutto si trova a mezz'ora dal centro di Bologna, nella prima collina, in posizione strategica (autostrada A14, ferrovia e anche l'aeroporto Marconi si raggiungono velocemente) e in un'area in forte espansione turistica tra la città di San Petronio e il mare della Romagna. L'offerta di ristorazione a Palazzo di Varignana è composta da Il Grifone, inaugurato lo scorso anno all'interno del settecentesco Palazzo Bentivoglio e dedicato al fine dining, al quale si aggiungono Aurevo Pool Restaurant dedicato alla cucina oliocentrica realizzata con l'olio extravergine di Varignana (150mila piante coltivate all'interno della proprietà, più un nuovo insediamento a Brisighella) e Le Marzoline per la cucina tradizionale emiliana. C'era già abbastanza, si potrebbe pensare, e certamente così la pensavano in Varignana, fino a quando non si è saputo di questa carrozza abbandonata da quasi un secolo nei pressi di Arezzo, non protetta dalle intemperie e dagli atti vandalici. «Il suo recupero – racconta Annamaria Acquaviva, direttore scientifico di Palazzo di Varignana, probabilmente l'unico resort a disporre in Italia di questa figura professionale – è stata una sfida, un sogno che si è realizzato tra mille difficoltà». È stata l'azienda specializzata Bresciaservice a curare il restauro. A inizio ottobre la carrozza è arrivata a Varignana: qui il ristorante è attivo il sabato sera con 22 coperti disposti tra il corpo centrale e un privé. La cena inizia con un fischio, per simulare la partenza del viaggio, che in questo caso è solo gastronomico con la cucina dell'executive chef Davide Rialti.

❖ Palazzo di Varignana
Castel San Pietro Terme (BO) - via Ca' Masi no, 611a
05119938300 - palazzodi varignana.com

LE NOVITÀ, DOPO IL TRENO ANCHE UN NUOVO FRANTOIO

C'è sempre qualche novità a Palazzo di Varignana. L'ultima inaugurazione, carrozza a parte, ha riguardato Villa Santa Maria Maddalena, l'ultima delle sei strutture che compongono il progetto Luxury Villas Collection di Varignana, con gli arredi affidati principalmente all'azienda trevigiana Pianca. Per il resort, uno dei riferimenti per gli interni è stato Paolo Castelli, azienda bolognese specializzata in arredo di design e global contractor (progettò anche Padiglione Italia a Expo 2015). Per le altre ville del complesso di hospitality, l'incarico era stato affidato alla società modenese Politecnica. Per il treno reale, il nome di primo piano è quello di un artista: si tratta di Giovanni Bressana, che ha curato la decorazione pittorica degli interni. Con lui hanno lavorato tanti artigiani specializzati nelle decorazioni in foglia d'oro presenti in tutta la parte superiore della carrozza. Per la tappezzeria delle pareti è stata scelta un'azienda storica, la stessa che nel 1928 aveva arredato il salotto del treno reale della Regina Margherita: si tratta naturalmente della veneziana Rubelli. Un riferimento d'obbligo per l'art de la table: stoviglie, sottopiatte, tazze da tè e caffè sono stati realizzati da Broggi e personalizzati con il logo del treno reale: si tratta di una linea creata esclusivamente per Palazzo di Varignana e acquistabile in carrozza come ricordo dell'esperienza. Le pareti riportano anche la riproduzione delle fotografie dell'epoca di alcuni ambienti della carrozza reale. Le prossime novità? «Entro l'anno – racconta Eleonora Berardi, head of sales & marketing della food division – inaugureremo il frantoio, quindi realizzeremo un ampliamento ipogeo della cantina inaugurata a luglio 2021 per ottenere più spazio in bottaia. Nel frattempo abbiamo completato la terrazza a sfioro sui vigneti, da dove si può godere del panorama collinare durante le degustazioni».