



**2night.**

**I PROTAGONISTI  
DELLA NOTTE**

2night guide - VENETO - estate 2015

# 2night.

**DIR. RESPONSABILE:**

Giorgio Govi

**ART DIRECTION:**

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

**IMPAGINAZIONE & GRAFICA:**

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi

**COPERTINA:** Diana Lazzaroni

**STAMPA:** Chinchio Industria Grafica - Rubano (PD)

**HANNO COLLABORATO:**

Alvise Salice, Lisa Simonato, Martina Tallon, Daniela Cecon, Giacomo Pistolato, Rossella Neri, Elisabetta Pasqualetti.

**AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:**

info@2night.it

testata reg. presso il Trib. di Venezia,  
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,  
2014 anno XI, Giugno-Luglio 2015

2night Magazine lo trovi a:

Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,  
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,  
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,  
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,  
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,  
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,  
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



## Chi sono i Protagonisti della Notte?

Ci piace pensare alla Notte come ad un film, una pellicola i cui protagonisti siamo noi e le cui scenografie sono i locali e i loro ambienti. Le serate memorabili possiedono uno script dalle atmosfere teatrali, le loro sceneggiature sono visionarie rispetto ai copioni diurni dettati dalla logica. Di Notte la ragione ha le difese abbassate e per contro l'emotività si amplifica; il dolore può diventare immenso mentre la felicità può sfiorare l'euforia.

Queste fantasie sono rese possibili da quei personaggi che hanno scelto di fare della Notte la loro quotidianità, gli addetti ai lavori che la vivono attraverso la loro professionalità in cucina, nella sala del ristorante, dietro al bancone del bar o nella direzione dei club notturni. Questi individui sono delle figure di primo piano nel film personale di ognuno di noi. Alcuni li conosciamo di persona perché frequentiamo il loro locale, di altri ne abbiamo sentito solo parlare ma è grazie ai più bravi tra loro se ogni sera riusciamo a scrivere un soggetto diverso. Abbiamo affiancato gli emergenti delle ultime stagioni a chi fa l' "imprenditore della notte" da molti anni, abbiamo chiesto a loro quali sono i segreti di una serata o di un locale di successo cercando spunti e suggerimenti per uscire ogni sera con una nuova idea. I loro volti e le loro parole sono le pagine di questa guida.

Giorgio Govi

editoriale

# SENHIT



WWW.SENHIT.COM/IT



*io* MISIEDO  
LI ALTRI TELEFONANO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



**MISIEDO**  
IL RISTORANTE IN UN Istante

# I PROTAGONISTI DELLA NOTTE IN VENETO

INTERVISTE A CURA DI ALVISE SALICE, LISA SIMONATO, MARTINA TALLON, DANIELA CEGCON,  
ROSSELLA NERI, GIACOMO PISTOLATO E GIORGIO GOVI

GLI ART DIRECTOR  
CHE HANNO RIEMPITO I CLUB DELLA REGIONE

I DJs CHE HANNO REALIZZATO  
LE FESTE MIGLIORI

GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO  
CON LA LORO CUCINA

I RESTAURANT MANAGER CHE  
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI  
UN FORMAT

I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO  
OPINIONE



### Tito Pintón

*"Deus ex machina" del Muretto di Jesolo*

**Età:** 43

#### Da dove viene

Da 25 anni professionista del mondo della notte, oggi è il boss del Muretto

**Inizia** a lavorare nel mondo dei locali ancor sedicenne. Gestisce da anni la più leggendaria discoteca jesolana, il Muretto, riscuotendo un impressionante successo. Qui, un'estate dopo l'altra, organizza serate che entrano nella storia, portando DJ di fama mondiale a considerare il Muretto una seconda casa. In tempi recenti apre due ristoranti in pineta: Merville e La Guinguette Baladin

#### COSA RISPONDI A CHI RIMPIANGE LA JESOLO DEGLI ANNI '80/'90?

Ridimensioniamo questo luogo comune, e rendiamoci conto che molte cose sono in realtà migliorate. Una volta c'erano più discoteche, certo, ma solo perché l'offerta d'intrattenimento era più omogenea: ci si poteva divertire in un unico modo, andando in disco. Ora invece le opportunità di serata sono più varie. I ristoranti sono aumentati, specie per tipologia; sono nati i posti da aperitivo, che quando La Capannina era un solarium non esistevano; hanno preso piede locali ibridi tipo il Marina o il Terrazzamare. E poi le strutture: rispetto a una volta, Jesolo è molto più bella, con alberghi stupendi, residence di lusso, resort a 5 stelle. Si è già attrezzata per il futuro. Non a caso, mentre l'anno scorso Riccione ha subito un brutto calo, Jesolo ha tenuto botta.

#### VEDI QUINDI UN FUTURO POSITIVO PER LA JESOLO BY NIGHT?

Senz'altro. Tant'è che ho investito in due nuovi locali della pineta. Qui io lavoro da 25 anni, e continuerò a farlo. Jesolo è la seconda località balneare d'Italia, la spiaggia di riferimento del Triveneto, e possiede la metà del turismo a nordest. Certo, a differenza di altre città di mare, qui è pieno di seconde case, quindi molta gente va e viene, senza viverci costantemente. Ma per quanto uno si faccia i 3-4 giorni a Ibiza, poi, alla fine, torna sempre qui a Jesolo.

#### DOVE ANDARE A CENA A JESOLO: i consigli di Tito Pintón .

- **DA GUIDO** - Per il buon pesce.
- **ALLA GRIGLIATA e BRONSE CUERTE** - Per la buona carne.
- **AL TORCIO e il BUCINTORO** - Per mangiare bene sia cucina che pizza in centro.



### Alessandro Montagner

*Proprietario di Marina Club e Casabianca Café di Jesolo*

**Età:** 42

#### Da dove viene

Una lunga gavetta nel mondo della notte, poi nel 2000 apre in società il Marina e, qualche anno dopo, il Casabianca.

**Inizia** come cameriere nel 1992 allo storico Cincettà di San Dona', e in seguito al Muretto. Gradualmente si avvicina a mansioni gestionali, facendosi strada in altri locali di grido, come La Villa, punto di riferimento dei giovani jesolani a metà anni '90. All'alba del millennio inizia l'avventura imprenditoriale: prima il Marina Club, poi il Casabianca Café. Locali che oggi sono un punto di riferimento del nordest.

#### QUAL È IL SEGRETO DEL MARINA?

Ce ne sono due. Anzitutto, è stato uno dei primi locali funzionali alle molteplici esigenze della moderna clientela. Visto com'è cambiato il mondo della notte, noi abbiamo cercato di offrire qualcosa di nuovo, poliedrico ma qualitativamente al top. Ad esempio, un'enoteca come quella che abbiamo proposto al Marina, rappresenta un'assoluta novità nel mondo dei locali notturni, a Jesolo e non. Poi, noi gestori viviamo il locale anche in veste di clienti: mangiamo qui e facciamo serata con i nostri amici. Riusciamo così ad analizzare con grande obiettività i pregi e i difetti, per migliorare il Marina di anno in anno. Per far serata qui in molti vengono da Riccione, da Milano Marittima e da altre località, esclamando stupefatti "un locale così da noi non c'è mica!"

#### ANCHE IL CASABIANCA È SUBITO DIVENTATO UNA BANDIERA JESOLANA. COME MAI?

Siamo riusciti a sviluppare la parte preserale e quella serale da bar come speravamo, conquistando un target importante, una clientela adulta chic. Oltre ad essere scenograficamente bello, al Casabianca si beve veramente molto, molto bene: etichette premium, cocktail di qualità e personale giovane ma professionale, che lavora con grande passione. La formula che volevamo.

#### DOVE MANGIARE A JESOLO: i consigli di Alessandro Montagner.

- **DA GUIDO** - Perché si può mangiare ottimo pesce staccandosi dalle frenetiche atmosfere del Lido.
- **I-SUSHI** - Per l'ottimo sushi.
- **CASABLANCA** (Jesolo Paese) - Per il club sandwich con la salsa di pollo casereccia. (Da non confondere con il Casabianca di Jesolo Lido. NdR.)





### Derek Barbazza

Manager responsabile del settore F&B per Mulino Stucky Hilton di Venezia.

**Età:** 30

#### Da dove viene

Entra nel mondo dell'Hotel Hospitality 20 giorni dopo l'esame di maturità: una carriera fulminante da receptionist a F&B Manager.

**Dopo** gli inizi come receptionist del Best Western Hotel Cavalletto di Venezia, Derek Barbazza passa all'Hilton Molino Stucky, con il ruolo prima di receptionist, poi di Meetings Agent e infine di Assistant Conference & Events Operations. Dopo qualche anno al Rome Cavalieri Waldorf Astoria, in qualità di coordinatore Food&Beverage, vola al Waldorf Astoria di Ras Al Khaimah negli Emirati Arabi Uniti, in qualità di assistente del manager F&B. Solo un anno fa arriva il suo ruolo più importante: F&B Manager all'Hilton Molino Stucky.

#### IL MOMENTO PIÙ ESALTANTE DELLA TUA CARRIERA?

L'apertura del Waldorf Astoria Ras Al Khaimah. Un'esperienza all'estero in un paese mediorientale con una cultura completamente diversa dalla nostra. In più era un progetto realizzato da un team che definire variopinto è dir poco. Senza considerare le dimensioni della struttura: 346 camere e 10 bar e ristoranti per un totale di 1500 coperti.

#### FOOD/BEVERAGE/LOCATION/PEOPLE, COME SI MESCOLANO QUESTI ELEMENTI PER FARE FUNZIONARE UNA FESTA?

Far una festa di successo è come scattare una bella fotografia. La location è come il soggetto della foto, perché venga bene deve essere da "wow effect". Il cibo e i drink sono gli strumenti, e senza dei buoni strumenti per la fotografia la foto non sarà mai perfetta. La gente invece sono le luci e i colori e devono essere variopinti e con un look cool (camicia bianca, cintura / pochette / scarpa coordinata, e niente sfoggio di brand). E poi la musica con la mia top 5 del cuore: Play Hard di David Guetta, Love Generation di Bob Sinclar, Summer di Calvin Harris, Infinity di Tiesto, Sky & Sand di Paul Kalkbrenner.



### Enrico Ladisa

Sales & Marketing Manager Hard Rock Cafe Venezia.

**Età:** 36

#### Da dove viene

Di Vicenza, ha preso poi una laurea in economia aziendale a Venezia e un Master in Comunicazione Musicale a Milano.

**Chi** non è mai stato in un Hard Rock Cafe? Memorabilia della storia del rock e sapori della tradizione americana all'insegna della buona musica. Enrico Ladisa in poco tempo è riuscito a coniugare la forza del brand internazionale con la particolare realtà veneziana.

#### QUAL È IL SEGRETO DEL SUCCESSO DELLA FORMULA DELL'HARD ROCK CAFÉ?

Il binomio music&food è la caratteristica del nostro successo planetario. Abbiamo oltre 150 ristoranti nel mondo; ma ogni locale ha la possibilità di integrarsi al meglio con il territorio che lo circonda. In primavera ad esempio contribuiamo alla passeggiata "Su e Zo per i Ponti di Venezia" organizzando concerti gratuiti lungo il percorso della manifestazione. Sul piccolo palco del nostro locale poi ospitiamo spesso band emergenti del territorio. Altro esempio di territorialità lo abbiamo nel modo in cui abbiamo declinato a Venezia il World Burger Tour. È un tour pensato per promuovere la cucina di HRC; a Firenze e a Roma c'era una Ape Piaggio Classic Rock che attraverso varie tappe nella città offriva degustazioni dei nostri burger in formato mini. Noi abbiamo trasformato il concept originale in uno street-water food tour, facendo sfilare per i canali veneziani una imbarcazione tradizionale.

#### GLI EVENTI DI MAGGIOR SUCCESSO

Nella stagione invernale i concerti del Friday Night Live sono un appuntamento fisso. D'estate festeggiamo sempre il nostro compleanno che è il 14 giugno, data della nascita del primo Hard Rock Café (quello di Londra del 1971) e organizziamo grandi festeggiamenti anche per il 4 luglio, l'Independence Day Americano.



#### DOVE SI MANGIA E SI BEVE BENE A VENEZIA E DINTORNI: i consigli di Derek Barbazza.

- **BONIFANCIO** (Calle degli Albanesi, 4237 - Venezia) - Per la colazione della domenica a Venezia.
- **BACAROMI** (c/o Mulino Stucky Hilton - Venezia) - Il bacaro per il mio aperitivo in città.
- **ROSA ROSAE** (Breda di Piave TV) - Il ristorante fuori Venezia per una cena romantica.



#### DOVE USCIRE A VENEZIA: i consigli di Enrico Ladisa.

- **AL COVO** - Per la migliore cucina veneziana tradizionale.
- **F30** - Per la musica dal vivo, per gli eventi che organizzano e per la buona cucina.
- **TAVERNA AL REMER** - Per cenare in un location suggestiva e per la musica dal vivo.



### Ivo Gallo

Musicista rock country e proprietario B\*Live di Jesolo

Età: 42

#### Da dove viene

Da ragazzo suona in tutti i locali jesolani, per poi far grande l'Hotel Verdi, e lanciare infine il B\*Live.

**Istrionico** musicista, trascorre gli anni '90 esibendosi coi fratelli in tutta Jesolo, dove le loro serate rock riscuotono un successo travolgente. Decide di fermarsi al famoso Hotel Verdi, in cui ogni notte attrae turisti e amanti della musica dal vivo. In tempi recenti apre nuovi locali dove canta col fratello Mirco, tra cui spicca il B\*Live di Piazza Marina. Negli anni sfiora il Festival di Sanremo, conduce trasmissioni TV, e diventa un'icona della Jesolo by night.

#### È ANCORA POSSIBILE FARE MUSICA LIVE IN CITTÀ SENZA TROPPI PROBLEMI?

Oggi è tutto più difficile, a causa delle recenti restrizioni, ma la musica live non morirà mai. I turisti amano la musica. Alcuni clienti conoscono le canzoni meglio di me, vengono nel mio locale apposta per sentire i miei pezzi. Nelle spiagge, poi, il live è un must! Certo, negli ultimi anni Jesolo ha sofferto gli effetti di certe normative; ma io credo che se i musicisti, gli operatori del mondo della notte e i manager del turismo sapranno fare squadra, si potrà tornare ai fasti di 25 anni fa: Jesolo punto di riferimento musicale della vita notturna. Di quella sana, non degli ubriachi.

#### HAI QUALCHE IDEA IN PROPOSITO?

Secondo me bisogna anzitutto riuscire ad avere regole precise ed equilibrate, che permettano di fare musica in modo intelligente. Ad esempio stabilire che "si può suonare fino all'ora X". Dopo l'ora X tolleranza zero; ma fino a quell'ora lasciateci divertire, senza che nessuno possa chiamare la polizia! Abbiamo bisogno di più opportunità per divertire la gente in modo sano: noi del mondo notturno non siamo mostri.

#### USCIRE A JESOLO: i consigli di Ivo Gallo.

- **PRIMAFILA** - Perché si è trasferito in una location più grande, molta bella, ricca di novità da provare. (Cocktail e Dj Bar in Via Pindemonte NdR).
- **MORGANS** - Perché è un pub molto rock, e per i gustosi piatti di cibo alla piastra.
- **MICHELANGELO** (Cortellazzo) - Per il vassoio di antipasti con bollito di pesce e misto gratinato.



### Andrea Frizzarin

DJ e proprietario del Chiosco sulle Mura e del Tocai di Treviso

Età: 29

#### Da dove viene

Una lunga formazione come DJ e sales manager, oggi è il "nuovo che avanza" nel mondo dei locali trevigiani.

**Fin** dai 16 anni suona in discoteche come Supersonic, Havana, Amami, Disco Palace, Area City, aprendo le esibizioni di artisti quali Albertino e Joe T. Vannelli. Poi gli anni in Vodafone, dove sviluppa naturali capacità di leadership, gestendo un importante team di vendita. Esperienze confluite nella società che fonda nel 2013, acquisendo e rinnovando, con travolgente successo, due noti locali di Treviso: il Tocai e il Chiosco, dove porta artisti e DJ di statura internazionale.

#### DA COSA DERIVA IL SUCCESSO DEI TUOI LOCALI?

Offrire sempre qualcosa di nuovo: oggi bisogna saper emozionare, perché la ristorazione in fondo è uno spettacolo. Per riuscirci, è fondamentale la gestione manageriale. Che tu abbia un bar o una grande azienda, tutto parte dai dipendenti, che vanno formati professionalmente. Barman e camerieri sono la "copertina" del prodotto offerto. Il cameriere non è solo colui che porta i vassoi e il conto, ma è quello che ti "vende" il locale in termini di comunicazione. Prima di ogni altra cosa ci sono i dipendenti, perché il successo parte da loro.

#### COME VEDI CAMBIATO QUESTO MONDO A TREVISO?

Quando ho iniziato come DJ qui c'erano tantissimi locali dove si trovava cucina trevigiana e mediterranea. Oggi invece è pieno di ristoranti estero-fili, all'americana. Molti posti dovrebbero rivedere il menù dal punto di vista territoriale, tornando a valorizzare prodotti tipici. Vorrei vedere più locali nostrani e meno fast-food. Anziché wurstel e birra si dovrebbe spingere i nostri prosciutti con un buon vino.

#### RISTORANTI ED ENOTECHE A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Andrea Frizzarin.

- **ALL ANTICO MORER** - Tra i migliori ristoranti di pesce della provincia: hanno un bravo chef, un buon sommelier e un ottimo servizio.
- **ENOTECA TONI DEL SPIN** - Vineria coraggiosa, piena di stranieri, che dimostra come a Treviso si possa creare qualcosa di innovativo con successo.
- **CA' DEL POGGIO** (San Pietro di Feletto) - Un locale che offre un'esperienza enogastronomica veramente di alto livello.





### Luca Giolo

*Proprietario dell'Amami di Treviso  
e gestore del Terrazzamare  
Teatrobar di Jesolo*

**Età:** 40

#### Da dove viene

Dopo una lunga gavetta da PR e gestore di discoteche, oggi possiede l'Amami di Treviso e il Terrazzamare di Jesolo.

**Inizia** come PR all'Area City di Mestre nel 1991, occupandosi della domenica pomeriggio. Lavora per diverse stagioni a Jesolo, accumulando esperienza nelle discoteche più in voga degli anni '90, tra cui il Muretto, che arriva a gestire. Nel frattempo, d'inverno lavora per 3 anni all'odierno Supersonic, organizzandone le diverse serate. All'alba del millennio il grande salto: prima acquista l'Area City rinominandola Area Club, e dopo qualche anno apre l'Amami, che riscuote presto un successo travolgente. Infine, nel 2014, rilancia in grande stile il Terrazzamare di Jesolo.

#### QUALE È OGGI LA FORMULA MIGLIORE PER UN LOCALE DI SUCCESSO?

All'Amami siamo stati i primi a lanciare il connubio fra ristorante e discoteca: formula ideale per una clientela adulta, che apprezza molto la comodità di non doversi spostare nel dopocena. Certo, è un lavoro faticoso, perché è come gestire due aziende in una: ma se riesci ad offrire una buona ristorazione, crei un autentico valore aggiunto per il cliente. Stesso discorso per l'american bar: quando viene all'Amami la gente si aspetta cocktail e referenze di qualità. Il che presuppone un continuo studio; ma solo in questo modo riusciamo a offrire sempre un prodotto all'altezza.

#### COM'È CAMBIATO IL MONDO DELLA NOTTE RISPETTO A QUANDO HAI COMINCIATO?

Il settore è in crisi come tutti gli altri, però lavorando bene di pubbliche relazioni e dando un'offerta completa si cerca di andare avanti. Le cose più difficili sono le serate infrasettimanali. Ormai la gente esce solo il venerdì e il sabato, mentre una volta faceva sempre serata. Oggi c'è meno pubblico e infatti i locali sono diminuiti, sono 1/3 di una volta. Tuttavia, l'Amami rimane un punto di riferimento assoluto.

#### DRINK E CENA A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Luca Giolo.

- **MARCANDOLE** (Salgareda) - Cucina ricercata che rispetta la tradizione nel pesce.
- **CLOAKROOM COCKTAIL LAB** (Treviso) - Un american bar dove si beve molto bene.
- **YU** (Treviso) - Sushi dall'ottimo rapporto qualità prezzo.



### Giannino Venerandi

*Imprenditore della notte con  
svariati locali, come Odissea e  
Palmariva*

**Età:** 45

#### Da dove viene

Erede del celebre Renzo, negli anni crea col padre un impero del divertimento notturno, di cui oggi gestisce alcuni dei locali principali.

**Fin** da giovanissimo affianca il padre e gli zii nel mondo della notte. Il suo gruppo imprenditoriale gestisce in provincia di Treviso l'Odissea, il Supersonic, il Casa di Caccia, il Diamantik e il Manhattan, ma non mancano locali nel veneziano e sul Garda. Stakanovista, è famoso per amare i DJ che hanno "una marcia bella e costante". Quando si concede una pausa per uscire a cena, preferisce le fughe fuoriporta.

#### COME VEDI L'ONDATA DEI LOCALI, DICIAMO COSÌ, DI NUOVA GENERAZIONE?

Cominciamo col dire che non vado pazzo per i discobar oggi di moda. Massimo rispetto per il lavoro altrui, ma è un concetto di locale che non condivido, né tantomeno sposerei. Capisco che il pubblico sia diventato più esigente, la concorrenza sia aumentata e si debba quindi cercare di offrire sempre qualcosa di speciale. Ma bisogna farlo bene: ecco perché da noi l'ingresso è sempre a pagamento. Far entrare la gente liberamente, senza un prezzo, li per il può dare un risultato, ma sul medio termine rischia di svilire le potenzialità del locale.

#### COSA DEVE OFFRIRE OGGI UNA DISCOTECA, PER RESTARE AL PASSO COI TEMPI?

Già chiamarla "discoteca" è anacronistico, dato che i dischi non si usano più! Il mondo del divertimento si è diversificato a vista d'occhio. Oggi chi ama ballare può farlo di giorno, per esempio in palestra con lo Zumba. Sono poi aumentate le opportunità di fare sport, ed esistono forme d'intrattenimento casalingo sempre più interessanti, come film in HD, videogame e social. Nel nuovo millennio la gente si è stufata di starsene in coda fuori dai locali, aspettando di entrare tardi: ecco perché oggi si tende ad offrire la ristorazione unita a tante altre cose. Dal canto nostro, cerchiamo di attrezzarci per ogni evenienza.

#### DOVE ANDARE A MANGIARE NEL VENEZIANO: i consigli di Giannino Venerandi.

- **CAFFÈ CONCERTO** (Favaro Veneto VE) - Per varietà e qualità della proposta.
- **TAVERNA LA FENICE** (Venezia) - Per la grande atmosfera e le squisite ricette di pesce.





### Fabio Facchini

Gestore di Villa Bonin e del Victory di Vicenza.

**Età:** 37

#### Da dove viene

Il suo percorso è da sempre guidato da una grande passione per il mondo "della notte", che la sua famiglia gli ha trasmesso.

**Gestore** di Villa Bonin - Club & Restaurant e Victory, locali di riferimento nel panorama notturno veneto, Fabio Facchini è anche consigliere nazionale del SILB, il Sindacato italiano dei locali da ballo. Per lui l'impegno in questo sindacato è importante perché gli permette di capire le diversità e le difficoltà che gli altri gestori italiani devono affrontare e per cercare insieme di trovare una soluzione.

#### QUALI SONO GLI INGREDIENTI DI UN LOCALE NOTTURNO DI SUCCESSO?

Una domanda che mi fanno spesso! Anche se non c'è una vera formula, diciamo che devono assolutamente esserci passione, creatività e tanto lavoro. Far socializzare, emozionare e divertire migliaia di persone ogni weekend ti dà quella gioia che fa passare in secondo piano tutte le difficoltà che ogni giorno dobbiamo affrontare.

#### I LOCALI TOP A LIVELLO INTERNAZIONALE?

Più che locali, posso consigliare due luoghi dove regna il divertimento e dove si possono vedere splendide gestioni e locali: Ibiza - difficile non rimanere incantati dalle mille diversità di questa Isola, e il Pacha ne è parte integrante - e Las Vegas, dove da una decina d'anni l'intrattenimento notturno dei locali in cui si balla ha avuto un incremento esponenziale. L'ultimo nato, Omnia, ne è davvero l'apice.

#### RISTORANTI E LOCALI A VICENZA E PROVINCIA: i consigli di Fabio Facchini.

- **LA PECA** (Lonigo) - Un ottimo ristorante stellato, il menu degustazione è una splendida esperienza.
- **LE VARIE TRATTORIE A GESTIONE FAMILIARE DEI COLLI BERICI** - Anche se è termine un po' riduttivo rispetto al reale livello... Ce ne sono tante davvero molto curate!
- **JULIEN, ANGOLO PALLADIO, VILLA DELLE ROSE** - Sono tre ristoranti / after dinner di spicco tra quelli alla moda.



### Giorgio Pavan

Musicista e imprenditore nel mondo dello spettacolo.

I suoi locali a Padova sono il Fishmarket e Il Chiosco.

**Età:** 53.

#### Da dove viene

Da art director del Banale, al Blù di Padova arrivando oggi al Chiosco e al Fishmarket. Giorgio Pavan è un nome noto a tutti quelli che hanno frequentato la Padova musicale degli ultimi vent'anni.

#### STREET FOOD A PADOVA: i consigli di Giorgio Pavan.

- **FOLPARO** (di Piazza della Frutta) - Con il Bar degli Osei forma un angolo magico di Padova. (Una bancarella per i folpetti e altre specialità di mare NdR).
- **ORSUCCI** - Da 50 anni fanno la stessa cosa con la stessa passione. (La pizzetta per lo spuntino notturno NdR).
- **CHIOSCO TADI** (in Riviera dei Tadi) - Quel chiosco ogni volta si reinventa grazie a un proprietario che ha deciso di cambiare vita. (Ora si mangia Street Food bevendo una cosa NdR).

**Al** centro del lavoro di Giorgio Pavan c'è sempre la musica anche se vi gira intorno in modi diversi; è stato capace di creare e gestire club di tendenza e di dar vita a formazioni musicali innovative. Nell'estate 2015 è in tour con i Tarantolati di Tricarico.

#### QUALE È IL PUBBLICO DEI TUOI LOCALI?

Io voglio fare dei miei locali dei punti di incontro trasversali, che è un tipo di approccio che in Italia vediamo poco. Tendiamo a scegliere una serata o a legarci a delle persone che ci assomigliano. Ma se il locale è veramente "garante" della persona che ti siede di fianco probabilmente tu hai degli interessi in comune con questa persona, interessi che vanno oltre i rami professionali di appartenenza.

#### IN CHE MODO PUOI IDENTIFICARE GLI INTERESSI COMUNI DEL TUO PUBBLICO?

Organizzando concerti per esempio. La presenza di un concerto in sé non aumenta il pubblico della serata. Però fare musica dal vivo rimane la faccia più vera della musica, ed è un modo per avere intorno a te gente che vuole condividere questa esperienza. Per questo nelle nostre serate della domenica vedi ragazzi ventenni dai look eccentrici, tranquillamente seduti vicino a professionisti o a famiglie.

#### QUALI SONO LE SERATE O I FORMAT CHE FUNZIONANO OGGI?

Oggi va molto il locale contenitore che ospita a turno l'evento mensile di 4-5 crew diverse. Questo modo di procedere è un moltiplicatore dal punto di vista promozionale per il locale. Però se è vero che moltiplichiamo il nome del contenitore al tempo stesso lo deresponsabilizziamo. Per questo al Fishmarket e al Chiosco queste serate-evento le produciamo internamente. Sto pensando al "Lucille", l'evento sul Vintage Americano Anni '50 e '60 ideato e organizzato da Alessandro Miconi, il nostro art director.





## Andrea Macario Velardi

Gestore del Berfi's Club di Verona

Età: 40

### Da dove viene

Veronese, 22 anni nel mondo della notte, e dice tutto!

**Gestore** del Berfi's Club, ideatore ed organizzatore del Movieland Music Festival, dal 2006 è socio con Federico Costa della Deep Club, istituzione di Verona nel campo delle pubbliche relazioni, comunicazione, eventi & marketing di contatto.

**TRA GLI ADDETTI AI LAVORI DELLA NIGHT LIFE TI ABBIAMO SENTITO PARAGONARE A RE MIDA, PERCHÉ "TUTTO QUELLO CHE TOCCHI DIVENTA ORO". COME MAI?**

Addirittura? La domanda giusta è: come mai tutto quello che tocchi SEMBRA che diventi ORO? Risposta: perché sono un gran "venditore di fumo" (buono però) e un forte comunicatore.

**LA FORMULA SEGRETA PER DIVENTARE UN TREND SETTER DELLE SERATE DI VERONA.**

Credo di essere uno che lavora molto, che non dà peso al denaro, che fa questo mestiere con passione. Vivo per viaggiare, sono appassionato di calcio, basket, football americano, cibo, musica, abbigliamento. Attingo molto da ciò che osservo all'estero. Non penso troppo ma agisco rapidamente, senza dare peso ai luoghi comuni, a quello che in teoria si dovrebbe fare, e a quello che la gente pensa di me.

**IL MONDO DELLA NOTTE A VERONA: COSA MANCA?**

Questa è una domanda molto interessante. A Verona città non mancherebbe nulla per aver un mondo della notte di prima fascia. Al mondo della notte di Verona invece mancano delle istituzioni che abbiano la volontà di farla andar di moda, una stampa favorevole, una cittadinanza tollerante e aperta, giovani disposti a metter da parte principi superati a favore del successo, del divertimento e della gioia. Sognodi fare il venditore di panini in riva all'Adige, noleggiando canoe. In un locale cool però!

**DOVE ANDARE A FARE COLAZIONE VERONA: i consigli di Andrea Macario**

- **OBLÒ** - Per lo yogurt greco con miele e pancake migliori in assoluto.
- **CAFFÈ DELL'AMMIRAGLIO** - Per il caffè.
- **ELK BAKERY** - Per il brunch.



## Max D. Blas

Dj e Cofondatore di Altavoz

Età: 39 portati alla grande

### Da dove viene

Studente di Giurisprudenza a Padova si è buttato a capofitto nella carriera da dj perché un suo professore gli ha fatto notare che le cose fatte bene vanno fatte una alla volta... nonostante la buona media, non se lo è fatto ripetere due volte.

La passione per il mondo della musica si fa sentire al liceo quando Max inizia strimpellare la chitarra. Ma la dedizione allo strumento "tradizionale" cede presto il passo a quella per i piatti da dj: l'amore per la house e la techno è fulminante e lo porta ad esibirsi nel club underground della provincia e nei villaggi vacanze in giro per l'Italia. Poi la collaborazione con Radio Sherwood e la decisione di vivere di musica.

Un azzardo riuscito dal momento che Max D. Blas è parte integrante della scena house - techno europea dagli anni '90 e figura fondamentale del Veneto che balla con classe, sudore e spregiudicatezza.

**IL TUO DJ SET INDIMENTICABILE**

Sono due le serate che hanno lasciato davvero il segno. La prima è stata a New York quando ho suonato come dj esterno per lo Sheik 'n' Beik con after party a Brooklyn, un'esperienza indimenticabile. La seconda invece si è svolta qui al Rivolta di Marghera a marzo 2015, con i Tale of Us all'Altavoz, progetto di cui sono cofondatore e dj resident. Una nottata incredibile, di quelle che ricordi per molto tempo.

**COSA TI RENDE BRAVO IN QUELLO CHE FAI, SIA COME DJ CHE COME ORGANIZZATORE DI EVENTI?**

Innanzitutto è importante fare networking, come è stato per Altavoz. L'esplosione degli eventi musicali in cui si balla, aldilà del mondo delle discoteche, risale agli ultimi 5-6 anni, ora metà delle persone che partecipano ai miei eventi sono dj, tutti organizzano eventi e c'è molta rivalità tra artisti. Il fatto di essere sia dj che organizzatore è un fattore importante perché se un dj non trova il posto giusto dove suonare, se lo immagina e poi lo crea da sé.

**DOVE ANDARE A MESTRE PER UNA SERATA CON GLI AMICI: i consigli di Max D. Blas.**

- **FORTE MARGHERA** - Per passarci un intero pomeriggio di sole e mangiare la pizza di sera.
- **OSTERIA VITE ROSSA** (Mestre) - Per bere un buon bicchiere di vino e qualche "cicchetto".
- **TAG CLUB** - Per le feste SiouXie in cui mi diverto sempre alla grande.





## Francesco Torre

DJ e proprietario degli I-Sushi a Jesolo e a Pordenone

Erà: 29

### Da dove viene

Laurea in Economia, corso di Business English a New York, poi si dedica con successo al mestiere di DJ.

**Comincia** come organizzatore di eventi studenteschi all'ex Sottosopra e all'Havana, dove procede spedito fino al 2010. Dal 2004 suona come DJ in tutti i locali trevigiani di grido, nonché a Lignano e a Jesolo. Qui, nel 2014, apre l'I-Sushi di Piazza Marconi, riscuotendo subito successo. In attesa di aprire un secondo I-Sushi a Pordenone, continua a suonare nei locali e negli eventi più chiacchierati a Treviso e non.

### COME HAI VISTO CAMBIARE, IN QUESTO DECENNIO, IL MONDO DEI LOCALI?

Io vedo sempre meno movimento di giovani e meno locali notturni, ma in compenso sono aumentati i ristoranti: rispetto a prima, la gente oggi capisce di più la qualità nel cibo e nel bere. Anzi, direi che il mercato della ristorazione si va polarizzando: ha successo o il cibo-spazzatura, oppure il cibo di qualità, quest'ultimo tanto nella cucina classica quanto negli hamburger gourmet.

### PARLANDO DI LOCALI PRETTAMENTE NOTTURNI, INVECE?

Io ho la fortuna di lavorare, almeno attualmente, in locali che funzionano. A differenza di una volta, oggi non c'è più bisogno del mega DJ per attrarre la gente, ma semmai di farla sentire a proprio agio. Il cliente non deve avere l'incubo della spesa, anzitutto, e preferisce i locali dove sa che non rischia fregature. Oggi infatti ci sono meno PR di una volta, ma quelli presenti sono super professionisti, capaci d'instaurare un rapporto fiduciario con la clientela. L'Home, ad esempio, è un locale di successo perché non c'è drink card, non c'è selezione, non c'è dress code: la gente sa che "va lì serena".

### CENA, BRUNCH E SUSHI A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Francesco Torre.

- **KOFLER** (Treviso) - Perché l'ampia scelta di proposte (snack, pizza, carne, pesce) mantiene sempre un'alta qualità, sono veri professionisti e lì si va sul sicuro specie se hai una compagnia dai gusti eterogenei.
- **GRILLO'S** (Roncade) - Per il brunch domenicale.
- **I-SUSHI** (Treviso) - Per la qualità del sushi che hanno anche qui.



## Dax

Dj e organizzatore di eventi e festival.

Età: 40

### Da dove viene

Di estrazione ragionieristica, esperto di finanza aziendale poi web designer, sistemista e ora tecnico informatico per un'importante azienda di trasporto vicentina. La sua vera passione, però, è la musica. Il suo motto? "May the funk be with you".

**Dj** e collezionista di vinili, Dax a Vicenza è praticamente un'istituzione. Eventi come il Jazz Not Dead Festival e altre realtà della scena underground contemporanea, da lui creati e sostenuti, hanno portato Vicenza ad essere una cassa di risonanza per gli estimatori della musica elettronica indipendente. E' suo anche il movimento underground Family House. Dax solca i palchi di mezza Europa, ma continua a portare house, disco, techno ed elettronica anche nella sua città.

### UNA NOVITÀ IN AMBITO MUSICALE ASSOLUTAMENTE DA NON PERDERE?

In ambito musicale segnalò per l'estate 2015 questa interessantissima raccolta, la compilation estiva 'Playa de Oro - Ibiza', nella quale troverete tracce solari, deep house, tribali, latin, brazil, vocal. All'interno c'è anche una traccia del progetto musicale Mogdax e degli amici Panni, Voltolinas, Enea e Steve Paradise. Chi volerà ad Ibiza quest'estate sicuramente ne sentirà parlare. Invece, agli amanti del sound più "deciso" e techno segnalò la release 008 della mia label Family House: dalla Svezia, Daniel Araya - Live at Rundgång.

### QUALI SONO I MIGLIORI FESTIVAL IN ZONA QUEST'ESTATE?

A Vicenza il Lumen Festival di fine giugno. Vede protagonisti una serie di dj molto interessanti, ma non solo: arte, design e street food. Agli amanti dei festival rock segnalò il Perarock, dal 23 al 27 luglio, con il quale collaboro ogni anno. Vi aspetto sui Colli Berici, in una delle location più fresche e suggestive.

### USCIRE E FARE SERATA A VICENZA: i consigli di Dax Dj.

- **CORTE GIUSTINIANI** (Montecchio Maggiore) - Consiglio la serata domenicale "Oasi, il paradiso elettronico"... fra musica e natura.
- **BELLA ZIO** - Mio cugino è il pizzaiolo. La migliore pizza in centro.
- **L'ULTIMA SPIAGGIA** - Sabbia, ombrelloni, sdraio per sentirsi in vacanza. (Un chiosco-bar sul Bacchiglione. NdR)





## Giorgio Cacciatori

DJ

Età: 46

### Da dove viene

Viene sedotto da mixer e giradischi in età giovanissima, poi, a 17 anni, il suo debutto nel mondo dei clubs.

Da 30 anni, Giorgio fa ballare migliaia e migliaia di persone. Nel 2011 si trasferisce per 8 mesi all'anno a Lampedusa. Se volete ascoltarlo, dovete aspettare novembre, quando per qualche mese torna a Verona. Sulla sua pagina SoundCloud potete ascoltare e scaricare i suoi DJ set

### GIORGIO, TRENT'ANNI DI CLUBBING ALLE SPALLE, CERCHIAMO DI FARE UN PO' D'ORDINE... DEFINISCI IL TUO GENERE MUSICALE.

Non amo molto racchiudere le cose o le persone all'interno di etichette, se proprio devo dico che mi piace proporre un tipo di sound alternativo, assolutamente non commerciale. E, da un paio d'anni mi sono molto addentrato nei meandri delle sonorità Techno.

### COM'È CAMBIATO NEGLI ANNI IL TUO MODO DI PROPORRE MUSICA?

E' ovvio e scontato, vista la mia età, dire che sono nato professionalmente con giradischi e vinili. Però, pur facendo parte della "vecchia scuola", sono altrettanto attento a tutto ciò che la tecnologia propone. Ciò che conta, in un set, è la qualità della musica non il supporto su cui è incisa!

### SECONDO TE, C'È SPERANZA NEL MONDO DEI CLUBS, DI TORNARE AI FASTI DEL PASSATO?

Credo sarà molto difficile e ritengo pure che il problema sia soprattutto italiano. Prendiamo Riccione ad esempio... secondo la mia opinione, resta solo il Cocoricò. Questo è il triste motivo per cui i migliori giovani producer decidono di migrare verso luoghi come Ibiza, Berlino e Barcellona, dove, se sei talentuoso, le opportunità non mancano.

### DOVE FARE L'APERITIVO A VERONA: i consigli di Giorgio Cacciatori

- **MAZZANTI** - Perché è una location meravigliosa ed ha uno staff ineguagliabile.
- **VICTORIA CLUB** - Per l'ambiente cool ed i DJ set curati.
- **OFFLINE** - Per lo stile metropolitano e per i cocktail molto curati.



## Mirco Berti

DJ

Età: 32

### Da dove viene

Arilicense dalla nascita, fa scuola di sopravvivenza nel mondo moderno, poi il grande salto nel mondo della musica.

A 14 anni suo fratello maggiore Alessio gli regala i suoi primi giradischi, ed è subito amore. Produttore, dj di musica Deep House, Tech House, Nu-Disco, Mirco oggi è tra i più chiacchierati dj sulla scena internazionale degli ultimi mesi. Collabora con club come Embassy (Dubai), Bergmans (Stoccolma), V.I.P. Room (Marrakech) Pachita (NYC) e molti altri. Ha toccato i vertici delle classifiche internazionali con lo pseudonimo Babert ed il suo singolo "Dance a little bit closer", tuttora in programmazione su Radio Montecarlo, un re-edit anni settanta remixata in chiave moderna con sonorità deep house.

### SE DOVESSI SCEGLIERE UN DJ ITALIANO ED UNO STRANIERO DA PRODURRE O CON CUI PRODURRE UN PEZZO, CHI SCEGLIERESTI?

Una domanda molto difficile, ci sono troppi artisti anche non famosi in Italia con cui sognerei di collaborare. Tra gli italiani, sceglierei uno già noto come l'amico Raffa Fl, che ultimamente sta spaccando veramente! Passando agli stranieri, Sharam Jay. Incrociando le dita sento che ci riuscirò..

### AI DJS NON PIACCONO LE DOMANDE CHE LI "ETICHETTANO" SU UN GENERE... MA SE TU DOVESSI DEFINIRTI IN QUALCHE MODO?

Un innovatore, "incatalogabile", non mi pongo limiti o pregiudizi.

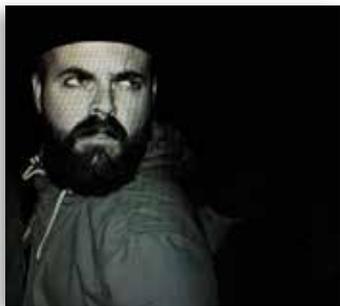
### TRE TRACCE DAL TUO ARSENALE PER CATTURARE CHI ANCORA NON TI CONOSCE?

"Finally" dei Kings of Tomorrow, disco onirico; come bomba da pista recente uso "Volkoder That Bass", un vero terremoto. Poi, in ogni mio show, dopo svariati Gin Tonic arriva il momento di "Blue Monday" dei New Order, e lì riparte la festa...

### DOVE MANGIARE STREET FOOD A VERONA: i consigli di Mirco Berti

- **PAPPAFICO** (Peschiera del Garda) - Per il miglior fritto di pesce.
- **TAVERNA DEL CONTE** (Monzambano) - Per l'hamburger di Black Angus.
- **OBLÒ** - Per gli hamburger.





### Marco Ridu

Pr e organizzatore di eventi

**Età:** quasi 30

#### Da dove viene:

Miranese doc e studente di design della moda a Treviso, inizia la sua carriera come Pr per lo Zoo quando la maggior parte dei suoi coetanei giocava ancora con le figurine (dai 15 ai 17 anni).

L'esperienza lavorativa di Marco viene soprattutto dai suoi 10 anni di lavoro come Pr per il Muretto, palestra d'eccezione per quasi tutti i pr della zona. L'organizzazione di eventi parte con le feste universitarie più "in" di Treviso come il Clathis vs Clathem, per poi approdare al Tag con il Venerdeedesign, lo SH.it e con il gay-friendly SiouXie al Tag. Poi l'esperienza veneziana del Crocodiles all'F30 e la collaborazione con Cristiano Spiller in progetti come quello del More Festival di Venezia (4 giorni di arte e musica durante la Biennale Arte).

#### QUALI SONO STATE LE TUE PIÙ GRANDI SODDISFAZIONI LAVORATIVE?

Sono particolarmente affezionato alle feste SiouXie: mi piace vedere l'impegno dei ragazzi per vestirsi a tema, per confezionare da sé i propri vestiti come spesso accade. Sono poi molto fiero della nascita del Crocodiles perché Venezia è un ambiente difficile, è un po' come maneggiare una sfera di cristallo e quindi essere riuscito a portare molta gente nell'Isola è stato davvero bello per me.

#### COSA TI RENDE UN BUON PR?

Io amo ogni evento che faccio perché ci metto molto impegno e curo ogni minimo dettaglio, a partire da cose che altri spesso tralasciano, come, ad esempio la grafica dei flyer. Inoltre sono spesso affiancato da un dj nell'organizzazione degli eventi (Cristiano Spiller e Max D. Blas in primis), il che aiuta a capire le esigenze, anche tecniche, che una serata di un certo tipo può avere. Poi mi diverto, a dispetto di questo ambiente che è cattivo e pieno di invidie, io parlo con tutti, soprattutto con la gente: spesso non sono i numeri a fare il successo di un evento ma il gusto di far star bene le persone.

#### DOVE MANGIARE NEI DINTORNI DI VENEZIA: i consigli di Marco Ridu.

- **AL CAMPANILE "DA TOMMY"** (Mirano) - Un locale da veri "miranesotti" come me per bere un prosecco come si deve.
- **RIVER PUB** (Mirano) - Altro locale tipico di chi bazzica Mirano, qui ci vado per un buon cocktail in compagnia.



### Aldo De Luca

Premium event manager

**Età:** 52

#### Da dove viene

Dopo il diploma all'Istituto d'Arte, lavora come PR nel ramo alberghiero fino all'apertura della sua agenzia.

Da sempre un guru delle pubbliche relazioni, conclusi gli studi superiori inizia presto a gestire la comunicazione di una grande compagnia di hotel. Successivamente, decide di fondare a Conegliano l'agenzia "Aldo De Luca & Associati", dove riesce a formare un team di affiatati professionisti, col quale gestisce piani complessi di comunicazione, attività di branding e corporate image. Organizza eventi di grandissimo richiamo in prestigiose strutture, tra cui l'hotel De La Poste di Cortina D'Ampezzo, il Relais Monaco di Ponzano, Villa Luppis a Pordenone, il Golf Club di Jesolo e svariati locali notturni della provincia di Treviso e non.

#### COME FUNZIONA OGGI L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO DI SUCCESSO?

Il mondo degli eventi è senz'altro cambiato. In parte positivamente, perché Internet, Facebook e i social network hanno acquisito un ruolo fondamentale, sono strumenti eccezionale per trasmettere un invito ed attrarre la gente. Ciò nonostante oggi è assai più difficile organizzare eventi di grido. In primis per gli ovvi problemi di budget e in secondo luogo perché la gente è attorniata da una miriade di eventi, molti dei quali di poco spessore. E fare capire le differenze e la qualità superiore di un evento rispetto ad un altro non è affatto facile da comunicare.

#### QUAL È OGGI IL SEGRETO PER PORTARE I TREVIGIANI NEI LOCALI?

Non c'è una vera e propria formula magica. Per riempire i locali serve distillare il giusto mix fra location, servizio e buona ristorazione, con tanta disponibilità e simpatia. La gente deve sentirsi a casa, deve sentirsi "partecipe"; e allora viene al tuo evento, torna in quel locale. Poi si sa, se ci sono belle donne diventa tutto più facile!

#### DOVE CENARE A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Aldo De Luca.

- **AL SALISA'** (Conegliano) - Per le gustosissime lumache.
- **AL CASTELLETO** (Follina) - Per gli ottimi antipasti della signora Clemi, che ti fa sentire a casa.
- **DA PINO** (Treviso) - Per una bella pizza in un ambiente simpatico.





### Daniele Reale

Gestore del Pub Marciano e del Bread & Butter di Marghera

Età: 42

#### Da dove viene

Interessato da sempre al mondo dei locali, i suoi viaggi in Inghilterra lo aiutano a capire che Marghera è la Manchester veneziana.

**Amante** incondizionato di Marghera, Daniele decide di contribuire al mantenimento del suo spirito da variegata città della working class con dei progetti innovativi. Grazie alla sua idea di divertimento tra il cosmopolita e lo spirito di quartiere Daniele diventa anima pulsante del Wah Wah Club, una macchina da party che ha infiammato le notti del Pop Corn Club di Via della Pila per anni. Poi il Pub Marciano, l'idea di aprirne un secondo a Venezia e il neonato Bread & Butter, nel Parco di Catene.

#### PERCHÉ SECONDO TE I TUOI PROGETTI HANNO SEMPRE FUNZIONATO ALLA GRANDE?

Perché la mia è una passione di nicchia, ho voluto portare dall'oltremontana qualcosa che mi era piaciuto ma senza tralasciare lo spirito di quartiere che anima Marghera. Il successo con Wah Wah Club e poi, nel giro di pochi anni, quello di Marciano e ora la scommessa con Bread & Butter, sono ispirati allo stesso concetto di riqualificazione e valorizzazione della clientela residente. Qui mi conoscono tutti e io conosco loro.

#### PERCHÉ CREDI CHE IL MARCIANO ABBA UN RISCONTRO COSÌ POSITIVO?

Chi lavora al Marciano è un conoscitore attento dei prodotti che serve. Alle persone piace essere ascoltate e consigliate e noi lo sappiamo fare. Il nostro è un pub di ristorazione che si ispira in toto alla filosofia del "gustare" e non del semplice "mangiare". Abbiamo la birra ma anche il vino, molti hamburger di carne ma anche quelli vegani: i vegani bevono la birra, perché dovrei lasciarli senza mangiare? Noi siamo così, attenti al pubblico e al territorio.

#### DOVE SI MANGIA E SI BEVE BENE NEI DINTORNI DI VENEZIA: i consigli di Daniele Reale.

- **OSTERIA AL DIPLOMATICO** (Marghera) - Per una buona mangiata di pesce tra amici.
- **DINING ROOM** (Mestre) - Per una cenetta intima e un buon bicchiere di vino.
- **FORTE MARGHERA** - Per mangiare una pizza o la grigliata.
- **RED BEAR "DA PAVEL"** (Marghera) - Quando ho voglia di bere una birra particolare.



### Douglas Cristofoli

Mixologist al Pelican di Padova.

Età: 41

#### Da dove viene.

Da Losanna a Padova passando per Siena.

**E'** l'amore per una padovana, o ggi sua moglie, che porta Douglas a Padova nel 2003. Molti lo ricordano per il suo primo locale, il Miracle in Piazza Antenore di fronte alla prefettura. Oggi Douglas è il proprietario del Pelican, uno dei pochi "veri e propri cocktail bar" di Padova.

#### LA DIFFERENZA TRA MIXOLOGIST E BAR TENDER?

Il mixologist è più tecnico. Usa le spezie, usa le bottigliette home made, usa le infusioni che si è fatto da solo, usa la teiera per fare i punch... Ti direi che questo livello tecnico si rispecchia anche nell'atteggiamento e nell'approccio verso il cliente. Un mixologist capisce cosa dare da bere ad ogni persona che si trova di fronte perché ha una preparazione dietro. La sua conoscenza del bere è anche culturale. Sa da dove viene quel drink e perché si fa così.

#### COME SI CAPISCE LA BRAVURA DI UN BARMAN? CHIEDENDO UN DRINK SPECIFICO?

Dietro al bancone devi essere bravo a preparare un buon drink ma è l'atteggiamento quello che realmente determina la bravura del barman. Quando io sono di fronte a un barman quello da cui voglio essere colpito è la sua retorica, il suo suono di voce, il suo atteggiamento. Se un barman ha carisma non penserò al fatto che il suo Martini ha un gocciolo di vermut di troppo.

#### QUALI SONO I COCKTAIL PIÙ DI TENDENZA OGGI?

Tutti i twist. Un twist di Margarita cos'è? Un Margarita fatto con mescal. Vale a dire un twist si fa prendendo la ricetta originale e modificandone uno o due prodotti. Nei bicchieri trovo interessante la ricerca nei mercatini dei bicchieri di cristallo che usavano le nostre nonne.

#### DOVE USCIRE A PADOVA: i consigli di Douglas Cristofoli.

- **GOURMETTERIA** - Perché mi piace il concept di questo ristorante e negozio gourmet allo stesso tempo.
- **AQUA CRUA** (Barbarano Vicentino) - Combina molto bene informalità e alta cucina.
- **SMALL BATCH** (Abano Terme) - Ci vado per un buon cocktail da un collega. Mi piace l'atmosfera anni '30 con cui è stato pensato (e chiude tardi).





## Alberto Grasso

Barman al Kiosko di Peschiera del Garda.

Età: 26

### Da dove viene

Un diploma in informatica, qualche mese come "raccatta" bicchieri e back bar nelle discoteca, corsi di Barman presso la Bartenders Academy di Bussolengo e seminari specifici, poi s'innamora del mondo dei cocktail.

**Giovanissimo,** Alberto è uno dei barman più bravi, girovaghi e richiesti che lavorano nella provincia di Verona. I suoi drink li abbiamo bevuti al Bauer Hotel di Venezia per il Festival del Cinema, in numerosi eventi di bar catering tramite la Bartenders Academy e in locali della zona.... Ora possiamo trovarlo al Kiosko di Peschiera del Garda.

### OGNI VOLTA CHE ORDINI UNO SPRITZ UN BARISTA MUORE. PERCHÉ A VERONA BEVONO TUTTI LO SPRITZ?

Per abitudine. Quando si deve ordinare, la parola Spritz è la prima che viene in mente. E' il drink che negli ultimi anni ha riscosso un grande successo, forse non molto divertente da preparare per un barista esperto. Dare fiducia al barista che si ha di fronte può regalare ottime soddisfazioni ad entrambe le parti. Lasciatevi consigliare!

### QUALI SONO I COCKTAIL PIÙ DI TENDENZA OGGI?

Gli intramontabili MOJITO o GIN & TONIC, ai quali io stesso non rinuncierei mai, ed il modaiolo MOSCOW MULE, un ottimo drink a base di vodka lime e ginger beer (una soda allo zenzero). Al Kiosko, quest'anno più che mai, è diventato un drink di punta assoluto.

### QUAL È IL TUO "ASSO NELLA MANICA"? ...O ALMENO, UNA RICETTA PER STUPIRE ANCHE IL CLIENTE PIÙ ESIGENTE...

WaterDance: Gin, watermelon liquor, lime juice, honey sirup (home made), soda.

### QUAL È IL RIMEDIO DOPO UNA BELLA SBRONZA?

Una bella dormita senza impostare la sveglia, in alternativa, un'aspirina e 3/4 litri d'acqua il giorno seguente.

### DOVE ANDARE A FARE L'APERITIVO A VERONA E PROVINCIA: i consigli di Alberto.

- **KIOSKO** (Peschiera) - Per il meraviglioso paesaggio e per i drink.
- **CORTÈS** (Lazise) - Per la simpatia dello staff e per la qualità e professionalità del servizio.
- **VICTORIA CLUB** - Per la qualità dei prodotti e l'eleganza del locale.



## Eddy Furlan

Sommelier, enologo professionista e proprietario de La Panoramica a Nervesa

Età: 63

### Da dove viene

Oste da ragazzo, oggi sommelier con 40 anni di esperienza

**Nato** in Belgio da una famiglia italiana che gestiva a Liegi un'osteria con cucina veneta, diventa sommelier nel 1974. Sfolgorante la carriera nel mondo della degustazione: nel 1980 è Miglior Sommelier d'Italia, nel 1989 medaglia di bronzo al campionato mondiale, per due mandati ricopre la carica di presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, guidandone anche la sezione Veneto, di cui è tutt'oggi vicepresidente. Dal 1966 gestisce con la famiglia il ristorante La Panoramica a Nervesa.

### QUANT'È IMPORTANTE OGGI PROPORRE VINI DI QUALITÀ AL CLIENTE?

Conta molto più di una volta. Nei miei primi anni come sommelier era difficile far capire certi concetti al cliente, convincerlo a investire di più nella qualità della bottiglia e meno nella quantità di cibo. Oggi invece i soldi spesi vengono ben suddivisi tra ciò che si beve e ciò che si mangia. Chi viene al ristorante cerca sempre il miglior rapporto qualità-prezzo.

### PENSI CHE I MEDIA ABBIANO UN RUOLO DECISIVO NELL'INFORMARE IL CLIENTE?

Senz'altro. Ormai da tempo internet, i blog, le riviste, i quotidiani, la radio e la televisione raccontano di enogastronomia in modo appropriato. Oggi, grazie ai media la gente viene incuriosita e stimolata a frequentare gli eventi culturali incentrati sul vino. Qui in Veneto, quando l'AIS organizza una degustazione verticale, i posti vanno subito bruciati. Il che, da vicepresidente, m'inorgoglisce molto.

### BIRRA, CARNE E PIZZA IN PROVINCIA DI TREVISO: i consigli di Eddy Furlan.

- **DA LINO** (Covoletto di Pederobba) - Perché prepara col lievito madre una pizza ad alta digeribilità, con un equilibrio di gusti straordinario.
- **IL BARCO** (Pieve di Soligo) - Perché lo chef è bravissimo a cuocere le carni rosse come il filetto al sale, nonché la selvaggina a bassa temperatura. La carta dei vini è aggiornata di continuo, si beve bene al giusto prezzo.
- **GOOD DEVIL PUB** (Maserada) - Per le birre belghe di abbazia, sempre fresche d'imbottigliamento.



SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU [WWW.PUBLISERVICE.INFO](http://WWW.PUBLISERVICE.INFO)

**1250**  
BIGLIETTI DA VISITA  
PLASTIFICATI

F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,  
A 4 COLORI F/R,  
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

€ 18 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.  
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

**200**  
LOCANDINE

F.TO 32x45 CM  
CARTA 135 GR.  
A 4 COLORI SOLO F.

€ 40 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

**5000**  
PIEGHEVOLI

F.TO A4 APERTO  
CARTA 135 GR.  
CONSEGNATI PIEGATI

€ 105 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

**5000**  
CARTOLINE

F.TO 9,5x14,25 CM  
CARTA 250 GR.  
A 4 COLORI F/R.  
+ VERNICE

€ 39 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

**500**  
BUSTE

F.TO 11x23 CM  
CARTA USOMANO 80 GR.  
A 4 COLORI SOLO F.

€ 43 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

**5000**  
VOLANTINI

F.TO 15x20 CM  
CARTA 135 GR.  
A 4 COLORI F/R

€ 54 +IVA

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)  
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - [INFO@PUBLISERVICE.INFO](mailto:INFO@PUBLISERVICE.INFO)

I protagonisti del beverage >>



**Gianluca Bisol**

Imprenditore del prosecco

Età: 49

Da dove viene

Dopo gli studi universitari e i corsi professionali di degustazione, è oggi alla guida della Bisol, storico nome del Prosecco e del Cartizze.

© ph. Mattia Mionetto

**Prima** Marketing ed Economia, poi Sociologia della Comunicazione e svariati corsi di degustazione, e infine la presidenza della Bisol, di cui è anche Amministratore Delegato. Con passione e professionalità, porta con successo nel mondo i suoi vini pluripremiati. Insieme alla famiglia gestisce 20 poderi vocati in alta collina nella Denominazione, recupera in Laguna l'antica vigna murata "Venissa", e continua ad investire in eccellenze venete

**CI PARLI DEL PROSECCO COME "LIFESTYLE SYMBOL"?**

A differenza dello champagne, la forza del prosecco non risiede nella capacità di identificarsi come status symbol. Non è un vino che gratifica dal punto di vista sociale, ma che piuttosto innesca la convivialità, il piacere di stare fra amici. Il prosecco racconta uno stile di vita profondamente italiano. È informale, moderno, versatile e sostenibile, anche nel prezzo: è un vino molto democratico. Fermo restando che permette a chi lo sceglie di fare una figura egregia, specie nel caso del Valdobbiadene Superiore e del Cartizze.

**COME TI SENTI AD ESSERE AMBASCIATORE DELLA CULTURA TREVIGIANA E VENETA NEL MONDO?**

È un onore e un piacere raccontare il nostro territorio, i nostri vini, la nostra cucina. Tutti restano a bocca aperta quando descrivo le bellezze della nostra terra, che offre davvero di tutto. Da parte nostra, poi, lavoriamo affinché Conegliano abbia lo stesso prestigio di Reims, Valdobbiadene il fascino di Epemay e il Prosecco la notorietà della Champagne.



**DOVE MANGIARE A VALDOBBIADENE: i consigli di Gianluca Bisol.**

- **DA GIGETTO** (Miane) - Per la grande qualità di una cucina tra le prime a mettere in luce i valori della nostra gastronomia, nonché per la straordinaria cantina.
- **MALGA MARIECH** (Pianezze di Valdobbiadene) - Per gli eccezionali formaggi e per la vista mozzafiato, da cui si ammira tutta la pianura trevigiana.
- **DA UGO** (Bigolino di Valdobbiadene) - Per la ricerca di pesce fresco d'altissima qualità.



### Marco Penello

Manager tuttofare per il Caffè Concerto, ristorante di famiglia.

**Età:** 21

#### Da dove viene

Cresce con il Caffè Concerto sotto la guida del papà Gigi e ora si occupa un po' di tutto, con una competenza rara per i suoi 21 anni.

**Appena** preso il diploma di ragioneria Marco lavora al ristorante a tempo pieno anche se "lavorare con papà a volte è un po' difficile, ma bello". Delfino di un'impresa di famiglia che nasce nel 1953, con la fiaschetta del nonno e che ora è un ristorante tra i più rinomati di Venezia e provincia, si definisce un po' un jolly tuttofare: cameriere, bartender, addetto alle consegne export, sa davvero fare un po' tutto e lo ha voluto fare subito: per passione e per avere l'indipendenza economica.

#### COSA SPINGE I CLIENTI A PROVARE E POI TORNARE AL CAFFÈ CONCERTO?

Questo posto funziona senza ricercare pubblicità perché lo staff è preparato, noi non mettiamo gli annunci in giro per trovare camerieri, dobbiamo conoscerli per creare un vero team. Chiamiamo i clienti fissi per nome, ci ricordiamo di cosa ordinano di solito, li sappiamo consigliare e abbiamo una grande varietà in cucina. In più il nostro è un mix di costanza e innovazione: Ipad, export, piatti sempre nuovi, ma coccoliamo anche i clienti che da vent'anni ordinano sempre lo stesso piatto.

#### COME DESCRIVERESTI UNA TUA SERATA TIPO AL CAFFÈ CONCERTO?

Quando c'è molta gente, qui esplose tutto. Sono cinque ore di frenesia totale in cui però bisogna mantenere la calma e saper gestire il primo turno, il secondo, e forse anche un terzo. A volte stiamo in ristorante fino alle 2 di notte. Io mi muovo di qua e di là cercando di tenere tutto sotto controllo. Lo staff deve sapere che in quelle ore si lavora duro, ma poi si mangia tutti assieme, come una famiglia.

#### UNA SERATA ESTIVA CON GLI AMICI TRA MESTRE E JESOLO: i consigli di Marco Penello.

- **AL DISTRIBUTORE** (Mestre) - Pub storico di Mestre in cui mi piace bere una buona birra.
- **DINING ROOM** (Mestre) - Perché è bel locale in cui si mangia un po' ricercato.
- **CORTE LEGRENZI** (Mestre) - Per l'aperitivo perché si beve bene e c'è molta gente.
- **IL MURETTO** (Jesolo) - La discoteca più bella, soprattutto esteticamente.



### Paolo Lai

Titolare di locali del centro di Treviso.

**Età:** 40

#### Da dove viene

Da anni proprietario del Corder, nel 2014 ha rilevato Le Beccherie e l'Acquasalsa.

**Prima** gli studi artistici, poi un inizio di carriera nel mondo del commercio, coltivando però nei weekend la passione per la ristorazione. Lavorando, giovanissimo, all'Amici Miei di Riccardo Pittis, e gestendo in seguito l'attuale Caffè De Checchi, decide di dedicarsi anima e corpo alla ristorazione. Partito con l'Osteria Corder nel 2005, ha rilevato nel 2014 Le Beccherie e l'Acquasalsa (ex Vapensiero).

#### COME RIESCI A CAPIRE I GUSTI DEI TREVIGIANI?

I gusti della gente cambiano. Si evolvono, subendo la contaminazione di altre culture gastronomiche. Oggi la gente valuta come difetti alcune cose che prima considerava pregi, perché i suoi gusti sono cambiati. Noi cerchiamo di proporre ricette sempre nuove. Il che non significa mancare di rispetto alla tipicità territoriale, ma semmai trovare modi innovativi per valorizzarla. Il sapore di un ingrediente può acquisire diverse sfumature, a seconda di chi lo produce e di come viene cucinato. La ricerca non è legata alla tradizione della ricetta, ma all'identità del prodotto del territorio.

#### QUAL È LO SPIRITO DIETRO AL RINNOVAMENTO DE LE BECCHERIE?

Abbiamo cercato di reinterpretare un locale storico, che non poteva essere snaturato. Era importante mantenerne l'identità, così abbiamo svolto un lavoro di arredo e di cucina che rinfrescasse senza stravolgere. Dopodiché abbiamo varato l'aperitivo, offrendo la possibilità di entrare qui anche solo per un drink. Una volta era un posto dove molti avevano timore a metterci piede; oggi invece c'è chi entra anche solo per vedere il locale. Treviso ama l'aperitivo e noi l'abbiamo portato a Le Beccherie, rendendolo un locale moderno e versatile.

#### DOVE CENARE A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Paolo Lai.

- **OMBRE ROSSE** (San Trovaso) - Perché ha insegnato il concetto di osteria moderna, un'enoteca dove mangi e bevi bene senza la formalità del ristorante.
- **NYU** (Oderzo) - Per l'innovativa cottura alla plancia e per il rapporto aperto fra cucina e sala.
- **ZUSHI** (Treviso) - Per l'ottimo sushi.





### Alessandro Mazzone

Direttore del ristorante  
"Gourmetteria" a Padova

Età: 40.

#### Da dove viene

Di Treviso, da sempre nella ristorazione, da quando era uno studente lavoratore a 15-16 anni.

**E' stato** direttore del catering della Mostra del Cinema di Venezia (nel 2004), ha seguito l'apertura a Palo Alto (California) della caffetteria di Caffè del Doge, un lungo periodo con gli Alajmo come direttore de "Il Calandrino" di Rubano (dal 2006 al 2010), altre esperienze tra Padova, Jesolo e Milano (con la Maison Moschino) e infine in primavera del 2013 l'approdo alla Gourmetteria di Padova, uno dei ristoranti più "prenotati" a Padova in tempi recenti.

#### QUAL È L'ELEMENTO CHE CONTRADDISTINGUE LA VOSTRA CUCINA?

La nostra cucina si caratterizza per il legame con il territorio o con la cucina tradizionale veneta che rileggiamo in chiave moderna. Prediligiamo le materie prime a km zero, ma senza essere integralisti, anche perché altrimenti non potremmo proporre un piatto come il baccalà mantecato che invece fa parte della tradizione della nostra regione. La rivisitazione dove sta? Nel caso del baccalà mantecato ad esempio è nel modo di proporlo. Noi lo proponiamo con la polenta frita, la croccantezza e il caldo della polenta fanno da contrapposizione alla morbidezza del baccalà.

#### QUAL È IL PIATTO PIÙ RICHIESTO?

Il piatto più apprezzato del nostro ristorante devo confessarti che è l'hamburger. Abbiamo in carta 7 hamburger pensati in chiave veneta, uno per ogni provincia con gli elementi caratteristici della provincia. Tra i cultori dell'hamburger gourmet è stato un successore.

#### DOVE MANGIARE A PADOVA: i consigli di Alessandro Mazzone.

- **TOLA RASA** - Di nuova apertura, è un ristorante dove ti fai una cena gourmet di alto livello.
- **AQUA CRUA** (Barbarano Vicentino) - Perché è il miglior ristorante che abbiamo in Veneto per rapporto qualità-prezzo.
- **BIASETTO** (pasticceria) - Mangerei qualsiasi loro dolce, dai cioccolatini alle praline, dalle brioche alle pastine...



### Luca Gambaretto

Proprietario Oblò & Mazzanti  
di Verona

Età: 26

#### Da dove viene

Quasi laureato in economia e mangament delle imprese di servizi, è uno degli imprenditori nel settore della ristorazione più conosciuti della città.

**Un** nome noto per chi ama la mondanità, le sue feste al ristorante Maffei, il ristorante di famiglia, sono infatti sempre un successore. Ma l'imprenditore è un volto conosciuto anche per chi ama lo street food grazie al noto locale "Oblò". Aperto da neanche un anno, l'"Oblò" è l'ultima creatura di Luca, con il quale ha portato a Verona, un nuovo modo di mangiare il cibo di strada.

#### QUAL È IL PUNTO DI FORZA DELL'OBLÒ?

La nostra forza sta nell' essere un locale trasversale dove dalla mattina alla sera puoi sempre trovare qualcosa da mangiare, che vada dai pancakes, alle torte, passando per i burger. Inoltre super lista di birre artigianali e gin particolari.

#### L'HAMBURGER DELL'ESTATE?

Il Buttery: Black Angus, mayo, salsa al basilico, burrata pugliese, caponatina estiva

#### IL SUNDAY LUNCH AL TUO LOCALE È UNO DEGLI APPUNTAMENTI PIÙ CHIACCHIERATI E PRENOTATI DEL MOMENTO. CI VUOI DESCRIVERE LA SUA FORMULA?

Il nostro locale non comprende una formula di brunch "pre-confezionata" e quindi i nostri clienti non si sentono vincolati e possono scegliere apertamente tra i pancakes, le uova e bacon, gli yogurt, i club sandwich, i burgers che la fanno sempre da padrone. Potrei dire che la nostra forza è che siamo molto trasversali e diamo un servizio praticamente unico.

#### DOVE MANGIARE A VERONA: i consigli di Luca Gambaretto

- **PEPERINO** - La migliore pizza della città.
- **GREPPIA** - Il miglior bollito della città.
- **NASTRO AZZURRO** - Per mangiare il miglior cibo all'ombra dell'Arena.



# Segui 2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità del mondo 2night  
e condividile con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook  
della tua città,

siamo a Bari, Bergamo, Bologna, Firenze, Friuli, Milano, Monza-Brianza,  
Padova, Roma, Rimini, Salento, Torino, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

I protagonisti nella ristorazione >>



## Cristiano Gaifa

Imprenditore ed ideatore della  
ristorazione in franchising Zushi

Età: 45

### Da dove viene

Ha lavorato nel settore pubblicitario per anni, nel 1999 crea il primo franchising di erogatori d'acqua per ufficio che venderà nel 2002 alla Nestlé Waters. Poi il grande salto nell'imprenditoria del food seguendo una sua passione, quella per l'oriente ed ovviamente per il sushi.

Dopo una carriera imprenditoriale di successo come pioniere degli erogatori d'acqua, Cristiano nel 2006 apre Zushi in Via 4 novembre, il primo ristorante giapponese di design con una formula innovativa che prevede anche l'asporto e la consegna a domicilio, con una qualità cibo e prezzo eccellente, ed una gestione 100% italiana. Da qui, il grande successo, espandendosi a macchia d'olio di città in città arrivando a 19 ristoranti. Metà dei quali di proprietà e l'altra metà dati in franchising.

### LE NUOVE APERTURE ED ESPANSIONI ERANO GIÀ PARTE DEL TUO PROGRAMMA SIN DALL'INIZIO?

All'inizio è stata una grande scommessa, sapevo di aver creato un format che avrebbe avuto successo ma non così grande e duraturo.

### QUAL È LA MOSSA CHE IMPRENDITORIALMENTE NON FARESTI PIÙ E QUELLA CHE FARESTI ANCORA?

Rifarei tutto, anche gli errori fatti mi sono serviti e mi hanno aiutato a crescere ed a fare meglio

### SUSHI & HAMBURGER. CHI LA VINCE?

Ovviamente Sushi !

### PROSSIME APERTURE?

Abbiamo in tabella di aprire entro quest'anno Firenze e Roma per poi fare il grande passo verso gli States. A gennaio infatti saremo in apertura in una delle vie più famose di South Beach a Miami, città che a me piace molto e dalla quale voglio partire alla conquista del mercato americano



### DOVE ANDARE A FARE L'APERITIVO A VERONA: i consigli di Cristiano Gaifa

- **OFFLINE** (Verona) - Per la qualità dei drink.
- **CAFFÈ TRENTO** (Verona) - Per lo staff bravo e simpatico.



## Alessandro Breda

Chef stellato, docente ALMA e proprietario del Gellius a Oderzo

**Età:** 47

### Da dove viene

Diplomato alla Scuola Alberghiera di Falcade nel 1985, ha fatto esperienza in ristoranti di fama internazionale.

**Boul** d'Or a Parigi, Tantris a Monaco di Baviera, Four Season a Londra, Enoteca Pinchiorri a Firenze e soprattutto Bonvesin della Riva da Gualtiero Marchesi. Dopo una gavetta "stellata", ha aperto Il Capitello a Corbanese di Tarzo nel 1993 assieme ad Adriano Fumis, e nel 2001 ha preso in mano il Gellius di Oderzo, ricavato fra resti romani. Al piano superiore propone una cucina semplice ma d'altissima qualità, che gli è valsa una stella sulla Guida Michelin. Dabbasso, nel moderno NYU, cavalca i trend più giovanili e all'avanguardia della ristorazione internazionale, con un tocco di fresca creatività trevigiana.

### QUAL È IL SEGRETO DEL GELLIUS?

Rovinare la materia prima il meno possibile, traducendola in una cucina semplice e pulita. Il cliente deve percepire la semplicità appena guarda il nostro piatto. Ho creato un gruppo che segue all'unisono questa filosofia e così, oggi, ogni cosa sembra fatta come se l'avessi preparata io.

### QUALI SONO I NUOVI TREND DELLA RISTORAZIONE?

Oggi la parola d'ordine è "informalità", il che non significa improvvisare, ma dare al cliente professionalità senza farlo sentire sotto esame, né tantomeno svenarlo per forza. Io viaggio molto in quelle città che anticipano le tendenze: a Londra esistono ristoranti a 3 stelle dove, pur di tenere il locale pieno e vivo anche a mezzogiorno, propongono prezzi quasi di favore. La vecchia concezione di ristorante classico e sontuoso in futuro sarà molto marginale: oggi la gente vuole uscire non soltanto per mangiare bene, ma anche per godere di un'atmosfera fresca e leggera. Tendenza che si sta imponendo anche a Treviso, e che noi promuoviamo col NYU.

### TREVISO DALL'APERITIVO ALLA CENA: i consigli di Alessandro Breda.

- **BASILICO 13** - Locale poliedrico, dove nel pomeriggio sorseggiare ottimi tè e alla sera fare un bell'aperitivo o mangiare piatti eccellenti.
- **IL BASILISCO** - Lo chef Diego è un grande professionista.
- **DA PINO IN STRADA OVEST** - Mi piace molto la loro pizza al metro.



## Teochef

Cuoco presso Cucina Teochef di Bassano del Grappa

**Età:** 34

### Da dove viene

Bassanese doc, ha capito presto che la sua strada lo avrebbe condotto in cucina. Lavori stagionali e anni di gavetta lo hanno portato anche al Maxim's de Paris (a Parigi) e alla Botte, ristorante di Los Angeles con una stella Michelin.

**Tornato** nel Bassanese da chef, Teo ha lavorato all'Osteria Terraglio per poi aprire, nel settembre 2012 assieme ai soci Gino e Moira, il Room Food & Drink, american bar e ristorante ispirato ai locali d'oltreoceano. Alla 'famiglia' Room si sono aggiunte quest'anno due novità: lo SkyRoom, club con terrazza estiva, e Cucina Teochef, a due passi dal Ponte degli Alpini. In un ristorante che porta il suo nome, Teochef non può che offrire la 'sua' cucina, quella forte e purista del Veneto, riproponendo piatti dimenticati ma con un occhio di riguardo a come gira il mondo.

### QUALI SONO I PIATTI CHE SENTI PIÙ TUOI?

Il piatto cui sono più legato è il risotto con wasabi e parmigiano, uno dei cavalli di battaglia del Room. Nel nuovo ristorante, Cucina Teochef, sono invece rimasto sorpreso dall'affetto che la gente ancora prova per piatti ormai dimenticati, come il risotto con i fegatini, gli gnocchi zuccheri e cannella, il coniglio con i fagioli in salsa e le animelle arrostiti.

### QUAL È STATA L'ULTIMA GRANDE EMOZIONE CHE TI HA DATO IL TUO LAVORO?

L'emozione più grande è stata naturalmente l'apertura di Cucina Teochef. Alle 20 fuori era pieno di gente che aspettava, e quando io e i miei collaboratori abbiamo tolto i teli che coprivano l'ingresso, per me è stato come respirare per la prima volta. Uscito in strada, ho dato il benvenuto a tutti, ma l'emozione più forte è stata vedere i miei genitori in prima fila, che aspettavano questo momento da una vita, come me.

### DOVE ANDARE A BERE A BASSANO DEL GRAPPA: i consigli di Teochef.

- **BIRRERIA AL PONTE DA PACELLI** (con chiosco estivo) - Per il pianeta 'birra' questa è la mia club house... quella a cui rimango affezionato.
- **ROOM** - Per bere un cocktail in serata.
- **ENOTECA MARIGA** - Per quanto riguarda il vino, i ragazzi di questa enoteca a due passi dal ponte stanno facendo un gran lavoro. Propongono in riva al Brenta una carta dei vini nuova, non scontata e accattivante.





## Matteo Rizzo

Chef presso il Desco di Verona

**Età:** 31 anni

### Da dove viene

Veronese, ha maturato esperienze professionali in giro per il mondo, poi il grande salto nel mondo della cucina.

**Insieme** al papà Elia, Matteo Rizzo è il patron de Il Desco, pluridecorata casa del gusto veronese. La sua cucina tradizionale ma al tempo stesso creativa, è un successo in continua evoluzione.

### QUALE È STATA LA TUA SCUOLA?

La mia vera scuola sono stati e sono tuttora mia madre e mio padre. L'essere ristoratore presuppone un'ottima preparazione in tutti i modi e sensi. Mi sto dedicando alla ricerca del cibo, delle migliori materie prime e delle migliori tecniche di preparazione. A parità, non trascuro la dettagliata conoscenza del vino e dell'arte dell'accoglienza dei clienti. Credo che il mio lavoro stia portando un po' di positiva "innovazione".

### DA QUALCHE ANNO LA TUA RICERCA SI È FOCALIZZATA SUL MONDO VEGETALE.

Ritengo che cibarsi principalmente di verdure e frutta dovrà essere sarà il futuro, per la sopravvivenza del pianeta e per la salute degli uomini.

### LE TUE RICETTE VEGANE.

I funghi porcini al timo in salsa di physalis e insalatina di pesche e la crema di patate con cipolla caramellato allo zafferano ed erba ostrica... hanno fatto innamorare anche i più critici.

### UN ALTRO PIATTO CHE BEN TI RAPPRESENTA IN QUESTO MOMENTO?

"Ananas in sfoglia croccante di liquirizia, gelato al limone ed erbette dell'orto". Da qualche anno coltivo personalmente molte varietà di erbe nel mio orto e in primavera c'è da divertirsi con colori e profumi!

### DOVE ANDARE A FARE L'APERITIVO A VERONA: i consigli di Matteo Rizzo

- **BAR STELLA** - Per l'atmosfera di casa, per la cura dei dettagli e perché hanno un occhio di riguardo per la tradizione.
- **ARCHIVIO** - Per un cocktail. Qui nel preparare i miscelati ci mettono e vera passione
- **OSTERIA LA MANDORLA** - Per i vini veronesi e per l'atmosfera retrò.



## Simone Lugoboni

Chef e proprietario dell'Oste Scuro di Verona

**Età:** 44 anni

### Da dove viene

Un diploma alla scuola alberghiera di Bardolino, diverse esperienze come cuoco in Italia e Francia, poi il grande salto nel mondo dell'imprenditoria del food.

**Simone** Lugoboni, dopo una gavetta bella tosta in giro per l'Italia ed esperienze transalpina, dal 1998 è lo chef e proprietario dell'Oste Scuro, il blasonato ristorante di Verona dove assaporare il migliore pesce selvaggio di Verona e tra i migliori del Veneto.

### QUAL È IL SEGRETO DELLA TUA CUCINA?

Attenzione per gli ingredienti e la loro filiera, tanta passione, ricerca ed un ottimo staff di collaboratori.

### QUAL È IL PIATTO PIÙ APPREZZATO DEL TUO RISTORANTE?

Il grande piatto dell'Oste Scuro, che è una catalana di crostacei, e le crudità.

### A QUALI MATERIE PRIME NON RIUSCIRESTI MAI A RINUNCIARE?

Capperi, spezie ed erbe, pasta.

### E IL TUO PIATTO PREFERITO?

Pappa al pomodoro, simbolo di un piatto "povero" ma che ha fatto storia.

### DI QUALE CUCINA SEI AFFASCINATO?

Tutte anche se la cucina classica francese e la cucina italiana regionale sono sempre fonte di ispirazione.

### IL LOCALE PIÙ INNOVATIVO CHE HA VISITATO DI RECENTE?

Te ne dico due. Uno per il format, Casa Perbellini, e uno per la proposta enogastronomica, Osteria Mondodoro.

### DOVE ANDARE A FARE L'APERITIVO A VERONA: i consigli di Simone Lugoboni

- **FRIZZANTE** - Per la professionalità e i cocktail a base di gin.
- **CAPPA CAF È** - Per i barman Aibes, i loro americani e la splendida terrazza sull'Adige.
- **ENOTECA 07** - Per chi gli aperitivi sono bollicine e vino. Grande scelta di vini.





**Angela Maci**  
Food blogger

**Età:** 36

**Da dove viene**

Da sempre appassionata di gastronomia, sale alla ribalta col blog "Sorelle in Pentola" assieme alla sorella.

**Sommelier** AIS, Assaggiatore di formaggi ONAF, un diploma ALMA. Dopo la laurea, frequenta un Master europeo in Storia e Cultura dell'Alimentazione, collaborando con riviste di settore. Gestisce il Decanter Art Club di Bologna per anni. Nel 2010 inizia con Chiara l'avventura di "Sorelle in Pentola". Oggi è consulente enogastronomica.

**COME CAMBIA, GRAZIE AL WEB, IL MONDO DELLA RISTORAZIONE?**

Il mondo enogastronomico in generale con l'avvento di Internet, dei social, dei blog ha iniziato a coinvolgere non solo gli addetti ai lavori, ma un ampio pubblico di appassionati. Un tempo erano le guide a dettare la classifica di vini e locali; oggi ognuno può scegliere chi seguire, nonché dare un giudizio, un consiglio. C'è chi, seguendomi, si riconosce nel mio palato e mi "usa" come guida personale. E devo ammettere che mi fa molto piacere. Inoltre, gli stessi locali impiegano i social per farsi conoscere: cosa positiva, perché allarga domanda e offerta.

**A TREVISO IN PARTICOLARE CHE PESO HA IL FOOD-BLOGGING?**

Io mi sento un po' sola. Come food-blogger siamo poche rispetto alle grandi città, il che mi spiace perché è un bel modo di comunicare, di amare il cibo e tutto il suo universo. Ma ho fiducia nel futuro perché vedo un cambiamento: Treviso si sta aprendo a nuovi gusti, a nuove realtà sempre più proiettate verso la grande città e i food blogger non tarderanno ad arrivare. Fermo restando che non ci si può improvvisare: bisogna sempre aggiornarsi, studiare e conoscere.

**TREVISO E PROVINCIA DALL'APERITIVO ALLA CENA: i consigli di Angela Maci.**

- **ABITUÉ** - Per l'aperitivo e la cucina stagionale, ben presentata.
- **LOCANDA MEDITERRANEO** (Badoere) - Per piatti stagionali semplici ma ricercati ed equilibrati.
- **HELMUT** - Per uno hamburger ricco, con carne buonissima e ricette bilanciate.
- **ANTICO MORER** - Per la cucina classica con materie prime eccellenti, in primis il pesce.
- **GELLIUS** (Oderzo) - Per la strepitosa location e la raffinata cucina, con ingredienti scelti e una pregiata carta dei vini.



**Alice Martini**  
Vegan Cooking & Food Photography

**Età:** Veronese, 33 anni

**Da dove viene**

Una maturità artistica, poi il grande salto come production management nella famiglia Teacher-in-a-Box e l'apertura del suo blog Kitchen Bloody Kitchen.

**All'anagrafe** è Alice Martini, ma in rete la conoscono come Kitchen Bloody Kitchen, il nome del suo blog di cucina che in pochissimo tempo ha rapito i veg foodie del web, con ricette e mise en place di grande effetto.

**UNO SBAGLIO IN CUI CHI SI AFFACCIA ALL'ALIMENTAZIONE VEGANA PUÒ COMMITTERE.**

Scegliere costosissimi prodotti pronti e pensare che mangiare veg significhi tofu, seitan e tempeh. La nostra tradizione è ricchissima di alimenti di origine vegetale: cereali, legumi, frutta, verdura e semi oleaginosi, reperibili ovunque, accessibili, ed equilibrati, per un'alimentazione ricca e creativa.

**LA RICETTA PERFETTA PER LA MAYO VEGANA.**

Una base da aromatizzare e personalizzare a piacere. Essenziale è l'aggiunta di una punta di senape: 50gr di latte di soia, non aromatizzato né zuccherato, 130 gr (circa) di olio di semi di girasole, aceto di vino bianco, sale.

**QUAL È STATA L'ESPERIENZA DI GUSTO PIÙ INCREDIBILE DELLA TUA VITA?**

Una pappa al pomodoro letteralmente commovente preparata da un'amica fiorentina, ed una caponata di melanzane preparata da un'amica di Ragusa, una vera e propria esplosione di sapori. Forse non sembreranno nulla di così incredibile, ma ricordo ancora le papille gustative entrate in sollucchero al primo assaggio.

**LA RICETTA CHE PIACE SEMPRE AI TUOI LETTORI?**

La mia versione della pastiera napoletana in chiave veg:

**DOVE MANGIARE VEG A VERONA: i consigli di Alice Martini**

- **LA LANTERNA** - Cucina creativa veg, legata alla tradizione e al gusto italiano.
- **RETROBAR** - Per il cappuccino alla mandorla, fette di torta, krapfen cotti al forno, succhi estratti a freddo, tutto veg.
- **VECCHIO MULINO BEACH** (Peschiera del Garda) - Per chi vuole mangiare veg sul lago, con un panorama mozzafiato.





### Anna Martellato

Giornalista, conduttrice,  
presentatrice

**Età:** 33

#### Da dove viene

Una laurea Scienze della  
Comunicazione con  
specializzazione in Editoria e  
Comunicazione multimediale,  
poi il salto nel mondo della  
comunicazione.

All'Università era nel gruppo di studenti che creò la web radio FuoriAula Network. Poi la gavetta al Corriere del Veneto, TeleArena, L'Arena e in altri settori, compreso il cinema con 4UIK!, un cinemagazine digitale che cura dal 2012. Un anno importante il 2012: si è sposata ed ha iniziato a collaborare con La Stampa. Poi, nel 2014, "2 Chiacchiere in Cucina", sul canale tv 7Gold.

#### DA DOVE È NATA L'IDEA DI 2 CHIACCHIERE IN CUCINA?

Condurre un programma di cucina è sempre stata una delle mie aspirazioni. Ma non mi è stato regalato nulla, a 2 Chiacchiere ci sono arrivata dopo diverse porte chiuse. Insistere mi ha ripagata: incontrare chi è disposto ad ascoltare le tue idee non è scontato e non lo è nemmeno lavorare in un buon team. Con la MasterChef Ilenia Bazzacco poi, siamo come sorelle. Anche a telecamere spente.

#### L'OSPITE PIÙ STRANO DEL TUO PROGRAMMA?

Andrea Pennacchi, attore fuori dalle righe. Ma anche il verace Paolo Vidoz, reduce da MasterChef con Ilenia. Per non parlare del gruppo più irriverente della musica nostrana, i Los Massad-res: non sapevo più come gestirli!

#### ANNA, COSA "BOLLE IN PENTOLA"?

È in arrivo una bella novità: "Alimentare, Watson!". Si tratta di un blog di "consapevolezza alimentare" che unisce le mie due grandi passioni: cucina e giornalismo. In un momento, quello di Expo2015, dove tutti parlano di cibo, mi sono resa conto che serve una bussola per fare chiarezza e approfondimento. Con notizie, video pillole, mini inchieste. Perché se l'uomo è ciò che mangia, deve prima sapere cosa ha nel piatto, no?

#### DOVE FARE COLAZIONE A VERONA: i consigli di Anna Martellato

- PASTICCERIA PERLINI - Per la tradizione e qualità delle materie prime.
- BAR CAFFETTERIA AL DUOMO - Per la suggestiva location.
- PASTICCERIA ISOLO - Per le brioche più buone della città.



# TRIBEWANTED

## MONESTEVOLE ITALIA



INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.  
Scopri perché su [tribewanted.com](http://tribewanted.com)

Località Monestevole - Umbertide (Pg)  
[monestevole@tribewanted.com](mailto:monestevole@tribewanted.com)

📍 Tribewanted Monestevole | 📺 @Tribewanted



## Giulio Casale

Scrittore, musicista e attore

Età: 44

### Da dove viene

Un inizio di carriera nella Benetton Basket, poi nel 1991 fonda gli Estra e via via spicca il volo come artista poliedrico

**Dopo** 7 album con gli Estra, che gli procurano la fama di "poeta del rock", inizia a lavorare anche da solista, pubblicando 2 dischi. Alla carriera musicale affianca un percorso letterario, scrivendo opere come "Se ci fosse un uomo - gli anni affollati del Signor Gaber". Il suo multiforme talento lo porta pure a teatro, dove dal 2012 è in tour con Andrea Scanzi nello spettacolo "Le cattive strade", che racconta vita e arte di De André, riscuotendo successo in tutta Italia

### CHE POTENZIALITÀ VEDI NEL CONNUBIO TRA IL MONDO DEI LOCALI E L'ARTE?

Le potenzialità sono enormi, e per fortuna qualcuno comincia a prenderne atto, con idee a volte originali. Come ovunque però mode, tendenze e anche "normale" conformismo rischiano di appiattire la proposta: c'è sempre di mezzo il vil denaro, e la dannata costrizione a far quadrare i conti. Io non mi lamento, ma di certo si potrebbe osare di più. La storia insegna che il rischio in ambito artistico spesso paga. Il cosiddetto pubblico va stimolato, stupito. Poi, di solito, torna.

### QUANDO ESCI, QUAL È IL GENERE DI AMBIENTE, DI SERATA CHE UN ARTISTA COME TE AMA FREQUENTARE?

Quando esco vuol dire che non sono in tournée, e ho voglia di rilassarmi: prediligo una cena lunga, distesa, locali non rumorosi (persino senza musica d'ambiente, grazie), con cibo di vera qualità e una carta dei vini curata, avente un occhio attento ai cosiddetti vini "naturali". Quindi no fast-food, e basta pizze, per favore: abbiamo già dato abbastanza al riguardo.

### DOVE MANGIARE A TREVISO E PROVINCIA: i consigli di Giulio Casale.

- **OMBRE ROSSE** (San Trovaso) - Perché continua a riassumere coraggio, rara semplicità e garanzia di passione, tanto nel cibo quanto nel vino.
- **PIRONETOMOSCA** (Castelfranco) - Per il pasto completo mai deludente, in equilibrio costante fra tradizione e innovazione.
- **DA ARMAN** (Treviso) - Perché si respira proprio Treviso, tanto nei piatti quanto nei volti degli avventori.



## Eva D'Be

Burlesque Artist

Età: 35

### Da dove viene

Nata in Venezuela, Maracaibo. Vive a Padova dal 1990 e ha cominciato a fare la Burlesque Artist nel 2012.

**Performer**, insegnante e blogger Eva si laurea con Lode al DAMS di Bologna, dove impara ad amare tutto ciò che è Camp. Dal 2001 respira Teatro, Vita Notturna e Paillettes, che, dopo svariate esperienze nel mondo dello Spettacolo, trovano nel Burlesque un denominatore comune.

### COME AVVIENE L'IDEAZIONE E LA PREPARAZIONE DI UN TUO SPETTACOLO

Normalmente parte dall'idea di un personaggio, che comincia a prendere forma attraverso il costume e la musica, non necessariamente in quest'ordine.

### QUALE È L'ERRORE PIÙ COMUNE CHE LA GENTE FA PARLANDO DI BURLESQUE?

Scambiarlo per qualcosa di trasgressivo, qualcosa di cui vergognarsi.

### LE CAPITALI MONDIALI DEL BURLESQUE. IN CHE CITTÀ E IN QUALI LOCALI DOBBIAMO ANDARE PER VEDERE GLI SPETTACOLI E LE ARTISTE PIÙ FAMOSE?

Las Vegas, lì si svolge il più importante festival di Burlesque del mondo. In Italia Milano è la città numero uno, di recente anche Roma propone una scelta più variegata.

### NEGLI ULTIMI DIECI ANNI, COME HAI VISTO CAMBIARE IL MONDO DELLA NIGHT LIFE A PADOVA?

Le serate sono più scarse e c'è sempre meno spazio per spettacoli ed intrattenimento. Ultimamente ho notato un certo interesse per le atmosfere boho. Un evento su tutti l'Aperitivo al Verde in Villa Caprera. È una grande festa, dal pomeriggio a notte fonda, che mescola musica dal vivo, mercatino vintage, lezioni di yoga, aperitivo e dj set nel verde di un parco.

### DOVE USCIRE A PADOVA: i consigli di Eva D'Be.

- **CHEZ MOI** (dietro al Teatro Verdi) - Per un aperitivo fuori dai soliti giri, mi piace per la sua atmosfera retrò e decontracté.
- **CAFFÈ DIEMME** (in Piazza dei Signori) - Per il mojito analcolico servito nel barattolo, il mio drink dell'estate.
- **THE BOX** (in Prato della Valle) - Per una cena con vista su una delle più belle piazze d'Europa.





**Clizia Fornasier**

Attrice

**Età:** 29

**Da dove viene**

Nel 2004 le finali di Miss Italia, poi la televisione, il cinema e gli spot pubblicitari.

**Mentre** sta terminando gli studi al Liceo Canova di Treviso, viene eletta Miss Veneto e partecipa a Miss Italia, dove vince il titolo nazionale Miss Sasch Modella Domani. Entra subito nel mondo della televisione, mentre per il debutto al cinema attende il 2007, con "Notte prima degli Esami - Oggi", cui segue subito "Grande, grosso e... Verdone". Oltre alla carriera nel cinema continua a lavorare in TV, partecipando anche a "Tale e quale show" su Raiuno, e trova il tempo di pubblicare un romanzo. Ogni volta che può torna con piacere dove tutto è iniziato.

**CHE COS'È LA NIGHTLIFE PER UN "PERSONAGGIO PUBBLICO" COME TE?**

È l'occasione per gestire in modo più informale le pubbliche relazioni. A mio avviso gli eventi vanno selezionati in modo intelligente. Non partecipo a tutte le serate alle quali vengo invitata. Oltre ad essere una leggera violenza quella delle uscite "forzate", a volte un eccesso di mondanità può essere lesivo per l'immagine di un'artista o comunque di un personaggio pubblico. Morale della favola: poche apparizioni ma buone.

**OGGI, QUANDO SEI A TREVISO, COME TI SENTI A GIRARE PER LOCALI?**

Mi sento decisamente spaesata! Non sono mai stata patita per la mondanità. Ho quasi sempre preferito un bel pijama party con le amiche, guardando vecchi film e mangiando piatti inventati a casa, anziché girare per locali nel chiasso e magari pure sopra tacchi a spillo. Quando torno in città, mi lascio guidare da quelle amiche che vivono a Treviso tutt'oggi, oppure da mio fratello. Mi piace moltissimo il sushi, o in alternativa un club sandwich scanzonato, magari in un locale a tema anni '50...!

**TREVISO DAL SUSHI AL GELATO: i consigli di Clizia Fornasier.**

- **KIRIN** - Perché offre una buona scelta di sushi a prezzi molto competitivi.
- **ZUSHI** - Perché qui si trova un sushi davvero raffinato, di ottima qualità.
- **IL GELATIERE DI SANT'AGOSTINO** - Per un gelato coi fiocchi, squisito.



**Carlo Pecorelli**

Artista

**Età:** 48

**Da dove viene**

Pittore e scultore autodidatta, apprende l'arte attraverso curiosità e sperimentazione.

**Vive** tra materia e spirito in una ricerca continua di equilibrio, che cerca di raggiungere attraverso la pittura, le installazioni, le sculture in acciaio corten, acciaio che ha piegato alla sua personale modalità espressiva, incentrata sul linearismo visivo e concettuale. Alcune sue celebri performance provocatorie sono state realizzate al Tate Modern di Londra, al Centro Pompidou di Parigi, in Piazza Tienamen a Pechino e durante il Corteo degli Ombrelli ad Hong Kong. Le sue opere sono state esposte in diversi paesi, e tutta Jesolo oggi le conosce, potendo spesso ammirarle anche nelle piazze della città. Dopo il grande successo di mostre come "Uomini e insetti" e "Riflessi d'acciaio", nell'estate 2015 è atteso il suo ritorno con la mostra open-air "Il grande contiene il piccolo".

**COME VALUTI LA FREQUENTE ESPOSIZIONE DI OPERE D'ARTE CHE OGGI FANNO MOLTI LOCALI?**

Non mi dispiace il connubio tra locali e arte, a patto però che non venga banalizzato. Non deve diventare una mera questione di arredamento interno. Questo è il rischio. Semmai deve diventare un valore aggiunto, in grado di aumentare l'interfaccia tra ciò che il locale offre e ciò che il cliente chiede.

**HAI QUALCHE IDEA PRECISA IN MERITO?**

Un esempio potrebbe essere la realizzazione di flashmob su temi di particolare importanza, o altri generi di performance all'aperto. Installazioni che coinvolgano sia il cliente presente nel locale, sia lo spettatore che passa di lì per caso. Un'arte "viva" insomma, non soltanto da vedere ma appunto da vivere. Una forma d'arte che possa anche aiutare a contrastare l'odierna tendenza della vita notturna nei locali, la quale propone un divertimento via via sempre più trasgressivo.

**DOVE ANDARE A CENA A JESOLO: i consigli di Carlo Pecorelli.**

- **AL TORCIO** - Per gli spaghetti allo scoglio.
- **VECCHIO MARCONI** - Perché è un locale davvero qualificato nella preparazione della pizza.
- **DA OMAR** - Perché offre un'altissima qualità del cibo e del servizio, al giusto prezzo.





### Erika Suranyi

Manager McDonald's e modella

**Età:** 28

#### Da dove viene

Dopo gli studi di Lingue lavora in UPS, finché vince un concorso di bellezza ed entra nel jet-set.

**Madre** rumena, padre ungherese, ma lei cresce in un istituto tedesco, con 3 madrelingue. Nel 2003 si trasferisce a Treviso, conclude gli studi e lavora all'UPS di Tessera. Nel 2011 vince un concorso regionale di bellezza, e da lì cominciano sfilate, servizi fotografici e serate. Poi incontra il noto re della notte Fabio Volpato, con cui mette su famiglia. Nel 2014 entra in McDonald's, diventando presto manager dei fast-food trevigiani, e fa anche da testimonial per Cuore Matto Gioielli. È tra i volti femminili più mondani della città.

#### COME VEDI OGGI LA TREVISO BY NIGHT?

Negli ultimi anni è cambiata moltissimo. Ora non attira più il caos. Ora la gente cerca semmai un ristorante che pian piano si trasformi in un qualcos'altro: questo è il tempo dei dinner&dance, non più delle megadiscotheche con le ballerine che ti saltano addosso! I locali notturni dovranno puntare sempre più sulla qualità di cibo e servizio, anziché sulla trasgressione vecchio stile, roba vista e stravista.

#### COSA DICI ALLE RAGAZZE CHE VOGLIONO LAVORARE NEL MONDO DELLA NOTTE?

Anzitutto di darsi da fare. E mai rammaricarsi se un'altra ti passa davanti, ma capire come migliorarti. Del resto o sei una vera top model oppure non puoi giocare esclusivamente sull'immagine puntando solo su questo mondo. Quindi per quanto tu sia bella, la priorità dev'essere imparare a fare un mestiere, con la tua testa e le tue mani per avere la sicurezza che un posto di lavoro lo troverai sempre. Certo: a fare la ragazza immagine, la cubista, la modella ci si diverte e si prendono soldi, eh! Ma è importante costruirsi un futuro alternativo. Quando resti a casa in maternità non è mica la discoteca il lavoro che ti paga.

#### USCIRE A CASTEFRANCO E TREVISO: i consigli di Erika Suranyi.

- **TONI DEL SPIN** - Per l'accoglienza e la cucina ottime e per l'atmosfera da trattoria.
- **DA IRENE** (Castelfranco) - Per le ostriche favolose, il tonno con le fragole e il tartufo fresco.
- **G-CLUB** (Castelfranco) - Perché è il nuovo locale del mio Fabio! Chic e d'atmosfera.



### Riccardo Pittis

Ex campione di pallacanestro

**Età:** 46 anni

#### Da dove viene

Ex capitano della Pallacanestro Treviso, ha giocato anche nell'Olimpia Milano e in Nazionale.

**Cresciuto** cestisticamente a Milano, nel 1993 arriva a Treviso, dove gioca 11 stagioni. In 20 anni di carriera vince 24 trofei. Due cose ne sintetizzano il carattere: il record di sempre sulle palle recuperate, e la capacità di cambiare mano di tiro a quasi 30 anni, dopo un grave infortunio. Oggi, come Life Coach aziendale, raccontando le sue esperienze veicolo concetti che ritiene universali; in primo luogo mai credere che un obiettivo sia impossibile: spesso è soltanto impensabile. Ha posseduto locali in città ed è conosciuto e amato da tutti i trevigiani.

#### COSA TI RENDE PIÙ FIERO NELLA TUA CARRIERA?

Due cose: essermi sempre divertito, portando in campo il mio spirito agonistico, ben radicato quanto leale; e avere l'intelligenza di non sentirmi mai arrivato, nella convinzione di poter crescere ogni giorno.

#### COME VEDI CAMBIATA LA NIGHTLIFE A TREVISO?

Radicalmente. Nel '93, il mio primo anno a Treviso, se volevamo fare una serata ricordo che bisognava andare fino al Terminal, a Mestre. Adesso invece, qui da noi, di locali ce ne sono forse fin troppi! Ma oggi, alla mia età, a me piace andare in quei posti ed ambienti in cui mi riconosco, quindi locali semplici e raffinati al tempo stesso, dove trovo gente come me e so che incontro sempre qualche amico.

#### TREVISO DALL'APERITIVO ALLA CENA: i consigli di Riccardo Pittis.

- **LA ROGGIA** - Ideale per un aperitivo easy.
- **SHIRAZ** - Per aperitivi più raffinati (ma non troppo).
- **LA FINESTRA** - Pizze buone, personale amichevole e ambiente molto bello.
- **DA ARMAN** - Ambiente familiare, ottima cucina tipica con specialità del territorio e prodotti di stagione, come la pasta e fagioli o i piatti a base di radicchio.



# INDICE DEI LOCALI IN VENETO

## Venezia

<b>Skyline Rooftop Bar</b> - cocktail bar (Giudecca)	pag. 54
<b>B- Live</b> – cocktail and live bar (Jesolo)	pag. 55
<b>Ae Oche Docks</b> - pizzeria (Mestre)	pag. 55
<b>Trattoria Al Castello</b> – ristorante tipico veneto (Mirano)	pag. 55

## Treviso

<b>Cozze a Gogò</b> – ristorante di pesce (Treviso)	pag. 56
<b>Kruz Pub</b> - pub (Treviso)	pag. 56
<b>Porta Calvi</b> – cocktail bar (Treviso)	pag. 56

<b>Colonial Inn Pub</b> – pub (Silea)	pag. 57
<b>Rumori Strani</b> – pub e polpetteria (Casier)	pag. 57
<b>Hops Pub</b> – Pub (Paese)	pag. 57

<b>Ristorante Perché</b> - ristorante e pizzeria (Roncade)	pag. 58
<b>Osteria Conschio</b> – ristorante cucina tipica (Casale sul Sile)	pag. 58
<b>Ristorante Conte Alvisè a Villa Condulmer</b> – ristorante (Mogliano Veneto)	pag. 58

<b>Jackies' Pub</b> - pub (Quinto di Treviso)	pag. 59
<b>Outsider Pub</b> – pub (Quinto di Treviso)	pag. 59
<b>Barbablù</b> – pizzeria (Istrana)	pag. 59

<b>PinUp Pub</b> - pub (Volpago del Montello)	pag. 60
<b>Il Galeone d'Oro</b> – pizzeria e ristorante (Castelfranco Veneto)	pag. 60
<b>Alla Torre</b> – ristorante e pizzeria (Castelfranco Veneto)	pag. 60

<b>Tex Mex Saloon</b> – pub (Asolo)	pag. 61
<b>Volpara Malga Verde</b> – ristorante cucina tipica (Mussolente)	pag. 61
<b>Inverness Pub</b> – pub (Mareno di Piave)	pag. 61

<b>Da Gennaro</b> - pizzeria (Conegliano)	pag. 62
<b>Prosit</b> – pub (San Vendemiano)	pag. 62
<b>Osteria Ca' dei Loff</b> – osteria con cucina (Cison di Valmarino)	pag. 62
<b>Kapuziner Hof</b> – pub – (Colle Umberto)	pag. 63
<b>Ristorante Gran Casa</b> - ristorante ed enoteca (Oderzo)	pag. 63
<b>Nyu'</b> – ristorante (Oderzo)	pag. 63

## Padova

<b>Tucano</b> – cocktail bar (Padova)	pag. 64
<b>Maxim</b> - ristorante e pizzeria (Padova)	pag. 65
<b>Zeus</b> - ristorante greco (Noventa Padovana)	pag. 65
<b>Wee Doo</b> – specialità galletto (Limena)	pag. 65

## Vicenza

<b>Zushi</b> – ristorante giapponese (Vicenza)	pag. 66
<b>Mezzaluna</b> – The Moon – ristorante con piscina (Vicenza)	pag. 67
<b>Kiss &amp; Kiss</b> – lap dance (Vicenza)	pag. 69

## Verona

<b>Le Cantine de l'Arena</b> – ristorante (Verona)	pag. 70
<b>Ikai</b> – ristorante giapponese (Verona)	pag. 71
<b>Ciccarelli Café</b> – wine bar e caffetteria (Verona)	pag. 71
<b>Le Colombare</b> - ristorante (Verona)	pag. 73
<b>Woking</b> – all you can eat orientale (Bussolengo)	pag. 74



## Skyline

Sestiere Giudecca, 810 - Venezia. Info: 0412723311.  
Tutti i giorni dalle 17 all'1.

È il cocktail bar più chiacchierato della città. Non solo per la sua terrazza all'ottavo piano che è il punto di osservazione più alto di Venezia, non solo per il cocktail bar sempre all'altezza e non solo per l'arredamento di design e l'illuminazione a led

multicolore. Skyline d'estate è il punto di ritrovo dei pool party, le uniche feste in piscina della città e le più importanti in fatto di avvistamenti glamour. La novità dell'estate però è Sunset l'aperitivo che due giovedì al mese porta in terrazza la musica jazz live.



## B\*Live

Via Verdi, 7 - Jesolo (VE). Info: 3407539836.  
Tutte le sere dalle 18 alle 3.

Le serate in questo locale in Piazza Marina iniziano con l'aperitivo a bordo piscina per poi proseguire nel dopocena, quando la musica dal vivo non manca mai. Cocktail bar e anche cucina con hamburger, pizza e sandwich. Dall'una alle due di notte c'è il 2x1 sulla pizza. Il martedì è latino.



## Pizzeria Ae Oche Docks

Viale Ancona, 18 - Mestre (VE). Info: 0415321892  
Aperti tutto il giorno tutti i giorni, nel weekend chiude alle 2.

La pizzeria mestrina nell'angolo più strategico, soprattutto d'estate, con l'affaccio sulla darsena di Viale Ancona. È molto amata da chi ha figli, perché offre lo spazio bimbi più grande della città, con l'animazione. La pizza, soffice e ben condita, si può avere anche al kamut.



## Trattoria Al Castello

Via Kennedy, 5 - Mirano (VE). Info: 041430675  
Tutti i giorni a pranzo e a cena, chiuso Lunedì.

A Mirano, a due passi dal centro, Mariagrazia ha creato un tempio per la conservazione della cucina veneziana autentica a suon di baccalà mantecato e moeche, di risotti e seppioline, di tiramisù e bussolai. Solo le bollicine fanno uno strappo alla regola: si beve Ferrari.



## Cozze a Gogò

Via Inferiore, 2 - Treviso. Info: 0422590314.  
A pranzo e a cena, chiuso domenica.

Il nome dice tutto: Cozze a Go Gò è una cozzeria specializzata in piatti a base di cozze dalle diverse qualità. Anche classici piatti di pesce della tradizione veneta e paella. La carta dei vini è scelta con cura. A due passi da Piazza dei Signori, in uno degli angoli più caratteristici di Treviso centro. A pranzo menu fisso.



## Kruz Pub

Via Avogari, 5 - Treviso. Info: 3930839711.  
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Oltre 35 anni di storia per questo pub inglese del centro di Treviso. Ottima scelta di birre inglese, europee ed artigianali. Da provare il club sandwich, il fish'n'chips, la tagliata e l'hamburger - anche in versione Man vs Food. Maxischermi per sport in diretta.



## Porta Calvi

Porta Calvi, 18 - Treviso. Info: 042255211.  
Tutti i giorni dalla mattina, domenica dal tardo pomeriggio.

Giovane gestione per questo storico locale. Ora il Porta Calvi - ex Al Dazio - è un wine&cocktail bar rinnovato nell'ambiente e nelle proposte. La sera per l'aperitivo troviamo buoni vini e cocktail d'alta scuola. D'estate tutti in giardino: lungo il fiume, il più grande di Treviso centro. Il giovedì l'aperitivo con dj set.



## Colonial Inn Pub

Via Treviso, 67 - Silea (TV). Info: 04221741880.  
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Stile colonial britannico per questo famoso pub di Silea in zona multisala The Space. Non si viene solo per le birre: sarebbe un peccato non approfittare dei leggendari hamburger di angus, dei club sandwich e di una ricca selezione di carni pregiate. Maxischermi per lo sport in tv. Per l'estate aperto anche il grande giardino.



## Rumori Strani

Via Martiri Della Libertà, 28 - Casier (TV).  
Info: 0422386361.  
Dalla mattina, chiuso lunedì sera e domenica a pranzo.

Live pub con concerti il fine settimana e non solo. Tra i primi locali trevigiani a proporre come specialità le polpette: di pollo, di manzo, di maiale, con salsiccia, con formaggio e spezie, di pesce e anche vegetariane. Anche panini, club sandwich e toast. A pranzo cucina con menu fisso.



## Hops Pub

Via Monsignore G. D'alesi, 23 - Paese (TV).  
Info: 3334234783  
Tutte le sere.

Pub poco fuori Treviso amato ed apprezzato per la vastità di birre artigianali. Gli hamburger sono di Angus irlandese macinato fresco, proposti in tre formati. Particolari anche i club sandwich, la pizza e la cheesecake, preparata secondo tradizione dal cuoco californiano. Oltre un centinaio di posti: d'estate aperti terrazza e giardino.



## Ristorante Perché

Via Mezza Brusca, 2 - Roncade (TV).

Info: 0422849015.

A pranzo e a cena tutti i giorni.

Sulla Treviso - Mare, colpisce la struttura di questo ristorante e pizzeria: un vecchio casolare ristrutturato secondo le tendenze dell'architettura più contemporanea. Innovativa la cucina con specialità creative di stagione, pizza per palati fini, hamburger gourmet, vini d'eccellenza e birre artigianali.



## Osteria Conscio

Via Chiesa Conscio, 1 - Casale Sul Sile (TV).

Info: 0422827225.

Tutti i giorni a pranzo, da mercoledì a sabato anche cena.

Nella piccola Conscio troviamo un'osteria con cucina casalinga la cui specialità sono i piatti di pesce. Nel menu tagliolini all'astice, seppie in umido, branzino, paella alla valenciana e molti altri piatti di mare. Da segnalare i dolci fatti in casa. Spesso organizzate serate culinarie dedicate ai piatti della tradizione.



## Ristorante Conte Alvise a Villa Condulmer

Via Preganziol, 1 - Mogliano Veneto (TV).

Info: 0415972700.

Tutti i giorni a pranzo e a cena

Suntuosa proprietà del '700 immersa nel verde dove troviamo hotel 5 stelle e ristorante di lusso, il Conte Alvise. Raffinata e di gran classe la cucina con piatti di carne e di pesce. Anche area lounge bar per l'aperitivo e il dopocena. Da maggio a settembre anche serate musicali.



## Jackie's Pub

Via Noalese, 61 - Quinto di Treviso (TV).

Info: 0422230260.

Pranzo e cena fino a tardi, tutti i giorni.

Uno degli hamburger più famosi di Treviso lo fanno qui, in questo allegro pub in zona aeroporto. Fame? Ecco la sfida Man vs Food con un hamburger di oltre un chilo. Anche pizzeria e cucina. Da provare il Mojito e i cocktail cubani. Il fine settimana karaoke, musica dal vivo e serata latina. Con dehors estivo.



## Outsider Pub

Via San Cassiano, 72 - Quinto Di Treviso (TV).

Info: 3475751988.

Tutte le sere dalle 17.

Birre irlandesi spillate alla pompa in questo Guinness Pub certificato dalla casa madre; anche artigianali in bottiglia. Da non perdere gli hamburger di angus, i particolari club sandwich proposti con pane tortilla e una lunga lista di panini, piadine e bruschette. Fine settimana con musica dal vivo e dj set. Con veranda estiva.



## Barbablù

Piazzale Roma, 73 - Istrana (TV). Info: 0422731190.

Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Farine selezionate, lunga lievitazione, cottura su forno a legna, fantasiose farciture sempre nuove: questo nella lunga carriera del Barbablù, una delle pizzerie più amate del trevigiano. Menu cucina con primi, secondi ed insalate. Con spazio gioco per i più piccoli. Dalla mattina aperto il bar caffetteria.



## PinUp Pub

Via Sile, 6 - Volpago Del Montello (TV).

Info: 0423620603.

Tutte le sere tranne lunedì.

Locale unico, che ricrea tutta l'atmosfera dell'America anni '50 con vari juke-box, flipper, insegne al neon e una Buick del '56 al centro della sala. Non mancano hamburger, American hot dog, ali di pollo fritte e milkshake. Il venerdì sera musica dal vivo; il mercoledì l'Happy Days, dopocena con dj set sotto le stelle.



## Il Galeone d'Oro

Piazza Giorgione, 74 - Castelfranco Veneto (TV).

Info: 0423722472.

A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Tra i più noti locali di Castelfranco, con oltre cinquecento posti a sedere disposti tra i suoi due piani. Un centinaio le pizze tra cui scegliere a cui si aggiunge un ricco menu cucina con piatti di carne ma, soprattutto, di pesce. La terrazza estiva offre una bella vista sulle mura.



## Alla Torre

Piazza Marconi - Castelfranco Veneto (TV).

Info: 0423495445.

Tutti i giorni a pranzo e a cena.

Proprio sotto la Torre dell'Orologio: ambiente caratteristico e dal fascino unico. Cucina trevigiana con ingredienti locali e stagionali, le specialità qui sono le carni e le paste fresche: non manca mai un delicato profumo di erbe aromatiche. Forno a legna per pizze dalla lunga lievitazione. Ricca cantina.



## Tex Mex Saloon

Via Bassanese, 14 - Asolo (TV). Info: 3381660777.

Tutte le sere.

Pub ai piedi di Asolo in perfetto stile saloon texano. Famoso per le sue proposte tex mex come nachos, chili con carne, tortillas, fajitas, burritos e una nutrita proposta di hamburger home made. Sette le birre alla spina: ogni mese una nuova proposta a rotazione. D'estate aperta la grande veranda.



## Volpara Malga Verde

Via Volpara, 3 - Mussolente (VI). Info: 0424577019.

Tutti i giorni tranne mercoledì.

Nel verde delle colline delle Pedemontana tra Bassano e Asolo, il Volpara Malga Verde è ristorante di cucina tradizionale veneta. Ci sono ampie sale dal gusto classico che ben si adattano all'organizzazione di banchetti per matrimoni e grandi feste in famiglia. Le specialità sono la carne alla griglia e lo spiedo.



## Inverness Pub

Via Ungherese Nord, 115 - Mareno Di Piave (TV).

Info: 043830070.

Tutte le sere, chiuso lunedì.

Pub in stile scozzese dagli arredi in legno e drappaggi in tartan. Ottime birre spillate alla pompa, ampia selezione di whisky e distillati. La cucina espressa con hamburger, club sandwich, tagliate e bistecche. Nel suo Corner Live musica jazz, rock e blues dal vivo. Sport su maxischermo.



## Da Gennaro

Via Vital, 86 - Conegliano (TV).  
Info: 043824858, 043822391.  
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Un'istituzione dal 1965: tra le pizzerie più famose di Conegliano, Da Gennaro è anche cucina con una vasta scelta di piatti a base pesce. Da segnalare anche la pasticceria: di produzione propria con dessert e torte sempre ricchi. Ampi spazi anche per grandi compagnie. Con terrazza panoramica.



## Prosit

Via Adriatica, 7 - San Vendemiano (TV).  
Info: 0438778513, 3472459921.  
Tutte le sere tranne lunedì.

Birreria bavarese certificata Löwenbräu. Anche l'ambiente è con arredi in legno in stile tradizionale e decori bianchi e azzurri. Dalla cucina würstel altoatesini, carni alla griglia, galletto e stinco di maiale; la pizza è anche su formula "giro pizza". Ampio l'interno da oltre 200 coperti: d'estate aperto il giardino estivo.



## Osteria Ca' dei Loff

Via V. Veneto, 15 - Cison di Valmarino (TV).  
Info: 043885962.  
Tutti i giorni a pranzo e a cena.

E' una giovane gestione a portare avanti la tradizione gastronomica veneta e trevigiana qui in questa piccola ed accogliente osteria con cucina a Cison di Valmarino. Ricette di un tempo e prodotti del territorio nel menu che cambia secondo stagione. Il dehors offre un'incantevole vista sulla Prealpi.



## Kapuziner Hof

Via Roma, 10 - Colle Umberto (TV). Info: 0438394567.  
Tutte le sere, tranne mercoledì, domenica a pranzo.

Un vero tempio dedicato agli amanti della Baviera. Birra alla spina e anche artigianali in bottiglia. Dalla cucina specialità bavaresi come stinco alla birra e wurstel ma anche tagliate e filetto. D'estate aperto il grande plateatico con giardino per bambini. Venerdì sera karaoke, nel fine settimana anche musica dal vivo.



## Ristorante Gran Casa

Piazza C. Stefanel, 2 - Oderzo (TV).  
Info: 0422814571, 0422717867.  
A pranzo e cena, chiuso domenica sera e lunedì tutto il giorno.

Ricercato nello stile, come nella cucina. Qui la tradizione veneta diventa alta cucina ritrovando la sua originalità; nel menu anche incursioni della cucina francese. Nella grande enoteca troviamo sempre un vino giusto per l'abbinamento. Aperto d'estate il patio fiorito.



## Nyu'

Via Calle Pretoria, 6 - Oderzo (TV). Info: 0422713577.  
A pranzo e a cena, chiuso domenica sera.

La firma è quella dello stellato Gellius. Cucina creativa anche nella preparazione: un cooking show vero e proprio col metodo teppanyaki sull'esclusiva piastra al titanio. Incredibile l'ambiente: di gran classe e dal design contemporaneo ma con il pavimento in vetro con vista sui reperti dell'antica Opitergium.



## Tucano

Viale F. Cavallotti, 65 - Padova. Info: 049681366.  
Tutti i giorni dalla mattina fino al tardo dopocena, domenica dalle 8 alle 13 e dalle 18 a mezzanotte.

Da caffetteria la mattina per la colazione a tavola fredda per pranzi leggeri con cucina veloce, piade e panini: la sera è aperitivo, come da tradizione padovana, con spritz, vini, birre e anche cocktail tra i più conosciuti e bevuti, proposti in originali varianti e con frutta fresca. La serata forte è il mercoledì

sera, un classico, e non mancano le feste a tema con dj set. Giusto davanti alla fermata Bassanello del tram.



## Maxim

Via Montà, 113 - Padova. Info: 3495532539.  
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Nasce quindici anni fa come pizzeria ad opera di Bruno Falcone - tra i "signori della pizza padovani" - e si apre anche alla ristorazione. Una cucina classica e raffinata che esalta gli ingredienti base selezionati tra le eccellenze gastronomiche italiane. Segnalato nelle prestigiose guide dell'Accademia Italiana della Cucina.



## Zeus Doc Restaurant

Via Noventana, 107 - Noventa Padovana (PD). Info: 0498930872, 3470036895.  
A pranzo e a cena, chiuso lunedì.

Feta, gemista, tzatziki, moussaka e pyta gyros; queste e molte altre le specialità per questo ristorante greco della periferia padovana. Non mancano le serate con musica e balli tipici. A pranzo il menu è a prezzo fisso e la domenica c'è il brunch. D'estate è aperto il giardino.



## Wee Doo

Via Stefano Breda 36/a - Limena (PD).  
Info: 0499815017.  
La sera a cena, da lunedì a venerdì anche a pranzo.

La specialità è il galletto alla griglia, mangiato rigorosamente con le mani, con patate fritte o verdure alla griglia e una speciale salsa speziata dalla ricetta segreta. Anche pizza, hamburger e proposte per vegetariani. Giardino estivo e ampio parcheggio. Il venerdì sera musica dal vivo.



## Zushi

Piazzale Torquato Fraccon, 2 - Vicenza. Info: 0444543765.  
Dalle 12 alle 23.30, domenica dalle 18.30.

Il sushi come non lo avete mai visto: con la bella stagione è aperto il plateatico di Zushi, un autentico paradiso - tutto a gestione italiana - per chi ama la cucina giapponese. Di fronte all'arco di Monte Berico - ma anche a casa propria grazie ai servizi di

take away e home delivery - si gustano sushi (alcuni davvero super creativi), sashimi, piatti vegetariani, caldi o di solo pesce cotto, freschi dolci e drink. La terrazza offre una quindicina di posti con vista sull'arco.



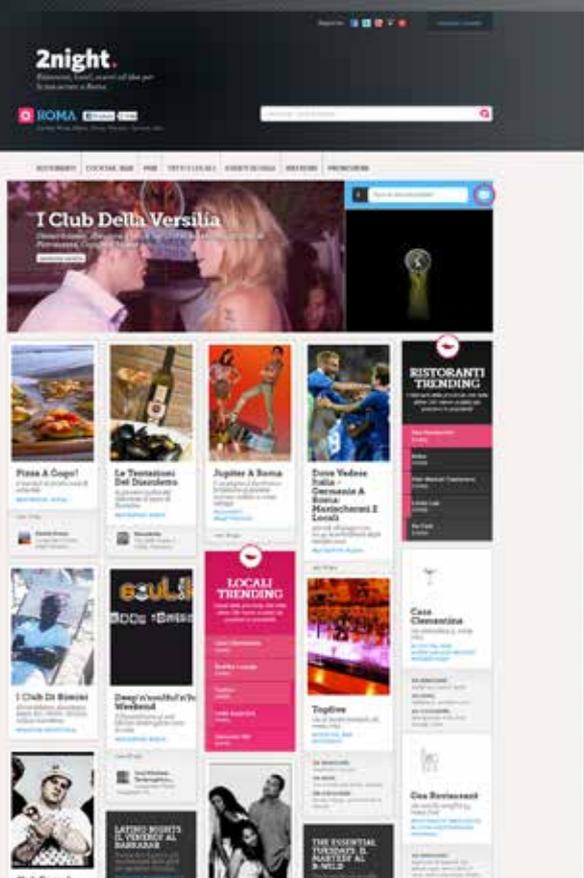
## Mezzaluna - The Moon

Via U. Scarpelli, 39 - Vicenza. Info: 0444582677.  
Dalle 18.30 a mezzanotte. Nel weekend già dal pomeriggio.

L'aperitivo alla milanese in versione 'summer' è di scena tutte le sere al The Moon, il grande spazio estivo dell'Hotel Viest. Nella piscina con giardino si gustano freschi drink accompagnati da un ricco buffet. Poi, si può cenare al Mezzaluna con menu

ristorante o pizza. Nel weekend l'ambiente si scalda con musica e appuntamenti sempre diversi, dal tango ai balli latini, dai dj set ai live, in un'atmosfera da villaggio turistico fra centro benessere e piscina.

# NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL



## QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it ordina i luoghi e gli eventi della notte per popolarità. Abbiamo reso il ristorante cool, la serata figa, la disco che tira e l'aperitivo da non mancare un'equazione matematica... una sintesi che prende in considerazione sia l'utente che dice la sua sui social network, sia la maggioranza silenziosa che digita sul motore di ricerca.

### 2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata

vicenza



## Kiss & Kiss

Via Vecchia Ferriera, 11 - Vicenza. Info: 3479640841, 0444563966.  
Aperto dalle 22.30 alle 4, tranne il lunedì.

Splendide ragazze, spazi curati, ottima musica e drink di qualità: il Kiss & Kiss è molto più di un lap dance. Qui si respira un'aria diversa, maliziosa ma tutt'altro che volgare. Nel weekend sono ospiti le pornstar più famose, mentre una novità assoluta

del 2015 sono gli spettacoli di Cage Fight, una lotta in gabbia che coinvolge diverse arti marziali. Ogni mese e mezzo circa, il Kiss smette i panni di lap dance per diventare - solo per una notte - un 'Fight Club'.

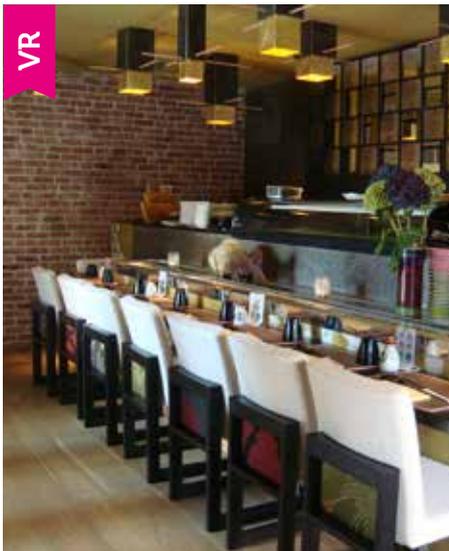


## Cantine de L'Arena

Piazzetta Scalette Rubiani, 1 - Verona. Info: 0458026373  
Aperto a pranzo e cena.

Che sia un pranzo veloce o una cena rilassante, con il panorama su vista Arena è tutto più magico. Nel suggestivo dehors, si assapora una cucina genuina, di stagione, piatti sempre preparati con cura ed attenzione alla tradizione, gustose pizze napoletane

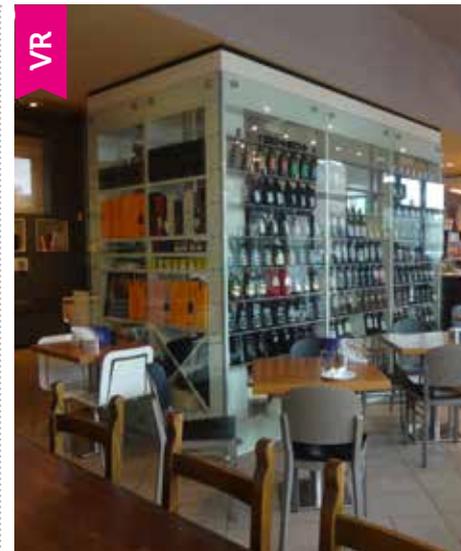
cotte nel forno a legna, ottime selezioni di birre e vini. Tra le specialità: la "Pizza a Metro", la costata di Scottona della Lessinia ed il filetto di maialino rosolato, con spinaci e fonduta di Monte Veronese.



## Ikaï

Corso Porta Nuova, 22/A - Verona.  
Info: 0458035086  
Aperto a pranzo e cena

A pochi passi da Piazza Bra, Ikaï è lo storico ristorante giapponese della città dove fare il pieno di sushi, sashimi, specialità al teppanyaki, una tipologia di cottura dei piatti su una piastra direttamente al tavolo, e di altri piatti tipici della tradizione orientale. Qualità elevata, sapori ricercati e cortesia sono le parole d'ordine di questo locale, tanto che, per trovare un tavolo, si consiglia sempre la prenotazione.



## Ciccarelli Café

Via Unità d'Italia, 340 - Verona.  
Info: 0458921530  
Aperto dalle 07 alle 24.

Brioche, caffè Illy, tartine, aperitivo, pizza, cucina tradizionale, tutto all'insegna della qualità a prezzi onesti. L'aperitivo va in scena tutti i giorni. Nel buffet assaggi sempre diversi, birre artigianali ed interessanti nettari, tutti acquistabili. A pranzo come a cena, pizze anche al kamut e integrale.

# 2venice

your guide to Venice & more



Per scoprire la Serenissima in 24 ore o in una settimana. Itinerari, Ristoranti, Hotel, Shopping, Arte e tutto quello che serve per perdersi a Venezia

*2venice è un web magazine e un freepress bimestrale in grado di fornire ogni genere di informazione a chiunque approdi a Venezia e voglia scoprirne l'incomparabile offerta culturale.*

**Consultaci online  
su [2venice.it](http://2venice.it)**

SEGUICI SU



power by **2night.**

verona



## Le Colombare

Via Castello San Felice, 7 - Verona. Info: 045914121  
Aperto a pranzo e cena

Il paradiso della carne e il trionfo della qualità sono di casa qui a Le Colombare. La cucina, con tanto di griglia a vista, propone il meglio che l'Argentina possa offrire a tavola: bife de chorizo, bife a lo pobre, parrillero, fiorentina e costata di Angus.

Carni che provengono dai migliori allevamenti di Angus e cotte alla perfezione. In alternativa, pasta e pizze cotte nel forno a legna. Tra le etichette dei vini, i ricercati nettari (barricati e non) Malbec, Cabernet e Syrah



## Woking

Via del Lavoro, 99-101 - Bussolengo (VR). Info: 0456767254.  
Aperto a pranzo e cena.

Da Woking, la cucina non conosce confini e propone gustosi piatti multietnici, a prezzi assolutamente competitivi. Le materie prime vengono accuratamente selezionate e cucinate a regola d'arte, seguendo le ricette tradizionali. Si può pranzare e cenare senza esagerare con la spesa,

rimanendo intorno alla ventina di euro ed assaporando un'infinità di specialità mongole, cinesi, giapponesi, italiane ed il churrasco brasiliano. Il tutto rigorosamente a buffet e senza limiti di quantità.

# Getbazza

## UN MARE DI SORPRESE TI ASPETTA!

Getbazza seleziona per te ogni giorno le offerte più interessanti della tua città! Registrati per ricevere le nostre proposte!



Getbazza powered by 2night

[www.getbazza.com](http://www.getbazza.com)



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



**MISIEDO**

IL RISTORANTE IN UN Istante