

La Strada del Vino Soave incontra la cucina lagunare dell'associazione Ristoranti della Buona Accoglienza di Venezia

scritto da Redazione | 28/06/2024



I produttori della Strada del Vino Soave hanno fatto tappa a Venezia per condividere la versatilità dei loro prodotti in abbinamento alla cucina lagunare e presentare l'11esima edizione della manifestazione "Soave Seven"

© Articolo di Sara Panizzon

L'abbinamento tra il **vino Soave** e la **cucina tradizionale veneziana** rappresenta un incontro affascinante tra due territori unici, ricchi di storia e sapori. Da un lato, le colline veronesi, patria del Soave, offrono un vino bianco dalle caratteristiche distintive e versatili, frutto di secoli di tradizione vitivinicola. Dall'altro, la laguna di Venezia, con la sua cucina che trae ispirazione dal mare e dalla terra, racconta storie di mercanti, pescatori e artigiani.

Grazie all'impegno dei produttori della **Strada del Vino Soave** e dei ristoratori dell'[Associazione](#)

[Buona Accoglienza](#) di Venezia, ideatori del progetto “**Osti in Orto**”, questa sinergia è stata declinata in un connubio di sapori che celebra la **diversità e la qualità dei prodotti veneti** che saranno presenti anche il **9 settembre 2024**, durante l’undicesima edizione della manifestazione “**Soave Seven**” organizzata a Castelvechio (VR), dal [Consorzio di Tutela del Vino Soave](#) in collaborazione con la Strada del Vino Soave.

La Strada del Vino Soave, l’impegno di 130 soci

Nata nel 1999, la [Strada del Vino Soave](#), oggi conta circa 130 soci tra cantine, agriturismi, ristoranti, hotel, enti, associazioni, frantoi e aziende di prodotti tipici locali, dislocati lungo un itinerario di 50 chilometri.

«Desideriamo- spiega il presidente **Stefano Alberti** - far conoscere e apprezzare la versatilità dei nostri prodotti locali a partire dal vino Soave. Abbiamo scelto di fare tappa a Venezia, in un simbolico gemellaggio con la cucina lagunare che ben si abbina alle nostre produzioni, per presentare la manifestazione “Soave Seven” che celebra la longevità del vino Soave e la sua capacità di evolvere nel tempo».

La manifestazione Soave Seven

«L’evento in programma a settembre - prosegue **Alberti**- è un’opportunità per i nostri soci di confrontarsi tra loro e offrire ai cittadini la degustazione non solo del vino Soave, ma di altri prodotti locali: dall’olio al cibo».

Concorda il produttore della Strada del Vino Soave, **Tiziano Castagnedi** proprietario, insieme ai fratelli, dell’azienda agricola **Tenuta Sant’Antonio**:

«Il vino Soave è un grande prodotto in giovane età, ma lo è soprattutto con il passare del tempo grazie alla sua capacità di rimanere fresco, bevibile, fragrante e vibrante a dodici, tredici anni. L’invito, quindi, è quello di non limitarsi a consumare le nuove annate ma di riscoprire le potenzialità di quelle vecchie. Il “Soave Seven” sarà un’occasione per confrontare i vini giovani con annate di minimo sette anni».



Produttori di Soave (Foto © Sara Panizzon).

Il Soave e la cucina veneziana: un abbinamento perfetto

Prodotto principalmente con **uve Garganega**, coltivate nei vigneti collinari delle province di Verona e Vicenza, il vino Soave, con il suo colore giallo paglierino, i profumi di fiori bianchi, agrumi e una nota minerale, **si distingue per freschezza e versatilità**.

È un vino equilibrato, ottimo compagno per una vasta gamma di piatti, soprattutto di pesce, come quelli proposti dal ristorante [Antiche Carampane](#) che fa parte dell'associazione Ristoranti della Buona Accoglienza e del progetto "**Osti in Orto**".

Qui, il connubio fra la cucina veneziana e le etichette 2023 proposte dalle cantine **Tenuta Sant'Antonio, Coffele, Vicentini Agostino, La Cappuccina, Gini, Nardello e Cantina del Castello**, ha trovato il giusto abbinamento con i **tradizionali cicchetti veneziani**.



Etichette 2023 di Vino Soave (Foto © Sara Panizzon).



Cicchetti veneziani (Foto © Sara Panizzon).

Il *baccalà mantecato*, cremoso e delicato, è stato esaltato dalle note floreali e agrumate del Soave così come gli *spaghetti in Cassopipa*, antica ricetta tradizionale di Chioggia tramandata da generazioni nella famiglia di ristoratori di **Francesco Agopyan, il proprietario di Antiche Carampane**. Gli spaghetti, presentati con sugo ai frutti di mare leggermente speziato, da anni fanno parte del bagaglio gastronomico della famiglia Agopyan e in particolare dello zio del ristoratore, **Giovanni Battista Bortoluzzi** detto Nani, figlio di un grossista di pesce al mercato di Rialto che nel 1983 rilevò con la sorella Piera, mamma di Francesco, e il fratello Guido l'antica osteria che aveva per anni servito gli operai del quartiere, facendola diventata un punto di riferimento per i veneziani e gli amanti della buona cucina.



Gli spaghetti in Cassopipa del ristorante Antiche Carampane (Foto © Sara Panizzon).

«La ricetta degli spaghetti - racconta il titolare del ristorante **Francesco Agopyan** - è tipica dei pescatoridi Chioggia che raccoglievano il loro pescato e lo cuocevano in un tegame di coccio (chiamato casso). Qui, il sugo bolliva a fuoco lento (pippare). Poiché non c'erano i frigoriferi, si usavano le spezie per nascondere odori indesiderati».

Osti in Orto, il progetto sull'isola di Sant'Erasmus

Francesco Agopyan è un custode della tradizione gastronomica veneziana proprio come il collega e socio **Cesare Benelli**, titolare del [ristorante Al Covo](#), che insieme ad altri 13 ristoratori ha dato vita ad "**Osti in orto**" sull'isola di Sant'Erasmus. Questo progetto, concepito durante la pandemia, ha visto Benelli e i suoi soci avviare un'iniziativa di **agricoltura sostenibile sull'isola della laguna veneziana**, lunga circa 4 chilometri, nota sin dal Medioevo per la sua vocazione agricola e per il **carciofo violetto presidio Slow Food**.



Osti in Orto è un progetto di agricoltura sostenibile sull'isola di Sant'Erasmus (Foto © Sara Panizzon).

L'intento dei ristoratori, infatti, è quello di coprire circa il 70% del fabbisogno dei propri locali coltivando a km zero frutta, verdura e spezie.

«L'idea di "Osti in orto" - spiega **Cesare Benelli** - è nata in pieno periodo Covid e da quattro anni ormai riforniamo quindici ristoranti con legumi, verdure e frutta a chilometri zero, completamente autoprodotta. Abbiamo una grande attenzione per la sostenibilità e la natura. Per la nostra produzione abbiamo scelto i terreni dell'isola di Sant'Erasmus, per le loro caratteristiche argillose, limose e sabbiose, un mix che ha sempre prodotto verdure di qualità altissima».



Un orto gestito dall'associazione (Foto © Sara Panizzon).

Il loro impegno ha trovato l'appoggio anche dei produttori della Strada del Vino Soave come spiega il presidente **Stefano Alberti**, anche titolare della [gastronomia Damoli](#): "Conosco Cesare da anni e come gastronomia Damoli lavoriamo ortaggi e verdure in esubero della produzione di "Osti in Orto" per realizzare le nostre giardiniere. Il supporto dei produttori della Strada del vino Soave ai ristoratori trova inoltre il perfetto connubio nella veicolazione dei valori che ci accomunano: la valorizzazione dei territori, delle loro caratteristiche e storia uniti all'attenzione verso la natura e l'agricoltura sostenibile".

© *Articolo di Sara Panizzon*