

Alla scoperta dei piatti veneti dimenticati nel ristorante di Villa Ormaneto

scritto da Gabriele Pasca | 03/04/2023



Nel feudo di Zonta Ormaneto, un tempo casino di caccia di Cangrande della Scala, VI-OR rivisita le ricette classiche venete, offrendo un'esperienza culinaria unica tra tradizione e modernità

Il **ristorante di Villa Ormaneto** a Cerea, nel cuore della campagna veneta, propone un menù che unisce l'amore per le **tradizioni gastronomiche locali** e la creatività di piatti moderni.

Il cuore pulsante della Villa, infatti, è **VI-OR**, un **moderno bistrot** che, sotto la direzione dello chef veronese **Gianluca Da Rin Perette**, ha lavorato a stretto contatto con produttori, artigiani e vignaioli locali per creare un menù che sia un **vero tributo ai sapori autentici** e alle tradizioni della regione.

Ristorante di Villa Ormaneto: bistrot moderno e tradizione veneta

Oltre alle opzioni alla carta, il **VI-OR** propone un menù speciale chiamato **“Piatti Dimenticati”**. Questa selezione culinaria rappresenta un viaggio nei veri sapori della cucina veneta di campagna, recuperando e valorizzando le ricette tradizionali che rischiano di cadere nell’oblio.

Come un filo d’Arianna che ci riconduce alle nostre radici, il **menù dei piatti dimenticati** ci guida lungo un sentiero di sapori e conoscenze, un cammino che ci avvicina all’anima del territorio e al cuore delle sue genti. In quest’angolo di paradiso, la convivialità si tinge di poesia e la condivisione si fa arte, celebrando l’ineffabile armonia tra l’uomo, la natura e la storia.

Il menù “I piatti dimenticati”

Tra i piatti presenti nella proposta figurano le *Lumache del Polesine con ortaggi veneti*, la *Trippa dell’oste alla parmigiana*, le *Animelle di vitello e maionese al rafano* e le *Frittole de pomi e uvetta*. Questa selezione dimostra come sia possibile reinterpretare le ricette del passato, esaltando gli ingredienti locali e creando piatti che conquistano il palato di chi li assapora.

Da Rin Perette e la famiglia De Santi Fabricci hanno anche realizzato un piccolo “dizionario” per i termini veneti presenti nel menù, come *“in onto”*, quando la carne viene cotta lentamente e rosolata nel suo grasso, *“in saor”*, condimento tipicamente agrodolce, *“rengato”*, cioè a base di aringa, e *“de pomi”*, a base di mele: uno strumento utile per aiutare gli ospiti a comprendere meglio le tradizioni culinarie locali.

L’Oca in onto: un viaggio culinario nella Serenissima

“In onto”, appunto, come l’oca, un **piatto che di per sé vale il viaggio**. Una preparazione che affonda le sue radici nell’epoca della Serenissima, quando nel Cinquecento si cercavano alternative alle carni di maiale tipiche della tradizione regionale: la risposta fu proprio questa pietanza di origine ebraica che da VI-OR è servita in agrodolce.

La filosofia di convivialità e condivisione si estende anche al **servizio e alla preparazione della tavola**, con l’uso di ceramiche e tessuti pregiati, che creano un’atmosfera elegante e accogliente, tipica di una casa di campagna che riceve gli ospiti in un giorno di festa.

Villa Ormaneto: tra storia, tradizione e legame con il territorio

Immersa nella natura e ricca di storia, **Villa Ormaneto**, un tempo dimora di caccia di **Cangrande della Scala**, amico e protettore di Dante Alighieri, e poi feudo di Zonta Ormaneto, è oggi una **struttura ricettiva e ristorante per eventi esclusivi**. La villa, risalente al 1300, è circondata da un parco secolare che ospita una maestosa noce del Caucaso e una chiesetta consacrata, dove è possibile celebrare matrimoni con rito religioso.

Camilla De Santi: custode di un’eredità preziosa tra storia e territorio

Camilla De Santi, l’attuale proprietaria e direttrice di Villa Ormaneto, è profondamente legata alla storia e alla tradizione del luogo, che considera un patrimonio prezioso da preservare e valorizzare. In un’epoca in cui il turismo è spesso sinonimo di esperienze effimere e superficiali, **De Santi** ha scelto di intraprendere un percorso diverso, fondato sul rispetto per il passato e sulla volontà di creare un legame duraturo tra la villa, il territorio circostante e le persone che vi si avvicinano.

In questo modo, Ormaneto diventa non solo un luogo di bellezza e storia, ma anche un punto di riferimento per una comunità che si riconosce nei valori di ospitalità, sostenibilità e amore per il territorio.

La passione di De Santi per la conservazione e la valorizzazione di questo posto si traduce in una gestione attenta e oculata, che garantisce il rispetto delle tradizioni e la tutela dell'ambiente, senza rinunciare alle comodità e ai servizi che gli ospiti moderni si aspettano di trovare.

Storia, sapori e ospitalità: una perfetta armonia

Così, tra le mura di Villa Ormaneto, si rinnova il legame tra storia e tradizioni, tra l'arte culinaria del passato e la riscoperta dei sapori dimenticati. Là dove l'antico incontra il moderno, la musica delle risate si mescola all'armonia dei piatti e gli ingredienti genuini tessono un intreccio di memorie e profumi, come un abbraccio tra il cielo e la terra.

All'ombra delle antiche mura, tra i calici di vino e le ceramiche raffinate, gli ospiti di Villa Ormaneto ritrovano il vero significato dell'ospitalità, intesa come un incontro tra culture, storie e passioni, un dialogo che si snoda lungo le vie del gusto e del ricordo. Il tempo si dilata, le voci antiche risuonano, il legame tra la terra e l'uomo si rafforza: è l'armonia di epoche che si compone in un abbraccio senza tempo.

Nel fluire delle stagioni, Villa Ormaneto e il ristorante VI-OR continueranno a tessere il loro racconto, unendo i fili di sapori e memorie, un canto di amore al territorio e alla sua gente. E in quest'opera di riscoperta e valorizzazione, gli ospiti saranno invitati a unirsi all'unisono, celebrando insieme la bellezza di un'eredità che, grazie all'arte culinaria e all'amore per la propria terra, non sarà mai dimenticata.

Villa Ormaneto: ristorante VI-OR

Via Isolella Bassa, 7 - Cerea (VR)

www.villaormaneto.com