

Ogni mese ti porteremo alla scoperta di itinerari sconosciuti di Verona.

Percorsi inediti, all'insegna della tradizione e del buon vivere, valori che da sempre improntano la filosofia dei Boscolo Hotels, ambasciatori dell'ospitalità italiana nel mondo.

Verona

ENOTECA CON BAR DAL ZOVO

Se vi dovesse capitare l'occasione d'una ricorrenza da celebrare durante un viaggio a Verona quale migliore opportunità d'incidere una data o una sigla, un nome o uno stemma in un anello, su una moneta o un piatto? Accanto a un allegra rivendita di vini, ecco questo minimo laboratorio dove s'incidono anche bracciali, posate, vassoi fin dal 1875. Il signor Adriano Piani ricorda che tutto può essere inciso su quasi tutti i metalli; in più, ha tanta abilità e mestiere che incide a mano libera date e sigle all'interno di anelli e vere matrimoniali. Soffermandosi si può ammirare l'inusuale collezione di piccoli strumenti da lavoro con morse, tenaglie, limette, calibri oltre all'esposizione di accendini, vecchi giocattoli e tanti ricordi del passato.

Vicolo San Marco in Foro 7 - Tel. 045 8034 369

Aperta tutti i giorni dalle 8,30 alle 20,30.



Verona

CAFFÈ BAR PASTICCERIA BARINI

Siamo a due passi dall'Arena e chi passa frettolosamente potrebbe pensare al solito baretto; ma, nello spazio raccolto, il banco e la vetrina espongono un'infinita varietà di paste e pasticcini, squisite delicatezze d'ogni forma e colore, un vero piacere per lo sguardo e il palato. Quattro pasticceri sfornano di continuo panzerotti, brioches salate e farcite, pizzette di pasta sfoglia grandi e piccole e una gran varietà di paste. Dagli zaletti di farina gialla ai risini di Verona, dai fagottini di mele alla torta Linz e alla crostata di pasta frolla con mandorle, marmellata di ciliegie e amarena; dai krapfen allo strudel ai veronesi baci di Romeo e Giulietta, con pasta di mandorle e crema al burro bianco, noccioline tritate e crema al burro di cioccolato. E ancora, torte semifredde e specialità tipiche per Pasqua o il nadalin per Natale con pasta lievitata 6 ore o dolci per Carnevale. Il caffè si serve in tazza, tazzina o bicchiere, poi cioccolata e ogni sorta di squisita bevanda; in genere si degusta al banco, ma un paio di sgabelli e un angolino più raccolto consentono una breve sosta.

Corso Porta Nuova 8 - Tel. 045 8030449

Aperta dalle 6,30 alle 21, tutti i giorni.



Verona

GALLERIA ANTIQUARIA VALBUSA

La bella strada che porta alla monumentale e omonima chiesa è nota per le botteghe antiquarie. Questa galleria fu aperta nel 1946 da Alessandro Valbusa e il figlio ha proseguito con impegno e erudizione; Dino Valbusa, con eleganza accoglie gli ospiti con la musica d'un organetto inglese dell'800, in una cassetina portatile; il salotto potrebbe far parte d'una ricca casa borghese, tra cassettoni, divani, tavoli, sedie Luigi XIV e Luigi XV solo per citarne alcune, tutte opere d'arte e d'epoche antiche soprattutto Seicento e Settecento '700; nei tre piani d'esposizione anche splendidi dipinti, sculture e le ceramiche raccolte con passione del proprietario in Francia e in Inghilterra. Altrettanta dedizione ai mobili veronesi come un pregevole trumeau con massa molto arcuata e ricca cimasa; sembrano scortarlo dama e cavaliere incisi rispettivamente nelle due deliziose piccole specchiere, con candele.



Corso Sant'Anastasia 21 - Tel. 045 800 6030

Aperta dalle 9 alle 12,30 e dalle 16 alle 19,30 da Martedì a Sabato, chiusa Domenica e Lunedì.

Verona

LETTURE GOLOSE

Se ci fosse un fornello sarebbe una cucina. Dall'atmosfera accogliente alle pentole esposte agli utensili per cucinare, tutto fa pensare a questo luogo della casa. Nata dalla passione innata della titolare Chiara Grazioli per l'arte culinaria, nel cuore della città tra il Duomo e la chiesa di S. Anastasia, è la prima libreria del genere con 1900 titoli in catalogo e oltre 5000 testi sugli scaffali. Si va dai ricettari più semplici al libro per lo chef stellato, per i professionisti e gli operatori del settore. Cucina, gastronomia, storia dell'alimentazione e narrativa, con titoli anche in inglese. Basta citare la Storia della gastronomia italiana di Claudio Benporat o L'Italia al dente di Gian Carlo Fusco o Il grande dizionario di cucina di Alexandre Dumas. Presente anche la casa editrice di Guido Tommasi che ha pubblicato anche una ricerca sul quattrocentesco Mastro Martino a cura di Luigi Ballerini e il filologo Jeremy Parzen. Periodicamente vengono organizzati incontri a tema, serate di degustazione e presentazioni editoriali nella saletta al piano superiore con 50 posti.



Via Massalongo 5/b - Tel. 045 8002 859

Aperta dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,30, chiusa Domenica

Verona

SALUMERIA ALBERTINI

La cantina è di fine '800 e anche una targa rilasciata dal Comune di Verona attesta che la salumeria è tra i più antichi negozi di alimentari della città. Nel '38 venne rilevato da Ermenegildo Albertini e successivamente dal figlio Gianfranco e dal nipote Andrea. Scaffali, banchi e vetrina mettono in mostra squisite specialità da tutta Italia; le migliori varietà di pasta, dai bigoli di Bassano ai fusilli, rigatoni e maccheroni della Casa marchigiana Latini, dai formati napoletani Setaro alla completa serie pugliese di Benedetto Cavalieri di Maglie. Un'intera parete è dedicata ai vini e ai sottaceti; invitanti le botti con le olive di Cerignola, le greche nere di Kalamata e le verdi di Creta. Ricchissima la varietà di olio di frantoio, una ventina. Sul bancone fanno bella mostra le gelatine, da quelle di Recioto di Valpolicella da gustare insieme a salumi e cacciagione, a quelle di Vin Santo e di Marsala che si sposano perfettamente con il fegato d'oca. E ancora, delizie di cotognate. L'infinita serie di formaggi, salumi, prosciutti, è ideale per un gustoso e genuino panino al momento giusto.

Corso Sant'Anastasia, 41 - Tel. e fax 045 8031074

Aperta dalle 8 alle 20 e Domenica dalle 9 alle 13.



Bardolino

CANTINA E ORTO GUERRIERI RIZZARDI

Nasce agli inizi del secolo dall'incontro di due storiche famiglie veronesi: i Guerrieri a Bardolino, già produttori nel '500, e i Rizzardi in Valpolicella; qui i primi vigneti risalgono alla fine del '600. I vini provengono esclusivamente dalle proprie uve, sempre vinificate nella zona di provenienza. A Bardolino, la cantina è all'interno della casa fortificata sul lago; vigneti e cantina anche a Negrar. Le viti sono coltivate secondo metodi a basso impatto ambientale, nel massimo rispetto della natura; ogni anno si producono circa 600.000 bottiglie.

Si producono le Doc veronesi con alcune pregiate selezioni come Tacchetto, Munus, Pojega, Calcarole. Dopo la cantina si visita l'antico orto, un angolo inaspettato, uno splendido esempio di agricoltura del Garda. Qui vengono organizzate le degustazioni, sotto il pergolato di kiwi, nella frescura della limonaia, fra il frutteto e il labirinto di vigna con le uve classiche del Bardolino. Si ammirano le aiuole di erbe aromatiche, i colori delle verdure che si confonde fra i fiori dai nomi sconosciuti ma dalla forma familiare. Oltre ai vini si assaggia olio e spuntini tradizionali.

Bardolino, piazza Guerrieri 2 - Tel. 045 6210 409 fax 045 7210 704

Visita su appuntamento



Il nostro Hotel a Verona:

HOTEL LEON D'ORO - <http://leondoro.boscolohotels.it>

Il Boscolo Hotel Leon d'Oro si iscrive con classe nella lunga tradizione dell'ospitalità veronese. Nella città che accolse Goethe, Stendhal, Valery e Heine, il Leon d'Oro è il tuo riferimento per scoprire secoli di storia e di arte, eventi teatrali di primo piano, una ricercata offerta gastronomica.

L'ingresso maestoso del Boscolo Hotel Leon d'Oro ti introduce in un ambiente luminoso e raffinato, tra colonne di marmo chiaro e lampadari in vetro di Burano. Un'eleganza classica in linea con la città che lo ospita.

Quando si tratta di business, il Boscolo Hotel Leon d'Oro ti sorprende con uno stile moderno e funzionale. Il Meeting Centre, da sempre punto di riferimento per la città, ed il nuovissimo Business Centre, esempio di alta versatilità e tecnologia, sono concepiti per le tue esigenze di lavoro e rendono il tuo soggiorno completo sotto ogni punto di vista.

