



Vanni Bonotto

### Cucina di immagine e di territorio

Chissà se i tre figli del signor Vanni, Antonio, Anna e Asia di 18, 16 e 4 anni, seguiranno le orme del padre, per adesso è la seconda e giovane moglie di origine norvegese ad aiutarlo nella scelta degli arredi e nella cura dei particolari. Vanni, ancora giovanile e vulcanico malgrado la pluriennale esperienza di lavoro (è nato nel 1962), cura personalmente l'accoglienza della clientela e sovrintende alla gestione generale, delegando il resto ai collaboratori.

Sua è l'idea delle due linee di ristorazione, entrambe all'insegna della freschezza e leggerezza del pasto: La Carta con pietanze combinate in base alla stagionalità dei prodotti, e il 12 o' clock del mezzogiorno, rivolta ai giovani delle vicine aziende, a cui si affianca la ristorazione per feste, matrimoni ed eventi. Ottimo il rapporto prezzo/qualità: costa 40 euro, bere a parte, il menù del Buon Ricordo: culatello "Goccia del Piave" con semifreddo al melone e pepe nero, gnocchetti di patate di Rotzo con ragout di coniglio e pancetta stufata con crema di rucola e pinoli, baccalà e verdure al cartoccio, dolce).

È, il suo, un raffinato ristorante che propone il meglio dei prodotti e della tradizione gastronomica locali (dal pesce ai funghi e agli asparagi bianchi Dop di Bassano) in perfetto equilibrio di creatività e tradizione. Da provare anche: la quaglietta disossata e fichi caramellati, i mini sandwich ai gamberi e finferli, l'impareggiabile risotto ai porcini e crema di prezzemolo con bocconcini di sogliola speziati, il mojito di filetto di rombo e zucchine o la composizione di melanzane e vitello con insalatina novella in salsa tonata, il dolce "variazioni di cardamomo e frutto della passione e mora" accompagnandolo con un calice di passito.

Info: tel 0424 708132, fax 0424 481680  
www.villamastai.com, info@villamastai.com

## Il Ristorante Albergo Villa Conte Mastai Ferretti entra nell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo

Un esempio di ristorazione italiana di rigore e qualità, con un ottimo rapporto prezzo/qualità. La "cucina del territorio"

Ogni ristorante che aderisce alla prestigiosa Unione Ristoranti del Buon Ricordo, s'impegna ad avere in lista una "specialità" del Buon Ricordo, cioè una portata esemplare del territorio in cui opera o a cui si ispira. Chi gusta quella specialità riceve in omaggio un piatto in ceramica che ricorda il ristorante e la specialità stessa: un dono destinato a fissare il "buon ricordo" di un'esperienza gastronomica da non dimenticare.

Nuovo socio 2009 dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, il Ristorante Albergo Villa Conte Mastai Ferretti ha scelto come pietanza rappresentativa il "baccalà e verdure al cartoccio", mentre il piatto ne rappresenta la bella sede, la storica Villa Mastai Ferretti di Molvena (Vicenza), poco distante dalla città murata di Marostica e da Bassano del Grappa.

### Una dinastia di ristoratori

Il patron, Vanni Bonotto, è figlio d'arte: il mestiere di ristoratore glielo insegna negli anni il padre Antonio, gestore dal 1968 al 1988 del Ristorante Castello Superiore di Marostica (VI). Nel 1984 Antonio affida a Vanni il Ristorante Belvedere di Bassano del Grappa. Sono anni stupendi, ricchi di iniziative e di lavoro: presenze continue in gemellaggi con diversi ristoranti italiani ed esteri e tante serate gastronomiche di forte richiamo. E in più la capacità di sviluppare una cucina protagonista sul territorio e sempre prima nelle nuove tendenze,

pur salvaguardando nel menù alla Carta le principali pietanze locali: il baccalà alla vicentina, i bigoli, i torresani, la zuppa del convento, ecc. Le segnalazioni costanti nelle guide nazionali ed estere sono testimonianza della vivacità di tutti questi anni.

### Villa Mastai Ferretti

Nel 2006 nella famiglia Bonotto avviene una sofferta divisione: il Ristorante Belvedere viene accorpato all'albergo e passa al fratello, mentre Vanni, che si vanta di essere un ristoratore puro, inizia una stimolante esperienza: apre un nuovo ristorante nella prestigiosa Villa Mastai Ferretti, a Molvena. La Villa, trasformata a metà dell'Ottocento in dimora nobiliare da Cosroe Dusi, il ritrattista dello Zar dal 1830 al 1850, diviene poi proprietà della famiglia Mastai Ferretti (quella di papa Pio IX). Da essa e dall'attigua dependance, dalla vasta terrazza balastrata e dal magnifico parco, si gode una impareggiabile vista panoramica a 360°, in un contesto al contempo agreste e aristocratico.

Gli spazi non mancano per festeggiare matrimoni, che rappresentano più del 50% degli introiti di Vanni, o altri eventi di carattere familiare o aziendale, dai banchetti ai congressi. Vi sono anche 11 stanze per accogliere eventuali ospiti.

