

Eleganti, tradizionali e storici: 10 locali da visitare a Verona durante il Vinitaly

2025-04-07 10:19:18 di Camilla Rocca

URL:<https://forbes.it/2025/04/07/eleganti-tradizionali-e-storici-10-locali-da-visitare-a-verona-durante-il-vinitaly/>

Gli amanti del vino lo sanno, l'appuntamento con Vinitaly è sacro santo, si prenota la stanza sei mesi prima, si fa saltare l'appuntamento con il dietologo per i prossimi due mesi, si prenotano i ristoranti migliori con largo anticipo, anche perché, anche se giunti alla 57esima edizione, in mezzo secolo di vita della manifestazione, si sa, in fiera si beve (molto) bene, ma si mangia molto poco. A meno che non siate invitati nei mirabolanti party del Fuori Vinitaly, per chi, dopo un'intera giornata di fiera abbia ancora energie: quest'anno sono previsti oltre 70 eventi tra arte, cultura, degustazioni, masterclass e wine talk nel suggestivo triangolo di Piazza dei Signori, cortile mercato vecchio e cortile del tribunale. Ma questa edizione del salone internazionale dei vini e distillati, in programma dal 6 al 9 aprile 2025, sarà epocale: **Stevie Kim**, regina indiscussa di Vinitaly, al solito colpisce nel segno con l'intervento quanto mai attuale: "Tra rischio dazi e rivoluzione dei consumi: il vino a una svolta storica?". Infatti quest'anno oltre all'ombra Trump che fa tremare il mondo del vino (e in particolare chi ha investito negli anni nel mercato a stelle e strisce come prioritario), Vinitaly si concentrerà sulle nuove tendenze come i vini dealcolati e le nuove abitudini di consumo. Ecco una lista dei migliori locali da provare a Vinitaly.

Il Tiramisù di Giulietta

Ha appena aperto in Via Cappello 21 uno store unico, interamente dedicato al tiramisù, dolce veneto per eccellenza che incontra la leggenda d'amore più romantica di sempre, diventata eterna grazie a Shakespeare: si può gustare un tiramisù artigianale mentre si ammira il balcone di Giulietta direttamente dal locale, anche se, come in questi giorni, non si può accedere dalle vie canoniche alla statua di Giulietta. Perfetto anche per un selfie dal balcone più famoso di sempre.

Casa Perbellini 12 Apostoli

Qui si respira lo spirito fondatore di Vinitaly. Si racconta che proprio in questo luogo Giorgio Gioco abbia concepito l'idea di creare una fiera dedicata alle novità del mercato vinicolo, rendendo omaggio alla vocazione mercantile di Verona. Era il 1967 quando il primo Vinitaly prese vita alla Gran Guardia, in Piazza Bra. **Il vino è il filo conduttore di questa storia**, a partire dal nome del locale, nato nel 1750, quando dodici mercanti si riunivano qui dopo una giornata di contrattazioni nella vicina Piazza delle Erbe, celebrando i loro affari con un bicchiere di vino. Fu Antonio Gioco a chiamare Pino Casarini, primo scenografo dell'Arena, per trasformare le pareti del ristorante in autentiche opere d'arte. Da qui passò anche il prestigioso Premio Letterario "12 Apostoli", voluto insieme all'imprenditore veronese Arnoldo Mondadori, che rese il locale un punto d'incontro per personalità del calibro di Ernest Hemingway, Ezra Pound, Gabriele D'Annunzio e Salvador Dalí. Oggi, la gestione è passata nelle mani di Giancarlo Perbellini, che proprio qui, nel 1984, aveva mosso i primi passi della sua carriera. Ora, il suo ristorante, che quest'anno ha conquistato tre stelle Michelin, Casa Perbellini, trova casa nel cuore della più alta tradizione gourmet veronese.

Iris Ristorante – Palazzo Soave

Giacomo Sacchetto, già insignito di una stella Michelin alla Cru di Romagnano, si è trasferito in uno splendido edificio quattrocentesco nei pressi di Porta Leoni, dando vita a una insegna gourmet che si colloca

tra i grandi della cucina veronese, Giancarlo Perbellini e la famiglia Rizzi. Qui la cucina è concreta e radicata nel territorio, con un'attenzione costante alla sostenibilità, il tutto immerso in un'atmosfera suggestiva, sotto solenni affreschi d'epoca che raccontano la magnificenza di questa città medioevale. Due le scelte: il menu degustazione *Raccontami*, dedicato alla cucina veneta e veronese rivisitata in chiave contemporanea, e *Adriatico e dintorni*, che celebra la materia prima più pregiata del mare. Le sue creazioni giocano con equilibri di freschezza, acidità e note amare.

Il Desco

Da oltre 35 anni Stella Michelin, Il Desco è un'istituzione della gastronomia veronese. Fondato da **Elia Rizzo**, autentico punto di riferimento della cucina cittadina, il ristorante continua a essere il salotto "buono" di Verona, incastonato tra le mura di un elegante palazzo rinascimentale. Oggi la guida della cucina è passata al figlio, **Matteo Rizzo**, che ha saputo rinnovare l'eredità paterna con uno stile più essenziale. La sua filosofia punta all'essenza del gusto, riducendo a tre ingredienti per piatto per esaltarne al massimo la purezza e l'armonia. Una cucina che coniuga tecnica, equilibrio e rispetto per la materia prima, senza mai perdere di vista la grande tradizione gastronomica del ristorante. L'ambiente raffinato si distingue per il contrasto tra l'architettura storica e l'arte contemporanea: alle pareti, quadri moderni, arazzi e sofisticate lampade déco creano un'atmosfera unica.

Cocktail Bar Velvet

Finalmente la mixology d'autore arriva a Verona. Il locale si trova al piano terra, nella splendida sala quattrocentesca caratterizzata da due imponenti colonne in pietra che sorreggono il soffitto a cassettoni in legno di Palazzo Soave. Il bancone retroilluminato, realizzato in vetro, corian, pietra e metallo, è il cuore pulsante di un ambiente sofisticato. Il nome *Velvet* richiama il fascino del velluto e di quei locali iconici che, nel mondo, sono sinonimo di **classe ed eleganza**. La drink list, curata dal bar manager **Paolo Anfosso**, propone cocktail con una storia da raccontare, dove la miscelazione parte da basi classiche per esplorare contaminazioni contemporanee. Nel bicchiere trovano spazio ingredienti locali e internazionali: miele, fiori, germogli, frutti esotici, spezie e spirits premium, tra cui whisky, vodka, sakè e pisco. Per chi desidera un'esperienza unica e personalizzata, la formula *Omakase* permette di affidarsi all'estro del bar manager per la creazione di un cocktail su misura, pensato sulle preferenze del cliente.

Ristorante Maffei

Nel cuore di **Piazza Erbe**, il **Ristorante Maffei** accoglie i suoi ospiti con un ingresso monumentale, incastonato nel palazzo più maestoso della piazza più centrale della città. Un tempo, sotto la Serenissima, qui riecheggiavano le voci di **garzoni e stallieri** intenti ad accogliere le carrozze degli ospiti; oggi, al loro posto, eleganti tavolini invitano a scoprire la grande tradizione gastronomica veronese. Dal **1963**, sotto la guida della famiglia **Gambaretto**, il Maffei è diventato un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza culinaria autentica in un ambiente storico senza eguali. Oggi il testimone è passato al giovane e dinamico **Luca Gambaretto**, tra i ristoratori più attivi della città. Tra i piatti imperdibili, la **guancetta di manzo brasata all'Amarone**, servita con crema di pastinaca e mele, e il **tiramisù**, vero e proprio signature del ristorante.

Il Torcolo

A pochi passi dall'Arena, **Il Torcolo** è un'icona della cucina tradizionale veronese dal **1930**. Oggi, sotto la guida della famiglia **Barca**, ristoratori da generazioni, il locale ha ritrovato il suo antico splendore grazie a un attento restauro: gli interni evocano l'eleganza di un tempo, con **trompe-l'œil** alle pareti e glicini che scendono soffusamente dal soffitto, creando un'atmosfera calda e accogliente. Il cuore del ristorante è il celebre **carrello dei bolliti e arrostiti**, servito direttamente a tavola secondo la più autentica tradizione veronese, irresistibile per gli amanti della cucina locale e poi, per i più appassionati, con **8.000 bottiglie pregiate** e oltre **10.000 etichette in carta**, è un paradiso per chi partecipa a Vinitaly, tanto che la cantina ha

ricevuto l'ambito premio **Wine Spectator Award 2021**.

Fiola

Fiola, che in dialetto veronese significa figlia, è un **bistrot gastronomico in zona Borgo Trento**, a due passi dal centro ma dall'altro lato del fiume Adige. Dietro al pass troverete lo chef **Michael Silhavi**, che porta con sé un bagaglio ricco di esperienze internazionali, avendo lavorato a Londra, Budapest, Bangkok e New York. Dopo aver affinato la sua arte accanto allo chef **Giancarlo Perbellini** e presso la romantica Osteria Ponte Pietra, Silhavi ha finalmente aperto il suo ristorante, intimo e con pochi tavoli, che porta il suo nome dedicato alla sua figlia. Fiola unisce la tradizione culinaria veneta con tecniche moderne, creando un'esperienza unica che celebra l'amore per la cucina e per la famiglia. Ogni piatto è una **combinazione di creatività e rispetto per la materia prima**, rendendo il ristorante un punto di riferimento per chi cerca un'esperienza gastronomica di livello.

Trattoria La Pigna

A dodici anni dalla chiusura, la storica Trattoria La Pigna riapre con l'obiettivo di coniugare la tradizione della cucina regionale italiana con le moderne abitudini conviviali. A due passi da Piazza delle Erbe, la trattoria offre piatti concreti e radicati nella tradizione veneta, come pasta e fagioli, trippe e bigoli con le sarde, accompagnati da una selezione di vini naturali e da piccoli produttori. Tre gli ambienti: il banco bar per un aperitivo informale, una sala principale per pranzi e cene, e una taverna interrata per eventi privati. Il progetto, nato dalla visione del padre **Ferdinando Gambaretto**, oggi è gestito da **Luca e Silvia Gambaretto**.

Osteria Mondo d'Oro

Se a qualcuno vengono in mente le tovagliette a quadri, i piatti della tradizione veronese, quelli annaffiati con il vino della casa e le tartine più buone di Verona, è il momento di fare un salto alla nuova Osteria Mondo D'Oro. Questo storico locale è stato riaperto da **Giancarlo Perbellini**, mantenendone solo il nome. Il menù propone circa 12 piatti classici, come tagliatelle alla bolognese, tortellini alla crema di parmigiano, pane cipolla e sgombro, uova strapazzate con pomodoro e passatelli. Il locale è piccolo, con pochi posti all'interno e ancora meno all'esterno, e si mangia solo su prenotazione, ma questa osteria è tornata a essere una garanzia.

LEGGI ANCHE: [Ecco 5 trattorie e ristoranti storici dove provare la vera cucina romana](https://forbes.it/2025/04/07/eleganti-tradizionali-e-storici-10-locali-da-visitare-a-verona-durante-il-vintaly/)