

BLUARTE

Caffè Dante Bistrot memorables evocazione, eterna evoluzione

Caffè Dante Bistrot, Tommasi Viticoltori, quando il mood culinario disegna l'anima nuova della storia tra gusto classico e misurato spirito contemporaneo, semplicemente eterna evoluzione.

di Antonella Iozzo

Verona

-
Verona,
Arena,
Giuliett
a e
Romeo,
Piazza
delle
Erbe,
Piazza
dei
Signori.
Parole
chiavi
di una
memora
bles
evocazi
one che
si
staglia
in fondo
agli
occhi
come
impress
ioni di
un



dipinto capaci di catturare l'immaginario. La vie en rose dei sogni è dinanzi a noi, una promenade sospesa fra romantic touch e tentazioni glamour. Viverla è d'obbligo, sentirla propria è un'emozione che sottende l'allure storica di Verona e incalza l'effetto fashion.

Arte, cultura, shopping e tentazione enogastronomica, into the city cogli l'attimo delle passioni per emozioni che puntano dritto al cuore.

Orizzonti contemporanei svelano tempi antichi e l'architettura mostra la sua essenza disegnando lo spazio anteriore consegnato alla storia. Basta giungere a Piazza dei Signori e guardarsi intorno per percepire il reale sotto la pelle della storia. Geometrica ripartizione spaziale che inizia con il più antico edificio della piazza costruito alla fine del XII secolo, il Palazzo del Comune, poi, della Ragione, seguito dai palazzi scaligeri eretti tra XIII e XIV secolo, prime dimore dei signori di Verona. Sul lato breve, richiama a sé l'attenzione la reggia di Cangrande I della Scala, successivamente divenuta sede del Palazzo del Governo e del Podestà. Attualmente ospita la sede della Prefettura e gli uffici

di rappresentanza della Provincia.

Fulcro della piazza il monumento a Dante Alighieri, collocato al centro nel 1865, ricorda il desiderio di unità del popolo e la presenza del poeta a Verona, ospite dei signori della città, durante il suo esilio.



Suntuosa, magnifica scenografia per il più antico ristorante di Verona, Il Caffè Dante Bistrot, dal 1837 luogo cult e in della Verona bene. Con eleganza classica, raffinatezza, buon gusto e ottima espressività enogastronomica ha saputo viaggiare nel tempo, giungendo ai giorni nostri, attraverso una tradizione evolutiva fedele al valore identitario nel segno di Tommasi Viticoltori.

Testimonial silenzioso di epoche e cambi di proprietà, rilancia allure e fascino, ed è come se nella sua eleganza discreta e informale, impreziosita da decori liberty, scivolasse la poesia di un passato ancora vivo e pulsante riportandoci nel 1865. Anno in cui, in occasione dell'inaugurazione del monumento a Dante, il proprietario Luigi Capobianco che aveva dato il suo nome al locale, chiede di poterlo cambiare da "Caffè Capobianco" in "Caffè Dante". Consonanze empatiche che segnano gli scenari permeando la sfera intellettuale di loquaci aneddoti che ne innervano il ricordo.

Un romanzo in un sol gesto, il sapiente restauro della location che dialoga all'insegna dell'estetica e della sobrietà, lasciando che l'occhio si posi sulle teche dei vini, ordinatamente suddivise per regione, una sequenza qualitativa di nettari superlativi che compongono la carta vini premiata da Wine Spectator per il secondo anno consecutivo con i due calici del "Best of Award of Excellence", rendendo ancor di più il Caffè Dante Bistrot una delle più esclusive destinazioni gastronomiche ed enologiche di Verona.

Ma l'effetto visionnaire del Caffè Dante Bistrot è dato dalla Piazza dei Signori, una suggestione scenografia che si distende nell'afflato delle sensazioni. È come degustare il piacere culinario nella meraviglia artistico-architettonica di una delle più conosciute piazze italiane. Un palcoscenico esclusivo, un muso all'aperto per storie in divenire.

Sul set di Caffè Dante Bistrot, il senso dell'accoglienza distende lo spirito della convivialità facendo sentire ciascun ospite in perfetta sintonia con la dimensione storica del luogo e la sua anima moderna con stile e garbo.

Professionalità, sorriso e savoir-faire guidano il servizio. Creatività, saggia innovazione e studiata classicità contraddistinguono il menu. Sì, perché tradizione e modernità non sono in antitesi per lo chef Alessandro Bozza ma si fondono in una vibrazione soul che scorre lungo le traiettorie di una libertà razionale e concreta.

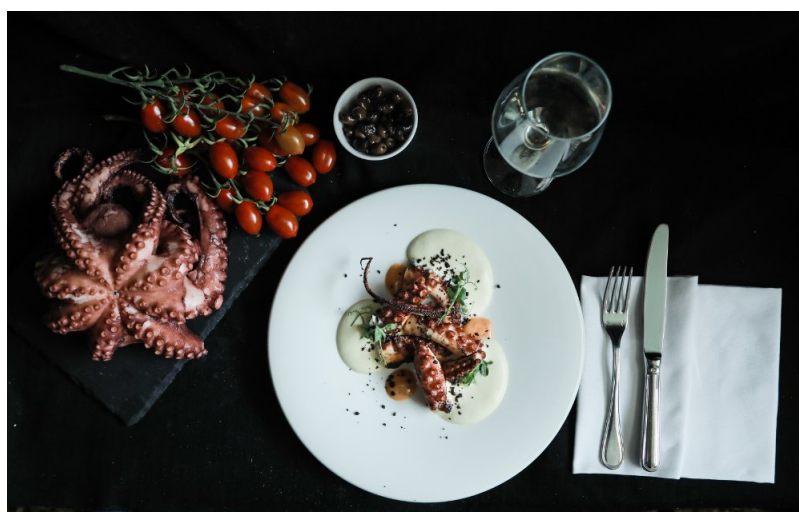
Assoluta qualità della materia prima, attenzione per i dettagli, ricerca e proposte fuori dai soliti schemi capaci di reinterpretare i tradizionali taglieri con prosciutti crudi nazionali ed internazionali o le proposte di mare studiate nella perfezione e che illuminano di freschezza e vivacità cromatica ogni piatto.

È facile confondersi nelle svariate proposte ristorative della città scaligera, ma è ancora più facile divenire simbolo e icona di una realtà che volge lo sguardo alla tradizione per conferire un solido valore alla creatività della nuova era quella del Caffè Dante Bistrot, Tommasi Viticoltori.

La cucina dello chef Alessandro Bozza è in continuo movimento, un nastro sveltante verso le mille e una potenzialità di ogni singolo ingrediente, senza mai perdere di vista la qualità e la lucidità del pensiero.

La semplicità per lo chef Bozza fa rima con essenzialità e la “Tartare di Tonno con Verdurine croccanti e Maionese al Miso e Miele” è sunto poetico di gusto e classicità perfettamente bilanciati.

Nell'ars gastronomica dello chef si fondono ragione e consistenze, come per dire idee e materia nella sintesi armonica di un concept culinario, magistralmente espresso dalla “Tartare di Cavallo con Verdurine croccanti Confettura di Fichi, scaglie di Parmigiano Reggiano 36 mesi”. Un piatto che mostra lucidità di pensiero, dove ogni elemento ha un ruolo essenziale, contrasti fra la tartare, l'intensità del parmigiano e la dolcezza della confettura di fichi che si esalta vicendevolmente.



Notevole, contemporaneo, non convenzionale Caffè Dante Bistrot, vive il ritmo di un'eleganza che non teme il cambiamento ma lo flette nelle coordinate dal buon gusto e dell'esclusività. E se particolari si nasce unici si diventa nel segno di una regia quella del direttore Giampaolo Spinelli che esprime carattere, dinamicità e senso dell'ospitalità nella curva culinaria dello chef Bozza che gioca in modo raffinato con le influenze moderne del panorama internazionale.

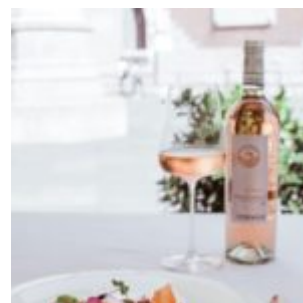
Atmosfera calda e accogliente che predispone a lasciarsi sedurre dall'ottima qualità dei sapori come con lo “Spaghetto Verrigni con Cozze dell'Adriatico, Datterino in acqua di mare e Pecorino stagionato DOP”. Un piatto che fonde fantasia e semplicità rispondendo alle esigenze del quotidiano e al contempo appagando i sensi ed il palato.

Apertura mentale, cura per i dettagli, rispetto per i classici e piglio creativo nel reinterpretarli esaltando l'essenza del gusto. Sintesi e sviluppo del “Polpo e Patate con spuma di Patata affumicata, Polpo scottato, polvere di Olive Taggiasche e Maionese al Pomodoro”. La cura del piatto si trasforma in eleganza e ci rimanda ad una cucina consapevole con slanci di creatività. La cottura del polpo è perfetta, la sua consistenza bilancia i sapori creando interazione fra i vari elementi. Sapidità, acidità e la nota leggermente intensa della patata affumicata si stratificano donando profondità al piatto.

La visione gastronomica dello Chef Bozza incontra l'arte e l'intuizione diventa sensazione nel dolce profumo dei dessert.

La “Mela, Camomilla e Campari - Mousse alla Mela e Camomilla, crumble alla Cannella con Sorbetto al Rabarbaro Zenzero e Campari Bitter”, non è un rimando al frutto della

tentazione, è mirabile gestualità scultorea nella riproduzione fedele del frutto. Glassa a specchio in verde brillante e la mela tenta il desiderio. E se i dolci ci conducono in un modo d'immaginazione senza confini, questo dessert è un volano di emozioni al palato, la musse di mela e camomilla che troviamo al suo interno attiva le sinapsi e la note pungente del sorbetto lo rendo sofisticato, accattivante, squisito. Dolce audace di un'idea brillante che esplode in bocca.



Caffè Dante Bistrot soddisfa i desideri dei palati più esigenti con materie prime d'indiscussa qualità su tutte meritano particolare attenzione le carni che provengono da razze rustiche allevate in modo tradizionale e sostenibile in perfetto equilibrio con la natura.

Tecnica, sapienza e creatività celebrano la qualità ed ogni passaggio, dalla frollatura al taglio - con la giusta quantità di grasso e tessuto connettivo - fino al gesto finale della cottura, la griglia, è un concentrato di esperienza e consapevolezza vocata al rispetto del prodotto.

Al palato il gusto succulento e pieno della carne si fondono alla sua tenerezza, perfetto

equilibrio da assaggiare e riassaggiare per la gioia dei sensi.

Caffè Dante Bistrot, Tommasi Viticoltori, quando il mood culinario disegna l'anima nuova della storia tra gusto classico e misurato spirito contemporaneo, semplicemente eterna evoluzione.

Caffè Dante Bistrot

Piazza dei Signori 2 - 37121, Verona Italia

Tel. +39 045 8000083

<https://www.caffedante.it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(16/08/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it