

Ristorante Borgo Antico. L'arte dei sapori, le forme della tradizione

Ristorante Borgo Antico Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA, l'arte dei sapori si apre al mondo dei sensi e le forme della tradizione sveltano come un inno alla convivialità. Un tributo al gusto della vita in una felice combinazione di ospitalità, autenticità e professionalità.

di Antonella Iozzo



Ospedaletto di Pescantina (VR) – Ci sono passioni che alimentano idee e ci sono idee che planano il senso del fare in dinamismo territoriale e lungimiranza. Pulsazioni che si tramandano da generazioni rendendo la famiglia Tommasi Viticoltori, massima espressione di autenticità e

creatori di sogni enogastronomici tra tradizione e modernità. Un viaggio nel mondo dell'ospitalità che diventa esperienziale e che inizia dal Ristorante Borgo Antico, cuore culinario di Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA.

Il tempo risveglia la bellezza sopita della Villa costruita intorno al XVII secolo, un gioiello architettonico incastonato nel lussureggiante parco con giardino all'italiana. Mirabile estensione di arte e storia che s'intreccia con l'arte dell'accoglienza della famiglia Tommasi, l'arte culinaria dello chef Emanuele Selvi e la professionalità del direttore di sala Enrico De Togni e di tutto il suo staff.

Una fascinazione punteggiata da preziosi affreschi del '600 che come custodi silenziosi suggellano l'incanto e ne rilasciano lo splendore. Scenografica partitura di una location che riverbera di improvvisa, folgorante verità sulla pelle del reale. È una sensazione profonda che diventa vivida impressione nel Salone degli Zar. Decorì, dipinti e soffitto a botte, la rendono location da favola per eventi, capace di scolpire l'attimo, così come le sale laterali intime e garbatamente eleganti, ideali per una passeggiata enogastronomica nel soft touch dell'atmosfera.



Ristorante Borgo Antico, si apre un mondo caloroso, accogliente elegante, dove l'arte sembra scendere dai dipinti, dagli affreschi e

affiancare l'abilità tecnica e la creatività dello chef Emanuele Selvi, per un continuum emozionale che conquista l'ospite.

Passione per il territorio, per la tradizione, per la materia prima, sono queste le linee guida dello Chef Selvi e che contraddistinguono questo luogo, una dimora dove il piacere del convivio s'innesta sulla gioia dei sensi.

Scoprire il Ristorante Borgo Antico è come vivere tutte le sfumature del gusto magnificate da una carta vini con più di 1300 etichette premiata da Wine Spectator con il due calici del "Best of Award of Excellence 2019" per il sesto anno consecutivo.

Eccellenza e spirito di famiglia che esprimono il carattere unico di un luogo carico di charme e sapori sul fil rouge della semplicità.

Il legame con la storia è una costante che permea la sala, allure che scende in caldi fasci di luce dai maestosi lampadari, classico senza tempo pervasa da freschezza e armonia.

Benvenuto vivace, elegante e floreale con il "Filodora" Prosecco DOC Tenuta Filodora di Tommasi che riaccende la magia e invita a vivere le dinamiche di un'arte, quella culinaria, tra ispirazione, creatività e valore della tradizione.

Ricerca, tipicità, cuore, nasce "Vinappeso – Culatello affinato all'Amarone" la classicità storica del culatello incontra il valore artigiano dell'Amarone ed è suprema gioia dei sensi. Dolcezza, morbidezza, intensa armonia sprigionata dal nettare enoica che con impalpabile garbo cadenza la suspense olfattiva. Ogni papilla gustativa ne è coinvolta, è un compendio di amori sensi che sottende il calice: "Rafaèl" Valpolicella Classico Superiore 2017, Tommasi. Rosso rubino brillante che svetta in freschezza e sapidità. Sintesi olfattiva di un territorio, ad ogni sorso invita ad un nuovo assaggio, quasi a sussurrare nella pulizia formale del suo

essere la sua vocazione all'autenticità.

Calice perfetto anche per la "Battuta di Manzo Garronese al Coltello, Crema di Fave, Croccante al Rosmarino e Dressing Mimosa". Trionfo della materia prima che si scioglie al palato. Pura semplicità esaltata dal croccante e dal delicato dressing mimosa, semplicemente maestria nel tessere l'equilibrio dei sapori.

Il carattere della tradizione la passione nel tramandarla con intelligenza e giusto appeal. Tutto questo è possibile con un piatto? Sì, se lo Chef evolve il concept in cultura del tempo sulle coordinate del gusto. E lo chef Selvi con il "Risotto all'Amarone Classico della Valpolicella", traduce lo scorrere del tempo in emblema enogastronomico del territorio. Ottima cottura, perfetta consistenza, equilibrio di acidità e dolcezza nella profondità violacea del suo colore.

Ogni dettaglio sublima il piatto nell'interpretazione personalizzata dello Chef Selvi che aggiunge un pizzico di zucca caramellata, il risultato è sorprendente, una straordinaria cremosità esultante nell'elegante gioco di vibrazioni sensoriali. L'estrema raffinatezza del Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2016 Tommasi lo completa e ne rinsalda il valore. Dai vigneti Conca d'Oro e La Groletta, un vino ricco e speziato, complesso e fine con una progressione gustativa calda e appagante capace di tradurre nell'eleganza dell'attimo, il respiro di una firma quella di Tommasi.

Il servizio è un'iperbole di stile e tatto, di intimità familiare e professionalità, di savoir-favoir e senso dell'accoglienza. Qualità che ogni giorno animano il Ristorante Borgo Antico, regalando ad ogni ospite un'esperienza sempre unica e carica di valori umani.



Sentirsi estasiati da una cucina ricca di sapori, autenticità e semplicità è un piacere che ci viene offerto dallo Chef Selvi e dal suo team con ogni creazione. Una predisposizione che si completa con la scelta di una materia prima eccellente che ritroviamo nel "Filetto di Manzo sfumato al Vino Amarone con Patatine Rosolate". Parla il gesto dello chef Emanuele Selvi, la sua capacità nel bilanciare fragranze e aromi. Nessun artificio solo sapori caratteristici e armonia di consistenze. Voluttà capace di rinascere nel calice con l'Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2015 Tommasi.

Rosso rubino con riflessi porpora quasi pennellate intense e fortemente espressive che lasciano nello spazio di un'emozione il ricordo strutturato dell'amarena, della frutta secca, della prugna cotta, poi cedere il passo alle spezie, alla liquirizia, per una complessità vellutata che disegna curve avvolgenti grazie a tannini morbidi che sequenziano una profonda persistenza che richiama a se esattamente come un dipinto che seduce l'iride trasportandolo sul borderline della sublime sensazione.

Il piacere al Ristorante Borgo Antico incarna le dolci note del dessert con la "Millefoglie con Crema Chantilly e Salsa al Cioccolato". Sostenibile leggerezza della millefoglie che si sfalda sotto il coltello lasciando che la crema chantilly crei una piccola esplosione di sapore in bocca. Equilibrio esaltato dal Fiorato Recioto Valpolicella classico DOCG 2016 Tommasi. É

il vino della tradizione, ottenuto dalla vinificazione di uve passite. Piacevolmente dolce ma mai stucchevole, una calda fascinazione articolata, profonda e ricca che sembra non finire mai.

Ristorante Borgo Antico, l'arte dei sapori si apre al mondo dei sensi e le forme della tradizione sveltano come un inno alla convivialità. Un tributo al gusto della vita in una felice combinazione di ospitalità, autenticità e professionalità by Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA.

Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA

Via Ospedaletto, 57

37026 Ospedaletto di Pescantina (Vr) – ITALY

Tel +39 045 6767300 Fax +39 045 6767301

<http://www.villaquaranta.com/ristorante-borgo-antico-verona/>

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata

(11/07/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter:
[@Bluarte1](#)