

LA STORIA. Lo storico locale che si affaccia su piazza dei Signori cambia gestione, ma resta in mano ai vicentini

Il "Garibaldi" non si fa cinese

Respinta l'offerta degli orientali
Dopo 22 anni i coniugi Bertoldi
hanno deciso di passare la mano

Nicola Rezzara

Il "Garibaldi" cambia gestione. La seconda notizia è che il nuovo gestore non sarà cinese. Per volontà degli attuali titolari, i coniugi Bertoldi originari di Recoaro, che hanno atteso che si facesse avanti un vicentino per cedere la licenza del locale di proprietà comunale, rifiutando qualsiasi altra offerta proveniente da stranieri ma anche da imprenditori italiani residenti in altre province.

Dal primo gennaio lo storico ristorante e bar che si affaccia su piazza dei Signori chiuderà i battenti per diversi mesi per una ristrutturazione completa di entrambi i piani e riaprirà con la nuova gestione, vicentina doc.

«Abbiamo preferito aspettare di cedere perché volevamo che la gestione rimanesse vicentina - spiegano Loris e Silvana Bertoldi -. Ci erano arrivate diverse offerte dal Veneto, da fuori regione e anche da aspiranti acquirenti cinesi. Ma abbiamo sempre rifiutato. E poi, finalmente, abbiamo trovato la persona giusta».

Nei 22 anni di gestione del locale che, fra piano terra e plateatico esterno raggiunge i 750 metri quadrati di superficie, i coniugi Bertoldi hanno visto entrare al Garibaldi tutti i "vip" che hanno fatto tappa a

Vicenza: da Giovanni Spadolini a Silvio Berlusconi, da Gino Bramieri a Carla Fracci, da Vittorio Sgarbi a Marta Marozzotto solo per fare alcuni nomi.

Alcuni mesi fa Loris e Silvana Bertoldi hanno deciso di cedere l'attività. Una scelta meditata, anche se desideravano che fosse un passaggio nelle mani giuste.

«Sono stati anni molto belli ma anche duri, qui al Garibaldi dalle 7 di mattina a mezzanotte ogni giorno - raccontano -. Per noi il Garibaldi è come un figlio. Ora ci riposeremo e ci godremo la famiglia e i nipotini in tranquillità».

La licenza è stata rilevata dalla thienese Manuela Cunico Pietrobelli, architetto d'interni ma proveniente da una famiglia di ristoratori. Il nonno Giovanni Giobatta Pozza, infatti, era il titolare del ristorante "Cavij" di Cogollo del Cengio.

«La passione per la ristorazione fa un po' parte del mio Dna - racconta Manuela Cunico Pietrobelli -. Un giorno ero a pranzo al Garibaldi e quasi per caso mi trovai a parlare con la signora Bertoldi che mi disse che avevano intenzione di cedere l'attività, ma speravano di trovare un vicentino interessato. Tutto è partito da lì. In poco tempo abbiamo trovato l'accordo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'esterno del Caffè Garibaldi che si affaccia su piazza dei Signori



I coniugi Loris e Silvana Bertoldi di Recoaro che per ventidue anni hanno gestito il Garibaldi

LA MISSIONE. "Vicenza Qualità" ha fatto incontrare alcuni cuochi vicentini con Simone Rugiati

I più celebri prodotti vicentini protagonisti alla Città del Gusto

Il quartier generale del "Gambero Rosso" a Roma ha accolto la delegazione berica

Per il secondo anno consecutivo, "Vicenza Qualità" ha fatto conoscere alla stampa romana i prodotti vicentini. L'incontro è stato organizzato alla "Città del gusto", il quartiere generale romano del "Gambero Rosso".

Da una parte il radicchio rosso di Asigliano, il broccolo fiolare di Creazzo e il tartufo dei Berici, accompagnati da tipicità vicentine quali l'Asiago, la soprèssa, il baccalà, il mais Marano, l'olio extravergine d'oliva dei Berici e del Grappa, le patate di montagna e pianura, il prosciutto Veneto Berico Euganeo.

Dall'altra un eccezionale trio di cuochi, composto da Simone Rugiati, volto noto del Gambero Channel e di altri programmi televisivi, e da due tra i più autorevoli interpreti del gusto vicentino, Nicola Portinari de "La Peca" di Lonigo e Antonio Dal Lago del "Casin del Gamba" di Altissimo.

Questi gli ingredienti dello show cooking svoltosi al "Teatro della cucina". Guidati da Rugiati, i cuochi vicentini si sono alternati ai fornelli, raccontando i prodotti e illustrando i piccoli grandi segreti che si celano nella preparazione dei



Simone Rugiati assieme a Nicola Portinari e Antonio Dal Lago e al pasticcere Carlo Pozza

piatti. Ai presenti è stato offerto un singolare assaggio di territorio vicentino.

Ogni portata è stata rigorosamente abbinata ai migliori calici delle sei Doc presenti in provincia (Arcole, Breganze, Colli Berici, Vicenza, Gambellara, Lessini Durello).

Riflettori puntati anche sul dolce tipico "La Gata", presentato dall'accademico pasticcere Carlo Pozza del Consorzio La Gata, sul mandorlato di Lonigo, protagonista di un delizioso semifreddo firmato da Portinari, e dulcis in fundo su un altro prodotto di vanto della provincia berica, come la grappa.



Cappelletti di Asiago dop in due stagionature e due abbinamenti, con la zuppa di Broccolo Fiolare di Creazzo

IL PIATTO. La Confraternita invitata da Paolo Franco a palazzo Madama

Polenta e baccalà conquistano il Senato



Il presidente Luciano Righi assieme a Lina Tomedi della Confraternita con il senatore Paolo Franco

La Venerabile Confraternita del Baccalà alla vicentina, guidata dal presidente Luciano Righi, ha monopolizzato il ristorante di palazzo Madama, dove il sodalizio era stato chiamato a far degustare il piatto tipico della gastronomia berica.

L'invito è arrivato direttamente dal Questore del Senato, Paolo Franco, che ha voluto cogliere l'occasione del riconoscimento europeo EuroFir per far conoscere ai propri colleghi il "principe" della gastronomia berica. Nessuno però si aspettava un successo simile: quasi tutti i senatori, infatti, hanno ordinato una porzione del baccalà preparato per l'oc-

SANITÀ. Il generale Hogg in visita al S. Bortolo

Quattromila visite e 400 ricoveri di soldati americani

Franco Pepe

Visita al S. Bortolo del gen. David R. Hogg comandante dell'Usa Army Africa di Vicenza.

Il responsabile del comando ex Setaf delle forze terrestri degli Stati Uniti per le operazioni nel continente africano ha incontrato nella sala riunioni al terzo piano della palazzina uffici il dg Antonio Alessandri, che lo ha poi accompagnato all'interno dell'ospedale in un tour guidato al pronto soccorso, a ostetricia e ginecologia, pediatria, ortopedia, al bunker del cyber knife, a chirurgia, nel reparto delle degenze private e al laboratorio, e cioè i reparti più frequentati da militari e civili Usa di stanza a Vicenza.

Assieme all'alto ufficiale americano, ricevuto da primari delle varie strutture, i responsabili della sanità di Camp Ederle, il col. Kimberly K. Armstrong, responsabile del "patient liaison", l'ufficio-accettazione Usa all'ingresso dell'ospedale e l'aiutante di campo cap. Mickey West, nonché i due medici addetti al S. Bortolo al servizio di accoglienza dei pazienti americani, Steven Novak e Paul Marucci.

Con Alessandri c'erano, invece, i tre componenti della direzione strategica Eugenio Fantuz, Caterina Dalla Zuanna, Paolo Fortuna, il direttore medico Livio Dalla Barba, e Tizia-

na Sagazio che tiene i collegamenti sanitari con la base Usa. L'incontro ha confermato gli ottimi rapporti esistenti fra l'Ulss e la comunità Usa a Vicenza. Alessandri ha la stanza piena di attestati a stelle e strisce. Negli ultimi 3 anni gli americani della Ederle e del Villaggio della Pace, che nella loro caserma dispongono di una clinica di primo intervento dotata di sale parto, hanno effettuato al S. Bortolo quasi 4 mila visite specialistiche, mentre i ricoverati sono stati 400, compresi parecchi soldati tornati dall'Iraq e dall'Afghanistan con ferite da armi da fuoco o traumi da incidenti. La media è di 150 visite ambulatoriali in un mese e di 15 ricoveri la settimana. E la collaborazione cresce, come è emerso anche nel convegno tenutosi in villa Cordellina a Montebelluna Maggiore alla presenza del console generale Usa in Italia. Il S. Bortolo, dopo l'ospedale bavarese di Landshut, vicino a Monaco, è considerato l'ospedale di riferimento per le truppe americane in Europa e per le famiglie di militari e civili. Due assicurazioni americane regolano i rapporti finanziari con l'Ulss che da tempo, alla luce anche del reparto-dozzianti lusso a 5 stelle aperto nel quinto lotto e ad alcuni servizi di eccellenza, pensa anche a lanciare nel prossimo futuro forme di turismo sanitario da oltreoceano secondo la formula "sanità più Palladio".