

A Villa Selvatico di Roncade il premio Giannitessari-Venezie a tavola come miglior ristorante emergente

saporinews.com/2018/10/a-villa-selvatico-di-roncade-il-premio-giannitessari-venezie-a-tavola-come-miglior-ristorante-emergente
redazione7

23 ottobre 2018



Al ristorante guidato dal giovane cuoco Alessandro Rossi il premio della guida Venezie a Tavola consegnato dall'azienda agricola Giannitessari di Roncà

É **Villa Selvatico**, locale di Roncade (Treviso) guidato dal giovane cuoco toscano **Alessandro Rossi**, il Miglior Ristorante Emergente del Triveneto dell'anno. Villa Selvatico è stata selezionata dal critico gastronomico **Luigi Costa** e premiata dall'azienda agricola **Giannitessari** di Roncà (Verona).

Alessandro Rossi ha ricevuto il riconoscimento direttamente da Valeria Tessari, figlia di Gianni, titolare dell'omonima azienda agricola. La premiazione è avvenuta in occasione della presentazione della nona edizione della guida **Venezie a Tavola**, pubblicazione a cura **Venezie Post** che ogni anno rivela gli indirizzi delle eccellenze enogastronomiche e dei ristoranti gourmet di tutto il Triveneto e non solo. Dall'Alto Adige alla regione istriana, passando per la laguna veneta, sono oltre 150 i ristoranti segnalati e più di 50 i vini e i prodotti artigianali presenti nella guida.

"Si tratta di giovani talenti ricchi di promesse che hanno struttura, sguardo all'orizzonte e profondità di ricerca" ha spiegato Costa che nella sua carriera ha scovato decine di talenti. Lo stile moderno e tecnicamente avanzato dello chef Alessandro Rosso, la sua cucina dai

sapori concreti che combina i profumi della tradizione toscana con intriganti ed inediti accostamenti, ha saputo conquistare i palati più raffinati. Rossi e la sua cucina hanno saputo ridare vita all'elegante edificio del primo Novecento in cui ha sede Villa Selvatico, nel cuore della campagna trevigiana, dove la pianura incontra il mare arricchendola di nuovi sapori.

“Sono onorata di premiare questo giovane talento, che sa giocare con i contrasti e che riesce a stupire senza mai cadere nel tranello dell'esagerazione e degli inutili orpelli. Quella di Alessandro Rossi è una cucina che si ispira ai profumi della sua terra, la Toscana, ma che allo stesso tempo innova profondamente e radicalmente la tradizione”, afferma **Valeria Tessari**.

Una strada che Gianni Tessari persegue attraverso vini in grado di coniugare piacevolezza e carattere. Tre i territori e le denominazioni nelle quali l'azienda opera: Lessini Durello di cui rappresenta uno dei principali produttori della versione Metodo Classico, Soave per i vini bianchi e Colli Berici per i vini da vitigni a bacca rossa.

Circa 55 gli ettari di vigneto distribuiti nelle tre DOC tra le province di Verona e Vicenza, una moderna cantina con circa 7.000 metri e 350.000 bottiglie prodotte, per un totale di quindici etichette.

Michele Bertuzzo

Giada Azzolin