

## Le selezioni della cantina

### Le Arche

● **Di facile lettura,** la carta dei vini suddivisa per settori con pagine di colore diverso (rosa per spumanti e Champagne, gialla per vini bianchi, rossa per vini rossi, verdolina per vini da dessert).

● **L'elenco comprende** circa 600 etichette. Tra gli spumanti 3 sono veneti (Prosecco di Valdobbiadene della Casa, Eliseo Bisol, Recioto Bertani), 3 piemontesi, 9 di Franciacorta, 3 trentini. Sono 11, infine, gli Champagne.

● **Nei vini bianchi** forte presenza veneta con i migliori Soave e ampio panorama di Piemonte, Friuli, Trentino, Toscana e sud.

● **Meno ricca** ma notevole la presenza di vini rossi con alcuni Valpolicella di rilievo (Le Ragose, Bertani, Quintarelli, Vigne di San Pietro fra gli altri), piemontesi, lombardi e toscani di rango (Gaja, Conterno, Mascarello, Cavalleri, Bellavista, Ca' del Bosco, Fontodi, Castello Banfi, Biondi Santi, Sassicaia).

### Il Desco

● **Carta imponente,** con oltre 800 etichette: 9 spumanti italiani (Lunelli, Ca' del Bosco, Bellavista), 20 bianchi veronesi, 62 rossi veronesi dei quali ben 34 esempi di Recioto e di Recioto Amarone di grandi annate e prezzi adeguati (Amarone dal Forno 1991 in magnum a 1.000.000 di lire, Amarone Riserva Quintarelli 1986 a 600.000 lire).

● **Splendida rassegna** di grandi piemontesi, Barolo e Barbaresco con tutto il meglio possibile (Ceretto Bricco Asili, Gaja Sorì Tildin e Sorì San Lorenzo, Gaium Martinenga, Monfortino Conterno a prezzi compresi fra le 115.000 lire e il milione), e di toscani (Sassicaia 1987 in magnum a 1.300.000 lire).

● **La collezione** è completata da una serie di francesi degni della migliore tradizione (Lafite Rothschild, Latour Pauillac e altri).



**INGRESSO STORICO** quello delle Arche, che era già una taverna nel lontano 1500.

Matteo Grassi, coraggioso tocco moderno in un ambiente che ha mantenuto intatte le sale e i soffitti quattrocenteschi a cassettoni, e con tavole arredate con raffinatezza.

### Inizio difficile

La partenza, menu degustazione a 45.000 lire più i vini, non è stata facile. "Per sei o sette anni - racconta Elia a Fuoricasa - abbiamo fatto dieci coperti al giorno". Poi finalmente è arrivato il successo. Quello che il patron aspettava: essere prima di tutto "il" ristorante dei veronesi, e poi dei visitatori stranieri, quelli che vengono per turismo o per le fiere, che sono numerose. Si pensi che, oltre alle 17 manifestazioni veronesi, ci sono anche quelle della vicina Vicenza, la cui Fiera dell'Oro, per esempio, riempie due volte l'anno gli alberghi da Verona a Venezia. Il Desco è diventato anche una palestra di giovani talenti. Qui è passato, poco più che quindicenne, Giancarlo Perbellini, che ha poi intrapreso il cammino fino al suo splendido ristorante di Isola Rizza. Tra lui ed Elia Rizzo è nata un'amicizia cementata da iniziative comuni. Le famose carrozze aggiunte alla locomotiva del Desco si chiamano Oste Scuro, una trattoria specializzata in pesce, e, da pochi mesi, l'oste-

ria Il pompiere, un posto frequentatissimo dove, accanto a pochi piatti caldi, si sceglie fra un centinaio di formaggi, altrettanti salumi e tantissime buone bottiglie. Sono tutti locali nati dalla genialità e dall'accordo che lega Rizzo a Perbellini. Se i numeri hanno un significato, mentre il menu delle Arche è legato alla regola dei sei piatti, quello del Desco spazia dagli otto piatti per antipasti e primi ai dieci equamente divisi tra pesce e carni.

### Servizi raffinati

Il ristorante ha un bell'ingresso, dal quale si accede a due sale per circa 40 coperti e al seminterrato dove sono i servizi eleganti, con fiori freschi e salviette di spugna, e la cantina (600 etichette italiane, 200 francesi), particolarmente bella, con un grande tavolo e possibilità d'indugia-

re in piacevoli degustazioni. ★

divertenti osterie con cucina del centro storico. Prima ha aiutato la mamma e la zia, poi ha assunto la gestione e l'ha tenuta per sette anni sempre pensando a qualcosa di più importante. L'occasione è ar-

rivata quando, a poche strade dalla Bottega del Vino, un restauratore di mobili ha lasciato libero un bellissimo fondaco. Il Desco è nato qui, così come lo vediamo oggi, con le splendide sedie di cuoio di

## mettiamo i due locali a confronto

### LE ARCHE

- Nessuna stella
- Non c'è menu degustazione
- Una sala per 40 coperti
- Coperto: 12.000 lire
- Servizio: 12%
- Ultima ordinazione ore 22
- Toilette impeccabili con asciugamani a rullo

### IL DESCO

- 2 stelle Michelin
- Menu degust. a 185.000 lire
- 2 sale (1 per non fumatori)
- Coperto: incluso
- Servizio: 15%
- Ultima ordinazione ore 22,15
- Toilette molto eleganti con salviette di spugna

**ELIA RIZZO** ha aperto il suo locale 20 anni fa e da allora ha avuto un crescente successo che gli ha fruttato due stelle Michelin.



di Massimo Mussapi

# Nobu e Armani binomio vincente?

Il nuovo spazio commerciale dello stilista in via Manzoni a Milano è innovativo per l'Italia. Al suo interno ospita il primo ristorante italiano dello chef giapponese e un caffè.

**A**rmani apre un grande spazio a Milano e questo è un fatto molto significativo perché i concetti innovativi che presiedono alla realizzazione possono influenzare positivamente altre sfere della vita sociale ed economica, stimolandole a sviluppare nuovi obiettivi e strategie. Con questo nuovo complesso l'azienda non intende semplicemente aprire un nuovo sbocco commerciale ai numerosi prodotti che nel tempo si sono andati ad aggiungere al marchio, ma soprattutto presentare a 360 gradi l'estetica Armani, cioè la sua visione o interpretazione complessiva del mondo, che investe non solo l'abbigliamento, ma ogni aspetto del

piacere del vivere. È quindi anche una strategia di impresa molto sofisticata, grazie alla quale i diversi prodotti, i servizi, il modo stesso di accogliere la clientela si fondono in un'unica concezione organica e coerente e da questa acquisiscono un valore aggiunto. Questa concezione vuole essere fisicamente rispecchiata anche nella forte continuità architettonica del complesso, la quale, pur declinata in tonalità diverse a seconda della destinazione d'uso delle aree, forse finisce col prevalere un po' troppo sul prodotto.

Il ristorante Nobu e l'Emporio Armani Caffè si inseriscono in questo contesto: completano l'offerta commerciale

**IMMAGINE UNIFORME**  
Il design minimalista del ristorante Nobu si conforma al look dello spazio Armani.



**SUSHI BAR SÌ TATAMI NO**  
Ristorante giapponese solo in parte ispirato alla tradizione. Nobu propone una originale cucina in stile fusion.

e di servizio della struttura e allo stesso tempo espandono l'estetica Armani anche alla sfera della ristorazione. Si trat-

ta di un'operazione molto sottile ed efficace sul piano commerciale, estremamente interessante per i nuovi scenari che lascia intravedere, al di là del caso specifico. È infatti possibile prevedere che, primo, la moda investirà sempre più non solo il settore della ristorazione, ma quello del fuoricasa in genere; secondo, che quest'ultimo a sua volta assumerà modalità e logiche che fino a oggi sono appartenute in forma esclusiva al mondo della moda, nella concezione dell'arredamento, del servizio e probabilmente anche attraverso legami com-

## Check

- Insegna: **Armani/Nobu**
- Indirizzo: **Milano, Spazio Armani/via Manzoni 31, ingresso via Pisoni 1**
- Gestore ed executive chef: **Nobuyuki Matsuhisa**
- Head chef: **Dante Bocuzzi**
- Tipologia: **ristorante a cucina giapponese new style**
- Coperti: **90 ristorante, 6 sushi bar**
- Progettazione: **Studio Gabellini Associates, New York**



## Check

- Insegna: **Emporio Armani Caffè**
- Indirizzo: **Milano, Spazio Armani /via Manzoni 31, ingresso via Croce Rossa**
- Gestione: **Nicla Nardi**
- Tipologia: **bar e ristorante**
- Coperti: **50 ristorante e 25 posti a sedere bar**
- Progettazione: **Studio Gabellini Associates, New York**
- Data apertura: **ottobre 2000**



## MICROGLOSSARIO

**Effetti plastici** i vuoti e i pieni del locale (aspetti topologici), il tipo di illuminazione impiegato (aspetti cromatici), l'ingombro e le forme della pianta e dell'arredamento, e i significati che tali elementi suscitano (aspetti eidetici).

**Effetti cromatici** i colori impiegati e i significati che suscitano.

**Effetti sinestesici e polisensoriali** il materiale impiegato, duro o morbido, liscio, ruvido, eccetera, e le sensazioni che suscita, e in più gli elementi sonori, visivi e olfattivi.

**Effetti figurativi** il tipo di figure e di immagini evocate dall'arredamento e dall'insieme del locale.

**Il percorso modello** il percorso ideale che il locale struttura per il consumatore.

**L'enciclopedia di riferimento** l'ambiente culturale al quale il locale si appoggia e sul quale costruisce la propria specificità.



## STRUTTURA SPAZIALE COMPLESSA

**È quella che ha il locale nel suo insieme. Sparsi qua e là si trovano piante verdi finte e video che trasmettono continuamente immagini e clip.**

de rigoglioso e barocco un lampadario realizzato con un'abbondante cascata di fili dorati. Grande lampadario con bar. Il banco principale del deejay è posto sulla sinistra alla fine della passerella: è in un box rotondo piastrellato. All'uscita ci sono alle pareti riproduzioni (od originali?) di Jean-Michel Basquiat.



# megaschermo

molto complessa. Andiamo con ordine. Alla fine della passerella si trova la parte più interna del locale dove si può cenare, consumare il lunch durante la settimana o concedersi il brunch la domenica mattina. Attrezzata con tavolini piccoli, veramente piccoli anche per due sole persone, il locale ristorante è transennato con varie ringhiere in grigio opaco e dalla forma a semicerchio. Inoltre ha il mobilio realizzato in formica rosa e allietato dalle candele che, una su ogni tavolo, contribuiscono a creare un'atmosfera diversa, meno barocca di quella che è invece presente in tutto il resto del locale. La struttura non permette la creazione di luoghi separati per fumatori e non fumatori.

## Arte in parete

I pavimenti sono in linoleum blu, i soffitti sono lamellati in latta e alluminio, più o meno i medesimi materiali degli enormi tubi di aerazione che corrono da una parte all'altra. Fatica vana: non riescono a liberare l'aria dal fumo. Travi blu in cemento interrompono qua e là a vista. Nella parte adibita a ristorante le travi sono parzialmente ricoperte da fusti arborei che sembrano essere residui di palme. I video sparsi qua e là, sul bancone del deejay o vicino a uno dei banchi bar, sembrano figli del megavideo che si affaccia sulla pista posta al centro del locale. La musica è onnipresente, e anche quando si va in bagno la si sente ad alto volume. Vicino al megaschermo esplo-

## Approfondimenti

L'enciclopedia di riferimento è senz'altro il mondo della moda nella sua declinazione milanese. Ed è la logica del bricolage quella che tiene insieme il locale: un affastellamento di oggetti, cose, spazi, situazioni che riempiono di microeventi il locale, nel senso che ognuno può provare a ritagliarsi la propria serata, o decidendo di appoggiarsi a qual-

che bancone bar, o cenando, o ascoltando la musica e guardando i videoclip, o ballando. Gli effetti sinestesici e polisensoriali inducono una certa freddezza. I materiali impiegati sono tutti freddi e duri: vetro, ghisa, ferro, cemento. Il calore deriva in parte dalla loro sovrabbondanza e dalla stratificazione/alternanza di velluti, tessuti, tele.

Il percorso modello è la vera innovazione del locale che viene spazializzato con l'intento di togliere ogni centro e costruire invece un luogo ellittico, obliquo, dove ogni retta si trasforma in semicerchio, ogni ortogonalità si stempera in obliquità. Il locale appare molto complesso e difficile da decifrare, proprio grazie a questa spazializzazione che rifiuta ogni semplicità euclidea.

\*Docente di Linguistica del testo all'Università di Ginevra e di Sociologia dei consumi allo Iulm di Milano.

## pro & contro

### PUNTI DI FORZA

- ▲ Un modo fashion d'interpretare l'arredo
- ▲ Locale di tendenza

### PUNTI DI DEBOLEZZA

- ▼ Ristorazione non all'altezza delle qualità visive del locale
- ▼ Poca aerazione
- ▼ Scarsa multifunzionalità

di Giorgio Mistretta

# Due ristoranti top veronesi tra ambizione e tradizione

**V**erona: centro storico. Un fazzoletto di terra chiusa fra l'ansa dell'Adige e la linea che unisce l'Arrena e il Castello. Poche decine di strade, vicoli, passaggi fiancheggiati da palazzi che raccontano la storia della città. Una briciola, in confronto alle 127 strade e alle 1.218 case della "innere Stadt" che nella

Vienna di Mozart raccoglievano la gente di rango. Qui tutto è più vicino, cento metri separano le case di Giulietta e di Romeo. La città che conta è tutta qui, come i due ristoranti che meglio rappresentano la Verona golosa d'oggi, Le Arche e Il Desco. Il primo ha da poco festeggiato i 120 anni d'attività, il secondo invece è giovane e lanciato come la locomotiva di un treno che con il procedere si arricchisce, lo vedremo, di sempre nuove carrozze.

**DUE SALE, una per non fumatori, ospitano i clienti di Elia Rizzo, che vanta un'ampia frequenza di gourmet esteri.**

**Le Arche di Giancarlo Gioco e Il Desco di Elia Rizzo sono due punte di diamante dell'offerta scaligera. Ma le guide li trattano in modo assai diverso.**



Le Arche era una taverna già nel '500. Non ha mai chiuso. Gli attuali proprietari sono arrivati nella seconda metà dell'800 quando Giuseppe Gioco, il bisnonno dell'attuale proprietario, rilevò il locale. Ne fa fede una fattura di 15 lire pagata nel 1879 per l'allac-

**GIANCARLO GIOCO** ha festeggiato da poco i 120 anni di attività del suo locale, situato accanto alla casa del famoso Romeo.

ciamento alla rete del gas da illuminazione. Da allora Le Arche non ha cambiato aspetto. Il nome viene dal fatto di essere nella via delle Arche Scaligere, uno dei monumenti più insigni della città, ma il motivo di maggior effetto che tocca la corda del sentimento è l'atti-

## Check

- Insegna: **Il Desco**
- Indirizzo: **via Dietro San Sebastiano 7, 37121 Verona. Tel. 045595358**
- Chiusura: **domenica e lunedì (solo domenica in luglio, agosto e dicembre)**
- Ferie: **dal 25 dicembre al 10 gennaio, Pasqua e dal 15 al 30 giugno**
- Carte di credito: **Ae, Si, Visa, Diners, Mastercard**
- Addetti: **in cucina lo chef proprietario con 5 aiuti; in sala la moglie Anna con tre camerieri (uno addetto ai vini)**
- Prezzo medio: **160.000 lire, vini esclusi**
- Coperti: **40**
- Media coperti/anno: **12.000**

## Check

- Insegna: **Le Arche**
- Indirizzo: **via Arche Scaligere 6, 37121 Verona. Tel. 0458007415**
- Chiusura: **domenica e lunedì a mezzogiorno**
- Ferie: **dal 16 gennaio al 13 febbraio**
- Carte di credito: **Ae, Si, Visa, Diners, Mastercard**
- Addetti: **in cucina lo chef patron Giancarlo Gioco con**

la moglie Paola, la figlia Silvia e due chef (Ferruccio Girelli Consolaro e Davide Cobelli). In sala la figlia Paola, lo stesso patron, tre addetti

- Prezzo medio: **140.000 lire, vini esclusi**
- Coperti: **40**
- Media coperti/anno: **12.000**





**LA BRIGATA DEL DESCO**  
al gran completo. Al centro, seduti, lo chef patron Elia Rizzo insieme alla moglie. Il locale, come Le Arche, ha solo 40 coperti.



**LA NUOVA GENERAZIONE**  
delle Arche è costituita dalle due figlie di Giancarlo Gioco, accanto a lui, che si occupano attivamente del ristorante.

pastissada di cavallo, pesce di lago, e portare il mare sulla tavola dei veronesi. In parallelo ha gradualmente migliorato l'ambiente.

### Arredo di classe

Una sala soltanto, decisamente elegante, di grande atmosfera, sei o sette tavoli per accogliere una quarantina di commensali, fiori freschi in bellissime composizioni su ogni tavolo. E ancora fiori freschi, a cascata, nelle toilette impeccabili, con l'impianto automatico di cambio del copritavola sulle tazze, e con una dotazione molto ricca: deodorante, smacchiatore, stuzzicadenti, spazzola per unghie, bustine detergenti per gli occhiali, erogazione automatica dell'acqua. L'asciugamano a rullo è la sola nota stonata. Per così pochi coperti ci si aspetterebbe un'offerta di salviette di spugna.

Il discorso importante è tuttavia in cucina. Il menu è totalmente orientato sul pesce, con una pagina aggiunta che offre a chi ama la carne due antipasti, due primi e quattro pietanze. La regola del 6 imposta tutta l'offerta, e nella lista è giustamente valorizzato il lavoro dei collaboratori. I sei antipasti sono firmati da Ferruccio Girelli Consolaro, le sei minestre da Davide Cobelli. Giancarlo Gioco, che si divide fra sala e cucina, propone in-

## Le proposte gastronomiche

### Le Arche

- Sardelle in saor preparate all'antica
- Soppresata di polipo all'olio extravergine
- Alici fresche al caviale Malossol
- Raviolone al branzino, spinaci e tuorlo d'uovo in salsa di foie gras e tartufo
- Spaghettoni ai caparozzoli in cartoccio
- Seppie in tecia con il nero e polenta gialla
- Coda di rospo farcita con gamberi in foglia di melanzana
- Tegamino di sotto-gola di merluzzo al verde
- Fagottino di ricotta di malga in salsa al basilico
- Piccione disossato con filetti d'arancia e cannella
- Menu alla carta  
**140.000-170.000 lire**

### Il Desco

- Capesante brasate con crema di porri e rape rosse
- Raviolini di maiale e gamberi in brodetto
- Bigoli con sarde salate, agli e pane tostato
- Filetto di San Pietro con carciofi e cozze
- Filetto di cervo con salsa di mirtili e verdure in agrodolce
- Torta di cioccolato con gelato al rum
- Piccola pasticceria
- Menu degustazione:  
**185.000 lire;**  
alla carta:  
**150.000-160.000 lire**

### CONSIDERAZIONI

Il menu delle Arche, esclusivamente di pesce, non comprende i vini, a eccezione dello spumante servito all'aperitivo. Alle Arche c'è anche una limitata proposta di piatti di carne che comprende due antipasti, due primi piatti e quattro pietanze.

Il menu del Desco, oltre allo spumante di aperitivo, comprende i vini, quando non è indispensabile aprire apposta una bottiglia, che sono offerti a bicchiere.

Stagione lirica. Durante la stagione dell'Arena sia Le Arche sia Il Desco osservano orari particolari per i frequentatori degli spettacoli: la cena inizia alle ore 19. Non vi è invece apertura protratta dopo lo spettacolo.

vece personalmente le sei pietanze principali.

Il menu cambia ogni tre settimane. Ne abbiamo scelto uno a caso. C'è una sola concessione all'esotico, una portata di alici fresche con caviale Ma-

lossol. Per il resto l'omaggio alle tradizioni veneziane ("Venezia è sempre stata la nostra guida", dice Giancarlo Gioco a Fuoricasa) è costante, dalle sardelle in saor agli spaghetti con i caparozzoli, alle seppie

in tecia con il nero, fino a un piatto antico e raro, il tegamino di sotto-gola di merluzzo al verde, mutuato dai ricettari della Serenissima. A conclusione vi è scelta di dessert di Paola Gioco, moglie di Giancarlo.

### Affari di famiglia

Tutta la famiglia è coinvolta. La prima delle due figlie, Silvia, si occupa in cucina del pane (otto tipi diversi, al rosmarino, alle olive, al limone, ai semi di finocchio, all'uvetta e anice ecc., che accompagnano ogni portata) e in sala è impeccabile sommelier. La sorella Marta riceve gli ospiti e segue il servizio. Il successo ha accompagnato Le Arche dall'inizio, con il conforto della stella Michelin rimasta per dodici anni, fino a sei anni fa. "Non so dove ho sbagliato" dice Gioco. Da sei anni segue il lavoro con cura assoluta in ogni particolare ("rifaccio la punta alla matita", afferma) aspettando che la stella ritorni. Chi di stelle Michelin ne ha addirittura due è invece Elia Rizzo, creatore del ristorante Il Desco che, aperto nel 1981, ha ricevuto la prima nell'85 e la seconda dodici anni dopo, nel '97. Elia è un figlio d'arte che ha scelto di volare con le proprie ali fuori del locale di famiglia. Ha cominciato alla Bottega del Vino, una delle più simpatiche e

### L'opinione di

## FUORICASA

	Le Arche	Il Desco
<b>Ambiente</b>	●●●●	●●●●
<b>Accoglienza</b>	●●●●●	●●●●●
<b>Servizio</b>	●●●●	●●●●
<b>Ubicazione</b>	●●●●	●●●●
<b>Facilità di accesso</b>	●●●	●●●
Ottimo ●●●●● - Buono ●●●● - Discreto ●●●		
Medio ●● - Insufficiente ●		

**IL CENTRO STORICO** di Verona racchiude i due locali di cui si parla in questo servizio, che sono infatti non distanti tra loro.

