



GIOVANNI CHIADES

# DIE RIVIERA DEL BRENTA BEI DOLO DOLO, IN RIVIERA DEL BRENTA

Fischgerichte in bezaubernder Umgebung  
Una bellissima area vocata alla cucina marinara



Die Riviera del Brenta, das ist die prächtige Straße, die längs des Naviglio mit seinen venezianischen Villen von Mestre nach Padua führt. Gerade längs der Riviera del Brenta frönt man der Seeküche, denn seit den sechziger Jahren entwickelte sich hier von der venezianischen Küchentradition ausgehend eine genau kodifizierte Küche. Natürlich haben auch hier jene Neuheiten Einzug gehalten, die für Vielfalt in der Gastronomie sorgen. Von Mestre aus fährt man durch Mira (bzw. Stra mit der bekannten Villa Pisani, wenn man von Padua aus abfährt) und erreicht so Dolo. In der Ortsmitte sollte man das Auto längs der Staatsstraße parken, um so den bezauberndsten Flecken der Kleinstadt zu erkunden. Vor kurzem wurden die Renovierungsarbeiten abgeschlossen und die so genannte „Isola Bassa“ erstrahlt in vollem Glanz. Es handelt sich um das historische Geschäftszentrum, das seinen Ursprung im Flußverkehr längs des Naviglio findet. Hier kann man die antike Mühle mit dem noch funktionierenden Mühlwerk und auch den antiken Fischmarkt bewundern. Aber auch die venetischen Villen längs des Naviglio, von denen einige zur Besichtigung freigegeben sind, sind einen Besuch wert. Doch nun wollen wir mit drei Beispielen über das gastronomische Angebot sprechen. Zunächst eine von jungen Inhabern geleitete Vinothek mit einem erfahrenen Koch, weshalb auch das Essen hier seinen Reiz hat; danach eine elegant informelle Osteria, ein Trendlokal mit guter Grundlage, das alles auf frischen Fisch setzt; zu guter Letzt ein charmanter Restaurant, in dem man ein raffiniertes Abendessen bei Kerzenlicht genießen kann.

La Riviera del Brenta è la splendida area tra Mestre a Padova, lungo il Naviglio, con le ville d'epoca perfettamente conservate. E proprio citando la Riviera del Brenta si indica una cucina a vocazione esclusivamente marinara, che - richiamandosi a quella veneziana, a partire dagli anni Sessanta - ha finito per trovare una sua precisa codificazione, sebbene da tempo anche qui si registrino le contaminazioni di quelle novità che per fortuna rendono vario, in movimento, il mondo della gastronomia. Partendo da Mestre, oltrepassata la bella Mira (oppure dopo Stra con la celebre villa Pisani, se è da Padova che ci si muove) eccoci dunque a Dolo. In centro, lungo la Statale, conviene lasciare l'auto per visitare quello che è probabilmente l'angolo più affascinante della cittadina. Dopo una serie di interventi di recupero che si è conclusa di recente, infatti, ecco la cosiddetta Isola Bassa, ovvero quel complesso storico di antiche origini legato ai commerci e ai traffici che si snodano lungo il Naviglio Brenta. Qui è visibile l'antico mulino, con le pale attive, esempio di una civiltà da sempre legata al mondo dell'acqua, e si può vedere anche l'antica pescheria. Lo stesso, però, meritano attenzione le tante ville venete che si incontrano, sempre lungo il Naviglio, alcune anche visitabili. Ed eccoci alla proposta gastronomica, con tre luoghi diversissimi tra loro. Il primo è un'enoiteca, gestita da giovani, ma con una mano esperta in cucina, che rende piacevole - oltre all'aperitivo - anche un pranzo o una cena; il secondo un'osteria elegantemente informale, un locale di tendenza, ma anche di sostanza, che punta tutto sulla freschezza e sulla naturalezza del pesce; il terzo un ristorante di charme, per una degustazione raffinata, magari a lume di candela.



# FÜR SIE PROBIERT Drei Restaurants im Vergleich SCELT PER VOI Tre ristoranti e le loro proposte

Enoiteca Squero  
piazza Cantiere 18  
30031 Dolo  
(Venezia) Italia  
Tel. +39 338 4160455



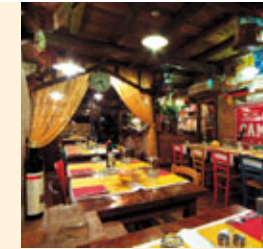
### Enoiteca Squero

Nel cuore dell'Isola Bassa, l'enoiteca Squero si propone con un ambiente di design e modernità, composto dall'unica sala e da una piccola corte interna. Il vino è il protagonista, qui, dunque il menu è contenuto, ma non per questo privo di spunti interessanti: niente pesce, ma piatti "combinati" (come la porchetta "dea Nadia" con verdure gliolate), bigoli "al torcio" con ragù d'anatra e bocconcini di guanciale al brandy. Si mangia fino alle 23,30. Conto: quattro portate a circa 25-30,00 euro.

### Enoiteca Squero

Im Herzen der Isola Bassa besticht die Vinothek Squero durch das modern gestylte Ambiente mit einem einzigen großen Speisesaal und einem kleinen Innenhof. Natürlich spielt hier der Wein die Hauptrolle und die Speisekarte ist nicht sehr lang aber dennoch interessant. Hier gibt es keinen Fisch sondern Hauptgerichte (wie Nadias Porchetta mit gegrilltem Gemüse), hausmacher Bigoli (Nudeln) mit Entenragout und Schweinsbackengulasch mit Brandy. Die Küche ist bis 23.30 Uhr geöffnet. Das Vier Gänge Menü kostet ca. 25-30 Euro.

Osteria Alla Busa  
via Mazzini 144  
30031 Dolo  
(Venezia) Italia  
Tel. +39 (0) 41 411521



### Osteria Alla Busa

Parola d'ordine del locale di Massimiliano: via libera all'informalità, a cominciare dalle tovaglie di carta. Parola d'ordine della cucina: il pesce, solo quello pescato da poco, e nient'altro, se non le bottiglie di una cantina all'altezza. Dal gran piatto di crudi ai più classici bolliti, fino a primi (spaghetti allo scoglio, risotto al nero di seppia) e secondi (rombo al forno, frittura) nel segno di tradizione ed eccellenza, come anche il tiramisù. Si cena fino a tardi. Conto: 50-60,00 euro, più i vini.

### Osteria Alla Busa

Loswort dieses Lokals ist: „Schluss mit den Formalitäten“. Das fängt schon mit den Tischdecken aus Papier an. Loswort der Küche ist: „Fisch und nur frisch gefangener Fisch und dazu ein gleichwertiger Weinkeller.“ Vom rohen Fischsteller bis hin zum klassischen gekochten Fisch, über die ersten Gänge (Klippenspaghetti, Risotto mit Tintenfischtinte) bis hin zu den zweiten Gängen (Steinbutt aus dem Ofen, frittiertes Fisch) alles ist traditionell zubereitet, wie auch der Tiramisù. Die Küche ist bis spät abends geöffnet. Das Essen kostet hier 50-60 Euro ohne Weine.

Villa Goetzen  
via Matteotti 6  
30031 Dolo  
(Venezia) Italia  
Tel. +39 (0) 41 5102300  
www.villagoetzen.it



### Villa Goetzen

Lungo la Statale, in una villa veneta che sembra una bomboniera, ecco Villa Goetzen. Nelle sale con arredi d'epoca, eleganti e raffinate, i fratelli Cristian e Massimiliano Minchio propongono una cucina moderatamente creativa, dove alla rigorosa qualità della materia prima si unisce la capacità di proporre abbinamenti delicati, di raffinata semplicità, come il branzino marinato con gelatina di marsala e mango. Menu degustazione da 70,00 euro, più i vini. Al piano superiore dodici camere.

### Villa Goetzen

Längs der Staatsstraße befindet sich das Restaurant Villa Goetzen in einer venetischen Villa, die einer Bonbon-dose gleicht. In den historisch eingerichteten eleganten Sälen bieten die Brüder Cristian und Massimiliano Minchio eine leicht fantasievolle Küche an, die beste Grundzutaten mit delikaten Kombinationen, die durch ihre Einfachheit bestechen, verbindet. Wie z. B. der marinierte Seebarsch mit Marsala- und Mangoeleee. Das Menü kostet ohne Weine 70,00 Euro. Im Obergeschoss befinden sich zwölf Zimmer.

