




www.veneto.eu



| | |
|-------------------------|--|
| DESTINATION | SCAPIN RISTORANTE DAL 1935 |
| INDIRIZZO | Via Armando Diaz n. 22 37121 Verona https://ristoranteverona.it/ mail to : info@ristoranteverona.it Phone : 045 5800 3552 |
| GESTIONE | NICOLA SCAPPINI E FAMIGLIA |
| ATTIVITA' | RISTORANTE, a cui si aggiungono altre attività in città: IN FIERA. GASTRONOMIA, WEDDING, BANQUETING |
| UN PO' DI STORIA | <p>La storia della famiglia Scappini è un viaggio attraverso la gastronomia di qualità e l'esperienza della passione e della tradizione veronese. Le radici dell'azienda risalgono al 1935 con il commercio ambulante di formaggio di nonno Angelo, detto "Scapin". Una storia durata tre generazioni, diventata ora un marchio, con a capo i fratelli Nicola e Umberto, conosciuto ben oltre i confini veronesi, grazie ai servizi di catering e banqueting. I pilastri della filosofia Scapin sono personalizzazione e essibilità: ogni evento, privato o aziendale, viene progettato e concordato nel dettaglio, sempre nel nome della qualità e del connubio tra arte culinaria tradizionale e tecniche d'avanguardia, in mano a chef e personale accuratamente selezionato.</p> <p>Di generazione in generazioni gli Scappini hanno saputo innovarsi costantemente, continuato a sperimentare, aggiornando i menù, utilizzando nuovi ingredienti, integrando tecnologie per migliorare l'esperienza dei suoi clienti... e non si sono ancora fermati, neppure davanti ai numerosi successi. E oggi, la quarta generazione Scapin 1935, prima di entrare in azienda, ha vissuto e lavorato all'estero per assorbire modi di vita e culture diverse: sono state in Ecuador, Irlanda, Spagna e Stati Uniti! Variano i menù con piatti tradizionali Italiani, ma soprattutto veneti: esperienza e pratica permettono di preparare cibi di alta qualità in modo efficiente e veloce per la complessità dei piatti proposti.</p> <p>Oltre alla qualità del cibo e del servizio e al prezzo "equilibrato, il Ristorante Scapin ha saputo creare insieme ai suoi clienti la "giusta atmosfera" con sale accoglienti, recentemente ristrutturate, con travi sul soffitto e pareti con mattoni a vista, ampie vetrate e una buona illuminazione, sottofondo musicale piacevole, sale pulite in cui sentirsi a proprio agio e godersi di più il pasto e anche socializzare amabilmente nei e tra i tavoli. Da qui nascono tante sensazioni ed emozioni; la cucina veneta e quella veronese in particolare, sono cucine lente, del riutilizzo, contadine e familiari, rustiche e poco delicate: cucine forti, terrene e con ricette quasi 'virili', con aromi intensi, invitanti :</p> |

| | |
|---------------------------|--|
| | <p>I bigoli al ragù d’anatra o il risotto al Radicchio rosso e Monte Veronese sono profumi particolarmente fragranti, distinguibilissimi e difficilmente dimenticabili e il risotto al “tastasal” profumato alla cannella rende dipendenti. Se poi pensiamo all’aceto (fortemente amato dalla tradizione veronese), sin dai tempi dei romani è l’abitudine di condire la verdura (in particolar modo cipolle e insalata) con l’aceto. Ai romani piaceva un sacco il vino e Verona, con le sue colline e il lago, era (ed è tutt’oggi) terra ricca di vigneti. Da qui l’enorme abbondanza di vino prodotto e che, purtroppo per i romani, andava troppo presto in aceto! A questo punto è arrivata in soccorso l’arguzia veronese inventando ricette per impiegare l’aceto, questo ingrediente abbondante e miracolosamente conservativo: la giardiniera ha l’aceto, le verdure sott’aceto lo hanno, la trota in “saor”, il luccio in salsa alla Gardesana, il pesce in carpione o ‘del sisàm’ sono tutte ricette con aceto con esplosioni di sapore che si accompagna molto bene con l’immancabile polenta. Sta di fatto che oggi, i veneti hanno imparato così bene a farlo che in bottiglia dorme per anni. Un esempio? L’Amarone! Anch’esso nato per caso, da uno sbaglio, e che tutto il mondo ci invidia.</p> |
| <p>LA FAMIGLIA</p> |  <p style="text-align: center;"> UMBERTO ???? NICOLA </p> |
| <p>ESPERIENZE</p> | <p>Serate a tema, wedding e catering con organizzazione delle fasi di ricevimento e allestimenti personalizzati, home cooking, degustazioni guidate ma anche lezioni e applicazioni in cucina per sentirsi chef per un giorno.</p> <p style="text-align: center;">1. AMBITO TERRITORIALE: VENETO</p> <p>a) Tour Enogastronomico sulle Colline del Prosecco e Vicentine (2 gg. e 2 notti; 593 € a persona) https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-colline-prosecco-e-colline-vicentine</p> <p>b) Tour Enogastronomico nelle Valli Veronesi (2 gg. e 2 notti; 554 € a persona) https://www.venetoinside.com/it/veneto/tour-esperienze/tour-enogastronomico-valpolicella-verona-e-le-sue-colline</p> |



Una particolare del locale di Via Diaz



Due momenti di serate a tema su cucina e prodotti locali.... e con colleghi ospiti



Alcuni prelibati "assaggi"

