

# PRODOTTI D'ECCELLENZA ED ENOGASTRONOMIA DI QUALITÀ: I COLLI EUGANEI CHE SORPRENDONO



Categories: [News](#), [Turismo](#) e [Viaggi News](#)

I **Colli Euganei**, un gruppo di rilievi collinari di origine vulcanica in provincia di **Padova**, non solo abbracciano un'oasi naturale, ma sono innervati di sorgenti termali le cui acque curative che sgorgano dalle profondità, che generano fanghi vulcanici dalle riconosciute proprietà curative in grado di alleviare le tensioni e rigenerare il corpo e lo spirito. Ma i **Colli Euganei** racchiudono anche tanto altro, come ristoranti di lunga e consolidata tradizione culinaria, in cui i tipici prodotti del territorio esaltano la maestria della cucina locale.

Oppure locali dove l'elaborazione dei piatti spinge l'innovazione della proposta gastronomica superando i



canoni più consolidati della cucina del territorio.

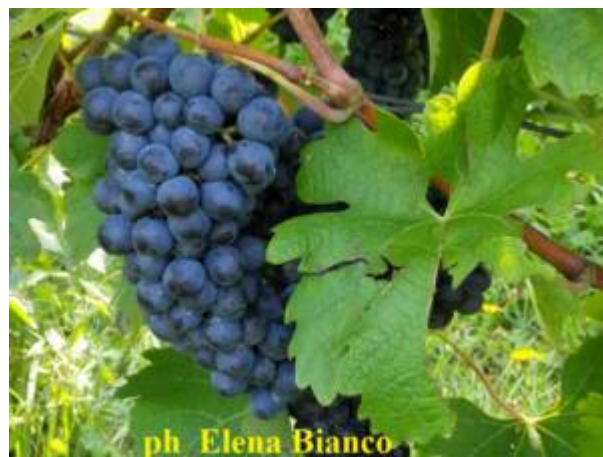
Ma un viaggio alla scoperta dei **Colli Euganei** non può prescindere dall'apprezzamento dell'elevato patrimonio vitivinicolo.

Tra i vini più rappresentativi dei **Colli Euganei**, è annoverato il **Fior D'Arancio DOCG**, nelle versioni spumante e passito, il **Colli Euganei Bianco DOC**, il



**Cabernet Franc DOC** ed il **Cabernet Sauvignon DOC**.

Oltre al **Serprino DOC**, vino bianco frizzante o



spumante che, derivando dall'**uva Serprina**, un biotipo del **vitigno Glera**, viene anche indicato come il "Prosecco" dei **Colli Euganei**.

In questo contesto di natura, storia, eccellenze enogastronomiche e produzioni ad elevata artigianalità, rientra la qualificata attività della **Strada del vino Colli Euganei** che, fondata nel 2002, con sede a **Montegrotto Terme** (Pd), attualmente organizza circa 100 associati.

La compongono aziende agricole, vitivinicole, artigiane, aziende della ricettività e della ristorazione, enoteche, esercizi commerciali di vendita di prodotti enogastronomici di qualità.



Inoltre, in anni più recenti hanno aderito anche beni culturali, agenzie viaggio, cooperative di escursionismo e centri visite.

Un costante impegno profuso negli anni per valorizzare il territorio euganeo nelle diverse espressioni, oltre che enogastronomiche, anche di interesse naturalistico-ambientale, storico, turistico-ricettivo e culturale.

Inoltre, la **Strada del vino Colli Euganei**, all'interno della prestigiosa **Villa dei Vescovi**, gestisce



**Villa dei Vescovi**, gestisce

l'**Enoteca di Strada del vino Colli Euganei** in cui è possibile effettuare degustazioni ed anche acquistare prodotti gastronomici e vini dei **Colli Euganei**.

[www.stradadelvinocolleuganei.it](http://www.stradadelvinocolleuganei.it)

Nei **Colli Euganei** è possibile visitare anche un'azienda storica che da generazioni segna di qualità gli insaccati artigianali oppure immergersi con stupore ed

ammirazione nella secolare realtà produttiva di ceramica di alto e prezioso livello di lavorazione di splendidi oggetti unici.

### La tradizione culinaria euganea.

Situata nella cittadina di **Torreglia**, suggestiva località situata alle pendici dei **Colli Euganei**, l'**Antica Trattoria Ballotta** è una destinazione imperdibile per gli amanti



della buona cucina e dell'atmosfera elegante che possono vivere un'esperienza culinaria indimenticabile.

La cucina dell'**Antica Trattoria Ballotta** si distingue per la sua applicazione creativa ai piatti della più tipica tradizione anche per l'uso di ingredienti di stagione di altissima qualità.

Il menù, che cambia stagionalmente, offre un'ampia gamma di piatti in grado di soddisfare ogni palato.

La carta dei vini merita una menzione speciale, perché propone una selezione eclettica che abbraccia le migliori etichette regionali ed internazionali, in perfetto

abbinamento con i piatti proposti.

[www.ballotta.it](http://www.ballotta.it)

### Dalla tradizione all'innovazione.

Nel cuore di **Este**, caratteristico borgo situato nella parte meridionale dei **Colli Euganei**, ai piedi del **castello Carrarese** ed all'interno dell'**albergo Beatrice**, si trova un'oasi

gastronomica che incanta i

palati più esigenti: il **Ristorante Incalmo** (in dialetto veneto significa Innesto).

Con la sua elegante atmosfera contemporanea e la cucina innovativa, questo ristorante si distingue come un luogo perfetto per gli amanti della buona cucina





livello, consente la scelta di etichette provenienti dai diversi terroir italiani ma anche con calibrate incursioni in territori esteri.

[www.incalmoristorante.com](http://www.incalmoristorante.com)

Il mondo della gastronomia è ricco di gioielli culinari che



gastronomiche indimenticabili.

Al **Salumificio Fontana**, la passione per la qualità si riflette in ogni aspetto del processo produttivo. Ogni salume viene lavorato artigianalmente, seguendo le ricette tradizionali tramandate nel tempo e con una costante ricerca dell'eccellenza.

I maestri norcini del **Salumificio**, supportati dall'esperienza della terza generazione della **famiglia Fontana**, rappresentata da **Paola**



proposta dai due chef, **Francesco Massenz** e **Leonardo Zanon**, che danno vita a piatti schietti, immediati, riconoscibili e mai scontati.

Mentre regnano sulla sala **Michele Carretta** e **Ricardo Scacchetti**, milanese l'uno ed italo-brasiliano l'altro, titolari dell'attività, che hanno deciso di gestire insieme il delicato rapporto tra il cliente e la cucina.

La Carta dei vini, che risulta ottima, variegata e di



soddisfano i palati più esigenti.

Come il **Salumificio Fontana**, un'azienda che da decenni eccelle nella produzione di salumi di altissima qualità. Con sede nella pittoresca città di **Este**, situata nella parte meridionale del territorio euganeo, il **Salumificio Fontana** si distingue per la passione e la maestria artigianale con cui elabora i suoi prodotti, offrendo esperienze



sanno dosare sapientemente le spezie, ottenendo un equilibrio di aromi unico.

L'utilizzo di metodi di stagionatura lenti e naturali permette agli insaccati di sviluppare tutto il loro sapore, conferendo loro una consistenza morbida ed avvolgente.

Tra i stagionati spicca il **prosciutto veneto berico euganeo DOP** ed il **prosciutto veneto berico euganeo DOP disossato**, ma anche la **coppa stagionata**, la **soppressa veneta** e le **salsicce fresche**.  
[www.salumificiofontana.it](http://www.salumificiofontana.it)

Tra le aziende che si distinguono nel settore della ceramica, l'**Este Ceramiche Porcellane** ha conseguito nel tempo una posizione di prestigio, per qualità, innovazione e design unici dei prodotti.



pezzo; un metodo di lavorazione originale e pregiato. Mentre una lavorazione più complessa riguarda il "terzo fuoco" in cui i colori, in particolare il rosso e l'oro, sono applicati sulla cristallina e richiedono quindi una terza cottura.

**Este Ceramiche Porcellane** offre una vasta gamma di prodotti



ceramici di alta qualità e le collezioni

spaziano da design classici a soluzioni contemporanee, offrendo una gamma di stili adatti alle più diverse sensibilità estetiche.

La **Este Ceramiche e Porcellane** continua a proporre le sue creazioni antiche e moderne, privilegiando il rapporto diretto con il cliente in visita all'interno degli storici locali.

In cui si possono trascorre momenti davvero rari, immersi nella luminosa bellezza di oggetti antichi ed insieme nuovissimi, con la certezza, altrettanto rara, di potersene almeno in parte appropriare. [www.esteceramiche.com](http://www.esteceramiche.com)

Piergiorgio Felletti



## Este Ceramiche

**Porcellane** è stata fondata nel secolo 1700 nel cuore del centro storico di Este ed affacciata sul canale che portava a **Venezia**.

La ceramica aziendale è prodotta con argilla bianca che viene utilizzata sia per i servizi da tavola che per gli articoli da regalo e decorativi. Si tratta di uno dei materiali più antichi.

La ceramica dopo la prima cottura, viene decorata a mano per ogni singolo

