

# ROVOLON (PD), AL RISTORANTE MONTEGRANDE CELEBRATA LA SAGA DELLA FAMIGLIA CRISTOFANON, DI TRADIZIONE, TERRA ED ENOGASTRONOMIA



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti](#), [News](#)

di Piergiorgio Felletti

A **Rovolon**, Comune in provincia di **Padova** che conta quasi 5 mila abitanti, adagiato sul versante settentrionale del **Monte della Madonna** in una posizione sopraelevata dalla quale si può spaziare verso nord, dai **Colli Berici** a tutta la corona delle **Prealpi Venete**, la **famiglia Cristofanon** continua a



segnare la storia recente della comunità e dell'economia. Infatti, la **famiglia Cristofanon** nel tempo ha trasformato il legame con la terra dei **Colli Euganei** in un'opera d'arte gastronomica.

In questa terra a prevalente vocazione agricola che negli

ultimi anni ha saputo qualificarsi anche come territorio di elezione per numerose attività turistiche, ricettive ed enogastronomiche, questa dinastia culinaria mettendo in piedi cinque attività economiche, ha dimostrato come la collaborazione familiare possa trasformarsi in un'autentica avventura enogastronomica.



Così, i **fratelli Natalino, Antonio, Silvano, Luigi e Claudio Cristofanon**,

ciascuno ha saputo con evidente acume imprenditoriale unito ad una grande determinazione, plasmare il proprio regno gastronomico, trasmettendo la passione per la ristorazione attraverso le successive generazioni.

Il "**Bastione**" di **Natalino** ed il "**Montegrande**" di **Silvano**, a **Rovolon** e la trattoria "**Monticello**" di **Antonio** nella vicina **Teolo**, offrono un viaggio attraverso le delizie della cucina locale, rappresentative di un territorio unico,

proposte con maestria e cura.

Così, la **Cantina Montegrande**, opera di Luigi, si erge come il custode dei tesori vinicoli della famiglia.

Le **vigne di Claudio**, adiacenti il ristorante, forniscono alla



Cantina gli ingredienti chiave per la produzione dei vini che accompagnano con armonia i piatti prelibati serviti al **Montegrande**.

Questa simbiosi tra cucina e vigneto crea un'esperienza sensoriale completa, trasmettendo ai clienti il carattere unico del territorio.

E **Silvano Cristofanon**, titolare del rinomato **ristorante Montegrande**, incarna il

cuore pulsante di una straordinaria saga familiare dedicata all'enogastronomia.

Il ristorante **Montegrande**, moderno, luminoso ed accogliente, adesso gestito dalla figlia Elena e da tutta la famiglia, incarna l'eccellenza culinaria con piatti che





celebrano la ricchezza dei sapori locali.

La passione radicata nella tradizione familiare si riflette in ogni portata e ogni sorso di vino.

Questo approccio consolida la reputazione del ristorante **Montegrando** non solo come luogo in cui si gusta del cibo raffinato, ma come un autentico ambasciatore del territorio, un punto di riferimento per coloro che desiderano vivere un'esperienza gastronomica completa.

E questa espressione di eccellenza enogastronomica è emersa in modo prepotente in occasione di un evento celebrativo organizzato nel corso del mese di novembre 2023.

Le portate proposte per la serata enogastronomica, oltre a risultare altamente pregevoli di sapori e gusto, hanno denotato una precisa attenzione alla scelta degli ingredienti

che rispecchiavano la stagionalità dei prodotti utilizzati nella composizione dei piatti.

Così, i porcini ed i finferli hanno accompagnato una gustosa **sfogliatina** mentre le rape rosse e la ricotta hanno impreziosito un ottimo tortino.

Di stagione anche un equilibrato **risotto** fatto con altri prodotti stagionali come zucca e radicchio cui è seguito un succulento ed invitante **stracotto di manzetta** al vino friularo, tratto da un antichissimo vitigno autoctono del territorio padovano, contornato



da patate al rosmarino e verdura cotta.

In chiusura una leggera e fragrante torta diplomatica, di equilibrata e non stucchevole dolcezza.

Le diverse portate sono state abbinare ad ottimi vini prodotti nella **Cantina Montegrando**, anche se il ristorante mette a disposizione dei clienti una completa carta dei vini con una selezione di oltre 200 tra le migliori etichette anche internazionali.

Una menzione particolare merita il vino **Colli Euganei DOC Rosso Riserva "Ottomano"**, l'eccellenza

dei vini rossi della Cantina, prodotto utilizzando una classica couvee euganea, in cui Merlot e Cabernet si fondono in un armonioso equilibrio di eleganza e potenza.

Un passaggio di 30 mesi in piccole botti di rovere suggella l'incontro e regala al sorso un frutto maturo, morbido e carnoso, con note che spaziano dalla confettura alle spezie.

La storia dei **fratelli Cristofanon** è un inno all'enogastronomia familiare, un intreccio di tradizione e innovazione che esalta e nobilita il patrimonio culinario dei **Colli Euganei**.



Ed il ristorante **Montegrando** rappresenta un esempio di come la passione condivisa possa elevare non solo il gusto dei piatti e dei vini, ma anche la valorizzazione del territorio e delle sue radici culturali.

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

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

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

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