



In alto  
Lionello Cera

Per il quarto anno consecutivo, l'edizione italiana della prestigiosa rivista americana, propone la lista delle 100 migliori imprese del cibo, della ristorazione e del vino. Fra queste ben 17 sono del nordest, fra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

## Fra Cera, Luxardo e Specogna il Nordest eccellente di Forbes

Claudio De Min

**F**orbes Italia è l'edizione italiana del magazine più famoso al mondo su classifiche, cultura economica, leadership imprenditoriale, innovazione e lifestyle. Fondata a New York nel 1917, Forbes è da oltre un secolo un punto di riferimento per l'attualità economica e finanziaria, e uno dei suoi più attesi cavalli di battaglia è da sempre la stesura della classifica annuale degli uomini più ricchi del mondo. Ma, nel tem-

po, Forbes ha allargato il suo orizzonte e ha dato sempre più spazio al settore del food, del drink, del vino e del socialize (bar, ristoranti). E ormai da quattro anni, in collaborazione con So Wine So Food,

arriva anche la Top 100 delle eccellenze italiane del settore. Pubblicata il mese scorso, la lista segnala ben 17 imprese a Nordest, suddivise fra Veneto

(6), Friuli Venezia Giulia (6) e Trentino Alto Adige (5, dalle cantine Hofstatter e Kantern, al ristorante Anna Stuben di Ortisei, fino all'Acqua Cedea di Canazei e alla Loacker di Bolzano), in un alternarsi di nomi famosi, storici o di più recente fama, di grandi e piccole aziende, ristoranti stellati e caffè che hanno fatto (e fanno) epoca.

Si parte ad esempio da Torreglia (Pd), sui Colli Euganei e da Luxardo, marchio iconico, fon-

dato nel 1821 da Girolamo Luxardo a Zara, in Dalmazia, e da allora (e sono passati la bellezza di più di due secoli) sempre in mano alla famiglia del fondatore. Il Maraschino Luxardo è leggenda, ma nel tempo lo sono diventati anche infusi, aromi, distillati, liquori (il mitico Sangue Morlacco, ad esempio), amari, confetture, a partire proprio da quelle di marasche (a proposito: straordinarie le Marasche al frutto, perfette con il gelato alla panna).

Ci si sposta sulle colline trevigiane del Prosecco dove ben tre aziende vinicole hanno avuto l'onore di entrare nella lista 2023: Cantina Pizzolato di Villorba, famosissima per il suo approccio alla produzione, da sempre vegano a partire dalla fondazione, datata 1981, progetto forte-





mente voluto da Settimo ora in collaborazione con i figli e la moglie; Col Vetoraz a Santo Stefano di Valdobbiadene che, in quasi trent'anni di attività (ma la famiglia Miotto, rappresentata da Francesco, uno dei fondatori nel 1993, è insediata su queste colline da quasi due secoli) si è imposta come uno dei produttori più apprezzati della Docg per qualità e rispetto del territorio; infine Cantine Vedova, anno di nascita 1982, sul ponte di comando i fratelli Vedova con le loro coltivazioni certificate Biodiversity, sostenibili, a basso impatto sul territorio.

Prosecco, ma non solo però. A Colognola ai Colli, nel Veronese, la famiglia Castagnedi firma dal 1995 una produzione che ha la punta di diamante nella linea Single Vineyard composta dall'Amarone Campo dei Gigli, dal Valpolicella Superiore La Bandina e dal Soave Vigna Monte Ceriani, per un'azienda che "in una sola generazione - scrive Forbes - è stata capace di arrivare a 2 milioni di bottiglie all'anno diffuse in oltre 40 paesi".

E in Friuli Venezia Giulia ecco Specogna e Kante, due fra le numerose griffe dell'enologia friulo giuliana. A Corno di Rosazzo i fratelli Cristian e Michele (fra i migliori 50 giovani vignaioli al mondo per la rivista Food&Drink Magazine e fra i top 40 Under 40 per Fortune), terza generazione, portano avanti con immutato amore un lavoro partito nel 1963 con Leonardo Specogna - che, di ritorno dalla Svizzera, decise di investire i

propri risparmi di emigrante in un piccolo appezzamento sulle colline della Rocca Bernarda - e proseguito da Graziano. Vini che si accompagnano perfettamente ad un'altra meraviglia locale, il prosciutto crudo di San Daniele, presente nella Top 100 con il suo Consorzio, punto di riferimento per le 31 aziende associate. E che se la giocano, in fatto di qualità, passione e amore per la terra, con quelli di Edi Kante, a Duino Aurisina (Trieste), località Prepotto, fra terra rossa del Carso, brezza di mare e bora, "maestro di un'arte che con continua sperimentazione e innovazione crea prodotti di freschezza ed eleganza uniche", nel pieno e totale rispetto della naturalezza del frutto.

Veneto e Friuli sono appaiate

anche nel settore ristorazione, piazzando nella classifica due monumenti dell'alta cucina italiana, Lionello Cera e Antonia Klugmann. Il primo, due stelle Michelin, che con la sua Antica Osteria Cera propone un'inarrivabile cucina di mare assieme ai fratelli Daniele e Lorena, dopo aver trasformato in un tempio dell'alta cucina la semplice trattoria di campagna di papà e mamma a Lughetto di Campagna Lupia (Ve) e la seconda, triestina (città rappresentata in classifica anche dal birrificio Thrst e dallo storico Caffè San Marco), una laurea in legge lasciata nel cassetto, che nel 2014 ha aperto, assieme alla sorella Vittoria (laureata in economia) l'Argine a Vencò, a Dolegna del Collio (Go), terra di confine e di vigneti, fra Italia e Slovenia, imponendosi subito per una cucina che trova ispirazione costante nella natura circostante e nella campagna che si ammira anche dalle grandi vetrate del ristorante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sopra la famiglia Luxardo, a sinistra Cristian e Michele Specogna





► 12 marzo 2023 - Edizione Treviso

