

# L'«Ombra che conta» ravviva Abano vecchia Stile vintage e stella

*Osteria e spuncetteria d'autore, ma non solo aperitivi  
In cucina c'è Daniele Carraro, già premiato da Michelin*

**ABANO TERME.** Batte il cuore della vecchia Abano all'Ombra che conta, l'osteria che ha aperto i battenti un mese fa vicino al duomo di San Lorenzo. Vi batte per il luogo dove sorge, per le origini del titolare Riccardo Contarato, figlio della dirimpettaia parrucchiere,

ra, e per il tipo di proposta su cui ha deciso di scommettere, ovvero la tradizione locale. Ha un asso nella manica l'osteria, si chiama Daniele Carraro ed è il giovane chef de La Meridiana di Piove di Sacco che lo scorso anno ha regalato la prima stella al locale. Da Michelin in francese a Michelin in veneto: è il cognome di Silvia, la compagna del titolare che lo affianca nel lavoro.

Carraro ha fatto la scelta a cuor sereno convinto com'è

che nella vita si può sempre ripartire con esperienze nuove portandosi comunque dentro i propri valori. «Sono quelli che mi ha insegnato mio padre», dice. L'Ombra che conta

è partita a razzo, vista la popolarità di cui gode il titolare «Conta» e visto lo stile originale del locale: i tavoli sono stati creati riciclando dei pallet (i bancali), gli scaffali sono d'epoca, il bancone del bar è in korten (l'acciaio simil ruggine con cui si costruiscono i ponti), il tavolo principale è un vecchio banco d'officina. In questo periodo l'osteria beneficia pure di un bel plateatico. Ma questo non basta, Contarato sa bene che in garage ha una Ferrari: Daniele Carraro. Per ora lo chef stellato prepara i primi del menu di pranzo, li prepara come sa lui, con materie prime di eccellenza: met-

ti gli spaghetti alle vongole di pasta Di Nola con vongole sguosciate o i fusilli all'astice e cipollotto. Una sorta di Oidani di casa nostra. Prepara anche le «tapas» alla veneta che accompagnano gli aperitivi: primo giro gratis. E i clienti si ritrovano non le banali patatine, ma folpetti o seppioline bolliti su pentola di pietra ollare, baccalà fatto come si deve e altre leccornie. A pranzo o a cena si spende sui 10 euro per il piatto unico, 20-25 col secondo. «Il menu a prezzi popolari

lo terremo — dice Contarato — ma vogliamo anche dare la possibilità a Daniele di esprimere il suo talento e ai clienti di apprezzarlo. Un risultato Contarato l'ha già raggiunto: la clientela ha colto lo spirito del locale. Piace pure la scelta di vini. I piatti sono espressi, cambiano ogni giorno. In tempi di crisi come questi, Contarato ha dimostrato coraggio.

**Enoteca L'Ombra che conta**  
piazza San Martino 2, Abano T.  
tel. 393 4282434. Chiuso  
sabato e domenica, a pranzo

## Ballotta, cena vip alla Certosa

Antica trattoria Ballotta in trasferta lunedì prossimo all'isola di Certosa, nella laguna di Venezia, per la serata di gala organizzata nell'ambito del Festival del cinema di Venezia in occasione della presentazione del film «Io sono Lio». La pellicola, prodotta dall'aponeuse Francesco Bonsembiante della Jole Film di Padova (regia di Andrea Segre), è stato girato lo scorso novembre a Chioggia, con qualche passaggio anche a Padova. Fabio e Cristina Legnaro prepareranno una cena con prodotti a km0. La proiezione del film è prevista alle 16 al Lido.

## MONTEGROTTO

**La civica: «Risolvete il mistero degli scavi di piazza Roma»**

**(L.P.)** Troppi i misteri archeologici nascosti nel cantiere di piazza Roma?

Chi vuole vederci chiaro su cosa nasconda il sottosuolo, dopo che i tecnici delle Belle

Arti presidiano ormai da settimane il cantiere, è il consigliere di «Montegrotto città di qualità», Riccardo Mortandello. I suoi quesiti fanno seguito, infatti, ad un'attenta attivi-

tà di documentazione su testi. Che lo rende convinto della presenza di testimonianze rilevanti.

«Tutti i documenti - spiega - fanno riferimento al passag-

gio della principale strada di epoca romana nell'area attigua all'attuale hotel Vulcania. Dove ci sarebbero anche due antiche fonti termali ed una delle tre torri antiche della

città»

Tocca quindi al sindaco, secondo Mortandello, dire cosa abbiano trovato.

«Ne sarà senz'altro al corrente - ha detto il consigliere - ed è corretto che metta al corrente la città, virtuale titolare di un patrimonio culturale che le appartiene»