

LUIGI COSTA

---

# venezie a tavola

---

la guida alla scoperta  
delle eccellenze  
enogastronomiche

---

203 ristoranti  
50 pizzerie  
30 vini  
35 prodotti

---



2020

posteditori |

## FuoriModena

Ricette e ingredienti vivono davvero nel sangue di Claudio e del figlio Lorenzo, che adesso ha in mano la cucina. Cominciamo con la sfoglia: è tirata ogni giorno come una corda di violino, spiegano i titolari, che mettono in pratica la sapienza delle "rezdore"...

— di Antonio Di Lorenzo

**Quando si hanno le radici della famiglia nel cuore**, si cerca nella memoria più segreta, quella del gusto, per far riemergere e vivere la propria storia alla luce del sole. Così Claudio Roncaccioli ha aperto un ristorante che propone una cucina... a chilometri duecento. È questa la distanza tra Modena e Vicenza, dove a due passi da piazza dei Signori si possono trovare piatti e prodotti della cucina modenese eseguiti ad alti livelli.

**Non siamo di fronte, quindi, a una semplice ispirazione:** ne sarebbero capaci tutti. Ricette e ingredienti vivono davvero nel sangue di Claudio e del figlio Lorenzo che, adesso, ha in mano la cucina. Cominciamo con la sfoglia: è tirata ogni giorno come una corda di violino, spiegano i titolari, che mettono in pratica la sapienza delle "rezdore", dalle quali padre e figlio sono andati pazientemente a lezione. Il risultato? Quella sfoglia è l'anima di tortellacci, tortellini, maccheroncini al pettine, pappardelle, tagliolini che ammiccano tentatori dal menu.

**"FuoriModena" è un'operazione geo-enogastronomica raffinata:** l'obiettivo è portare le materie prime, la tradizione, le ricette e la cultura di un territorio a Vicenza. Pertanto, nel locale, trionfano anche lo gnocco fritto, il pollo alla cacciatora, il culatello di Zibello, nonché una sinfonia di cotechini, zamponi, prosciutti e mortadelle. Qui potete rendervi conto del perché tra Modena e Reggio nell'Emilia vivono più maiali che uomini. Senza dimenticare i formaggi, con il Parmigiano Reggiano in cima alla lista, e l'aceto balsamico tradizionale che sfrutta le sue gocce centellate per moltiplicare i sapori. I vini sono quelli emiliani, ma non solo. Conto sui 50 euro.

Contrà San Gaetano Thiene, 8 – Vicenza (VI)

Tel. 0444330994 | [www.fuorimodena.it](http://www.fuorimodena.it) | [info@fuorimodena.it](mailto:info@fuorimodena.it)

Aperto: dal 15 settembre al 15 giugno da martedì a sabato la sera, domenica sempre;  
dal 16 giugno al 14 settembre da lunedì a sabato la sera – Turno di chiusura: dal 15  
settembre al 15 giugno lunedì; dal 16 giugno al 14 settembre domenica – Ferie: ultime  
tre settimane di agosto – Carte di credito: tutte

**Come arrivare.** Da uno dei parcheggi che circondano il centro, godetevi la passeggiata tra le mura duecentesche. Il locale è nel cuore della città, in una laterale di Corso Palladio.

