VIew

L'APPROFONDIMENTO DE IL GIORNALE DI VICENZA

#16 FEBBRAIO 2025



BOTTEGHE ATTRAVERSO IL TEMPO

Un viaggio tra i negozi storici di Vicenza e provincia

LIQUORERIA CARLOTTO

LA LICENZA N. 1 IN PROVINCIA HA IL PROFUMO DEL ROSOLIO

Generazioni di valdagnesi si sono accostati al bancone della Liquoreria Carlotto: tra un bicchiere e l'altro si sono rafforzati rapporti e si sono conclusi affari



Custode della tradizione

Daniela Carlotto brinda con un calice di Rosolio, storico liquore della distilleria di famiglia. Nei locali si respira un aria di antico e tutto racconta una lunga storia che parte da fine Ottocento e guarda al futuro.

DI **VERONICA MOLINARI**

Un'insegna con il fascino della storia, un bancone che ha visto generazioni di valdagnesi assaporare Rosolio, Amaro 900, Zabaione fino al più recente, e inconfondibile, BiancoRosso. Etichette che hanno superato di gran lunga i confini non solo regionali, ma anche nazionali sbarcando a Buckingham Palace e, oltreoceano, alla Casa Bianca.

C'è ben poco da aggiungere quando si nomina la Liquoreria Carlotto che, quest'anno, festeggerà i 106 anni di vita. E non è esagerato ritenere il locale di via Garibaldi, nel cuore storico di Valdagno, una delle anime della città stessa: tra un bicchiere e l'altro sono nate relazioni, si sono rafforzati rapporti e si sono conclusi affari con strette di mano. Un'atmosfera che è nata nell'Ottocento e che, ancora oggi, si respira non appena si varca quella soglia.









Q

QUELLENHOF LUXURY RESORTS

Chiudi gli occhi e abbandonati ...alla vacanza dei tuoi sogni!

La primavera, tempo di vacanze dedicate a relax e benessere. Quando l'aria diventa più mite, non c'è nulla di più rigenerante di un'immersione tra i **boschi alpini dell'Alto Adige**, o nelle acque limpide del **lago di Garda**, prima di abbandonarsi al relax nella conciliante atmosfera di una spa.

In Alto Adige e a Lazise, il **lusso a 5 stelle** si declina in tre prestigiose versioni con i **Quellenhof Luxury Resorts**. La gestione della famiglia Dorfer ha saputo creare una perfetta sintesi di calore altoatesino e leggerezza mediterranea.

Incastonato nel verde della Val Passiria, a pochi chilometri da Merano, il **Quellenhof Luxury Resort Passeier** è una delle strutture più esclusive dell'arco alpino, nonché il capostipite dei resort Quellenhof. Nella primavera del 2019 la famiglia Dorfer ha aperto il suo secondo resort: il **Quellenhof Luxury Resort Lazise**, un cinque stelle di lusso in posizione privilegiata in riva al Garda. Nel 2022 al marchio Quellenhof si è aggiunto un nuovo gioiello: il **Quellenhof See Lodge**, un piccolo ed esclusivo resort *adults only* in Val Passiria, Alto Adige.


Le suite assicurano il massimo comfort

Il **Quellenhof Luxury Resort Passeier** svetta nel panorama del wellness con un'area spa di ben 10.500 m². Qui troviamo **25 saune diverse**, tra cui la pluripremiata Sauna Evento al Lago, dove le gettate di vapore diventano dei veri e propri show. A ciò si affianca una proposta acquatica unica nel suo genere, con **12 piscine riscaldate interne ed esterne** per soddisfare qualsiasi esigenza di nuoto, relax e divertimento. Agli ospiti più piccoli e alle loro famiglie è dedicato l'**Acqua Family Parc**, il parco acquatico più grande dell'Alto Adige. Tra le novità troviamo l'elegante Rooftop Spa, una zona per soli adulti sul tetto del resort, con un vero highlight: l'infinity pool con pareti in vetro, acqua riscaldata a 32°C tutto l'anno e vista mozzafiato sulle vette della Val Passiria.


Le aree benessere sono oasi di relax

Anche il **Quellenhof Luxury Resort Lazise** (accessibile dai 4 anni in su) coccola i propri ospiti con un'offerta wellness d'eccezione. I 2.000 m² della spa gardesana – Onda Spa - comprendono diverse sale trattamenti, aree sauna separate per famiglie e per soli adulti, un salone hairstylist e altro ancora.
Nella zona per soli adulti una skypool da 21 metri, riscaldata tutto l'anno, offre una vista magnifica sul lago di Garda. A ciò si aggiungono la piscina sportiva ad accesso indoor, anch'essa riscaldata tutto l'anno, una vasca per bambini con due scivoli e un lago balneabile naturale con accesso diretto al paradisiaco giardino del resort.

Dal 2022 in Val Passiria vi aspetta anche il nuovo **Quellenhof See Lodge**, un luogo consacrato al benessere e riservato agli ospiti dai 14 anni in su. La struttura è caratterizzata dal connubio tra la magnifica cornice alpina, che si specchia nelle acque del **lago di 4.500 m²**, e l'atmosfera vagamente **maldiviana** evocata dallo stile architettonico. Questo nuovo resort a 5 stelle punta sull'esclusività con sole 26 unità, suddivise in eleganti suite base, raffinate suite con accesso diretto al lago e quattro ville al lago, una delle quali su due piani: il tutto circondato dalle acque blu del lago balneabile. Proprio le ville rappresentano il fiore all'occhiello del See Lodge, grazie a dotazioni di eccezione che comprendono ampie terrazze con piscina privata e idromassaggio integrato, sauna finlandese, zona relax con lettini e un'amaca privata sospesa sull'acqua.

Oltre a un'offerta wellness e spa senza eguali in Val Passiria e a Lazise, a distinguere i tre resort Quellenhof è anche l'**eccelsa proposta culinaria**. In aggiunta alla tradizionale mezza pensione gourmet, il **Quellenhof Passeier** offre agli ospiti altri due ristoranti di alto livello, il Gourmetstube 1897 (premiato da Gault&Millau con tre cappelli) e lo Sky Restaurant Teppanyaki (giapponese). Al **Quellenhof Lazise** invece l'esperienza culinaria si fa unica grazie al ristorante panoramico con tetto cabrio e un romantico scorcio sul lago. Il **Quellenhof See Lodge**, infine, coccola i propri ospiti con un nuovo ristorante unico nel suo genere in Alto Adige: l'esclusivo **Underwater restaurant**, dove si possono gustare squisiti piatti di **pesce** in un'atmosfera d'ispirazione subacquea.


Nel giardino spicca l'esclusivo laghetto naturale

Quellenhof Luxury Resorts Alto Adige I Lago di Garda
www.quellenhof-resorts.it









Nel nuovo millennio le redini di questo esercizio, annoverato tra i locali storici del Veneto e d'Italia, sono tenute saldamente da Daniela Carlotto, che come quinta generazione della famiglia di liquoristi, mantiene intatti i segreti della tradizione che si mescolano nelle rinomate bottiglie senza perdere di vista il presente e il futuro. Un futuro, quindi, fortemente ancorato alle radici che affondano nella cultura mitteleuropea della fine del Quattrocento.

Quei sapori, aromi e quel fascino che dal centro Europa sono arrivati ai piedi delle Piccole Dolomiti e che si ritrovano, dopo oltre un secolo, nel locale di via Garibaldi, nel negozio "Carlotto 2. Le bontà", aperto nel 2000, e nel laboratorio.

Un viaggio iniziato in Ungheria con la famiglia Potepan che li ha traghettati in Italia, più precisamente a Valdagno. Il capostipite Anton Potepan, inviato con l'esercito austro-ungarico nel Lombardo-Veneto, si è fatto custode della grande tradizione di pasticceria di famiglia portandola con sé insieme all'arte liquoristica. Ed è il Rosolio, a base dell'olio essenziale di rosa bulgara e la cui ricetta non è mai cambiata, il testimone d'eccellenza di questo viaggio oltre confine.

Anton Potepan, con suo figlio Giovanni Onesto, crea a Valdagno un'offelleria che sarà la prima pietra della "bottega del vino" che ancora oggi è un crocevia di storie e relazioni. Il 1883 vede trascrivere la ricetta del Rosolio che, di generazione in generazione, è arrivata a Daniela Carlotto e che ha allietato, e allieta, tanti palati. Ma sarà Teresa, la figlia di Giovanni Onesto, con il marito Girolamo Carlotto, già proprietario con il fratello Vittorio di una liquoreria in via Mazzini, ad aprire il locale storico che ancora oggi è frequentatissimo da persone di ogni età e professione e a farlo crescere anche nella produzione. Tra quelle pareti c'è la storia della città: risalgono, ad esempio, alla Seconda Guerra Mondiale le cinque botti che fanno da sfondo al banco di mescita e in una di queste è ancora conservata una riserva di vin santo piemontese che da allora non viene più venduto.

Nuova Ford Kuga®

L'equazione perfetta.



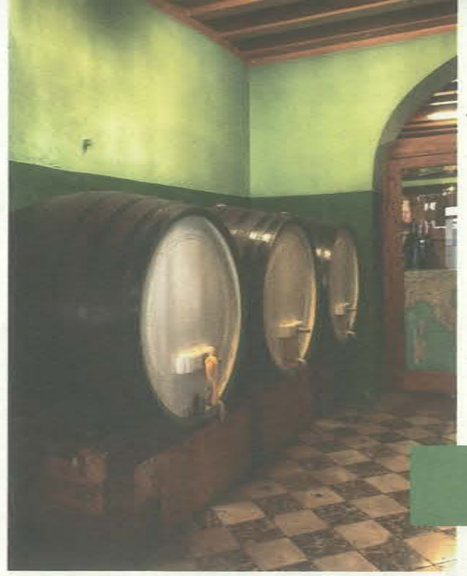
Tua da € 29.750

Ford | BRING ON TOMORROW

BISSONAUTO | bissonauto.it | 800 210 800

VANCIMUGLIO - VICENZA PONTE ALTO - ARZIGNANO - SCHIO - ROSÀ

Promozione valida fino al 28/02/2025 su Nuova Kuga Titanium 1.5 EcoBoost 150 CV manuale MY 2024.50 a € 29.750. **A fronte del ritiro per permuta o rottamazione di un veicolo con almeno 6 mesi di proprietà alla data di immatricolazione del nuovo veicolo. Grazie al contributo dei Ford Partner aderenti all'iniziativa.** Prezzo raccomandato da Ford Italia S.p.A. IPT e contributo per lo smaltimento pneumatici esclusi. Immagini a titolo puramente illustrativo, possono contenere accessori a pagamento. Nuova Ford Kuga: **ciclo misto WLTP consumi da 0,9 a 7,2 litri/100 km, emissioni CO2 da 20 a 163 g/km. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.**



Il tempo si è fermato

L'arte della famiglia si esprime anche in una produzione limitata per garantire l'elevata qualità che è rimasta immutata nonostante il trascorrere del tempo



Un attestato importante e significativo a testimonianza delle antiche origini della Carlotto & C. è la licenza UTIF n. 1 per le province di Vicenza, Verona e Mantova. Nella "bottega del vino" con la mescita e la vendita al dettaglio arriva, nel 1974, l'esperto enologo Giuseppe Carlotto che si trova a fare i conti con l'avvento dei grandi supermercati. Nessun tentennamento, però, e si continua a tenere fede alla tradizione puntando alla produzione artigianale di qualità, senza farsi intimidire dalle politiche della distribuzione di massa. Una decisione coraggiosa premiata anche dall'incontro, nel 1980, con il fondatore della nouvelle cuisine Gualtiero Marchesi. Sarà proprio il Maestro della cucina italiana a far realizzare a Carlotto, col proprio marchio, liquori come il Cordiale, la China di Carlotto, l'Amaro e a rilanciare il Rosolio. Passano gli anni e arriva un'altra tappa importante nella vita della liquoreria: nel 1990 la filosofia aziendale viene riconosciuta e insignita dall'Accademia Italiana della Cucina del Premio Dino Villani. Intanto a traghettare l'attività nel nuovo millennio è Daniela Carlotto che con il prezioso ricettario, che conserva il sapere di famiglia fatto delle migliori erbe, degli infusi più pregiati e delle essenze ed estratti più particolari, e forte della guida dei suoi genitori, ha continuato a mantenere fede ai rituali e agli ingredienti della tradizione magiara.

E se la moda richiede gli aperitivi si è pronti a rispondere con un'antica ricetta. Con l'Americano Carlotto, creato nei primi anni Venti, si entra nel mondo degli spritz ma con stile e con ingredienti ricercati. Un aperitivo già ribattezzato BiancoRosso che non ha bisogno di presentazioni: basta nominarlo e si sa che l'appuntamento è da Carlotto. Sullo storico bancone di via Garibaldi e nelle vetrine del negozio della vicina via Mastini arrivano gli antichi prodotti del laboratorio, che dal 2002 è stato spostato in zona industriale, dove ancora oggi per creare, ad esempio, il Rosolio si usa l'olio essenziale di rosa bulgara che proviene da particolari coltivazioni della regione di Karlowo in Bulgaria. Ed è in quel laboratorio che l'arte della famiglia di liquoristi valdagnesi si esprime in una produzione di circa 30.000 bottiglie all'anno, con lavorazione in lotti non superiori ai 500 litri proprio per garantire l'elevata qualità che è rimasta immutata nonostante il trascorrere del tempo sapendo conservare la tradizione, ma guardando sempre al futuro. Carlotto non è un semplice luogo di ritrovo, è un luogo dei valdagnesi.

Una realtà, costruita sulla passione e sull'amore per il prodotto, che è stata in grado di intessere relazioni con altre attività della città, sempre pronta a creare innovazione unendosi a produzioni dolci o salate per esaltarne il gusto, promuovendo eventi culturali e non solo. Insomma un luogo storico che ha oltrepassato il traguardo del primo centenario e che è più giovane che mai.

© RIPRODUZIONE RISERVATA