

PIAZZA BRA. Inaugurato il nuovo ristorante che ha preso il posto dello storico «Tre Corone»

Il «Vittorio Emanuele» riapre le porte alla città

Il sindaco Tosi: «È uno dei simboli di Verona, bello che sia rinato»
Il locale ha mantenuto l'impronta elegante e ha il bar e la caffetteria

Elena Cardinali

«Bello che questo luogo abbia riaperto al pubblico. Questo ristorante è uno dei simboli della città, un locale che rappresenta Verona. E sono contento che la gestione resti veronese. Da vent'anni lo frequento e, come tanti veronesi e tanti turisti, mi piace molto l'idea di poter continuare a sedermi a questi tavoli». Così il sindaco Flavio Tosi ha salutato l'inaugurazione del «Vittorio Emanuele», il nuovo ristorante che ha preso il posto del «Tre Corone» nello storico palazzo Honorij in Bra, di proprietà dagli inizi del Novecento dei baroni Malfatti, un elegante edificio progettato da Michele Sanmicheli nel XVI secolo che si ispirò per la facciata agli archi dell'Arena.

Il titolare è Roberto Amadei, noto ristoratore veronese, e lo chef è Fabio De Guidi. Una ventina di persone compone lo staff, tra cui il maitre, Giampiero Caronna, 29 anni, già secondo maitre sull'Orient Express.

Inaugurazione affollata con un pubblico elegante, tra calici di vino spumeggiante e raffinate tartine al buffet, nei locali che hanno mantenuto lo sti-



L'esterno del nuovo ristorante Vittorio Emanuele in piazza Bra nella serata inaugurale. FOTO MARCHIORI

le eleganti dello storico ristorante le cui origini risalgono al 1895, grazie al restyling dell'architetto Mario Santini, con i grandi lampadari in vetro di Murano, le pareti in legno, ingentilite da piccoli quadri con stampe ottocentesche, e un'accogliente giro di poltrone all'ingresso in toni pastello. Non c'è più il laboratorio a vista realizzato in precedenza. Al suo posto è stato allestito un elegante bar con annessa caffetteria.

Spiega Francesco Guerra

Gentile, il responsabile del locale, collaboratore da molti anni di Amadei, che «l'impegno è di un locale accessibile a tutti, aperto sia a mezzogiorno che alla sera, per chi desidera gustarsi un caffè o un calice di vino a chi vuol pranzare o cenare, un locale che vuol far tornare i turisti in questo che resta uno dei ristoranti storici della città, come indica il nome che è quello delle origini».

Tra gli invitati rappresentanti delle istituzioni e imprenditori. Tra loro Florence Guyot,

produttrice dello Champagne Marguerite Guyot, una delle pochissime donne che in Francia guidano un'azienda che produce il pregiato vino. «Porta il nome della nonna», spiega con un incantevole sorriso l'elegante signora del vino che si divide tra Deamery e Milano. Grazie alla serata mite, molti ospiti hanno preferito godersi l'aperitivo ai tavolini all'aperto, animando nuovamente questa parte del Liston. Da oggi il ristorante è aperto. ●