

L'enoteca "Extra Dry" festeggia due anni di vita: «Costante investimento nella qualità»

di Redazione Estensione - mercoledì, dicembre 06, 2017

<http://estensione.org/promo/lenoteca-extra-dry-festeggia-due-anni-vita-costante-investimento-nella-qualita-31172>



(Credits: Fotostudio 4A di Este)

ESTE. In che modo un "**semplice cameriere**", come lui stesso si definisce, si è trasformato nel titolare di uno dei locali più apprezzati del centro atestino? **Matteo Simonato** ha 37 anni - ma ne dimostra molti meno, forse per l'effetto ringiovanente del nettare di Bacco - e due anni fa ha aperto l'**enoteca "Extra Dry"**. Una scommessa vincente, visto il grande pubblico che ogni giorno, da orario aperitivo fino in tarda serata, affolla il locale di **via Matteotti**.

«Ho fatto il cameriere per 15 anni in una **trattoria** sui Colli Euganei» racconta Matteo, che integrava il proprio lavoro tra tavoli e ordinazioni con altre occupazioni stagionali: «Durante l'estate svolgevo **perizie in campo agricolo** per una compagnia di assicurazioni, mentre d'inverno mi adoperavo in una piccola **cantina** vitivinicola della zona». Poi, a quasi 35 anni, il momento della svolta: «Ero stanco di sbattermi sette giorni su sette per tirare avanti la carretta, così avevo deciso di aprire un **bistrò** in centro a Este». Ci pensa il destino a mettersi di mezzo: al momento della firma per l'acquisizione del locale, i proprietari non

si presentano.

Per l'occasione giusta c'è da attendere qualche mese. Matteo sta passeggiando sotto il porticato di via Matteotti quando nota un **piccolo locale sfitto**, in precedenza occupato da un negozio di intimo. La curiosità si tramuta presto in interesse. «Mi sono chiesto: cosa manca a Este? Dove vanno i miei coetanei per l'aperitivo? Quali sono i locali in cui posso bermi **un buon bicchiere di vino**? Risposta: **nessuno**, per poterlo fare devo recarmi fuori città». Seguono mesi di preparativi e adempimenti tecnici e burocratici, poi, il **5 dicembre 2015**, l'enoteca apre i battenti. «**Scegliere il nome** è stato davvero difficile: cercavo qualcosa che riguardasse il mondo del vino, ma che al tempo stesso non fosse banale. Un giorno, mentre ero al centro di imbottigliamento della cantina con cui collaboravo, mi è finito tra le mani del **prosecco "extra dry"**. Ho capito fosse il nome giusto quando i miei amici l'hanno bocciato».

Accanto alla più classica delle "bollicine", la selezione proposta da "Extra Dry" è vastissima: si parla di oltre **500 etichette differenti**. «Investiamo costantemente nella qualità dei prodotti che offriamo. Non solo quella dei vini, ma anche degli **stuzzichini** da aperitivo, composti da **salumi e formaggi pregiati**». A dare una mano a Matteo ci sono **Alberto e Camilla**, che lui chiama "spalla destra e spalla sinistra", e le collaboratrici **Elena, Jessica, Carlotta e Paola**. Un'enoteca che non si ferma mai: è aperta tutti i giorni dalle 18 alle 2 (il venerdì e il sabato fino alle 3) e il sabato e la domenica anche a orario di pranzo.

"Extra Dry" festeggerà il proprio **compleanno** giovedì **7 dicembre**, a partire dalle ore **18**. Lo farà rimanendo fedele alla propria essenza. Nessun soffio sulle candeline: per celebrare il secondo anno di vita del locale verranno aperte **10 "magnum"**, ovvero bottiglie da un litro e mezzo ciascuna, di **champagne Laurent-Perrier** millesimato del 2007. Dalle 19 arriverà la musica del giovane chitarrista e cantautore **Todi**. Tra gli stuzzichini preparati per l'occasione, anche il baccalà mantecato del ristorante "Leon d'Oro".