

# Un ristorante di pesce nel bel mezzo dei Colli Euganei: “Da Michel”, a Baone (FOTO)

1 di 7













**BAONE. “[Da Michel](#)”**: un **ristorante di pesce** nel bel mezzo dei **Colli Euganei**, terra di vini e di sapori dell’entroterra. Non è una follia, è la scommessa di **Michel Schivo**, che ha trasformato la storica trattoria di famiglia, “**Il Vecchio**

**Veliero**", in un posticino minimal ma al tempo stesso molto accogliente, a due passi dalla chiesa e dalla piazza principale di Baone. Michel non è un cuoco comune: **bombetta**, **tatuaggi** e **barba folta**, ricorda vagamente un pirata o, come dice [Alberto Gottardo di Padova24ore.it](http://AlbertoGottardoDiPadova24ore.it), il Mangiafuoco di Pinocchio. All'apparenza sembra burbero; in realtà **ama coccolare i propri clienti** mettendoli a conoscenza della genesi di ciascun piatto e della provenienza degli ingredienti.

Il **pesce crudo, freschissimo**, viene fatto rivivere in acqua di mare microfiltrata. Le creazioni sono sorprendenti, a volte coraggiose, mai eccessive. Anche i **condimenti** - l'olio in tavola è uno dei pluripremiati prodotti del territorio euganeo - non sono lasciati al caso. Una **spruzzata di gin** direttamente in bocca per apprezzare al massimo una crudité di gamberoni e scampi; una **sarda in saòr** destrutturata; dei **ravioli al nero di seppia** con i "bisi" di Baone. Buoni, e anche belli da vedere. I **tempi di attesa** sono all'altezza delle ambizioni del locale; d'altronde, per chi vuole cenare in fretta ci sono sempre i fast food.