

A SAN DOMENICO DI SELVAZZANO

Pizza, rugby e allegria Daniele Nizzetto dedica Rolly allo sport

L'ex atleta propone qualità e un clima da «club house» che tanto piace alle squadre e alle famiglie con bambini

di Renato Malaman

SELVAZZANO. Sette anni di serie B e nel '91 il sogno della serie A che sfuma per un soffio. Quando giocava a rugby Daniele Nizzetto, una delle bandiere del Selvazzano Rugby, era un secondo centro che sapeva coniugare potenza ad agilità. Della società, rinata nel 2009, ha seguito l'intera parabola, iniziata nel 1981 e conclusasi nel 2004. Insomma, Nizzetto il rugby ce l'ha nel sangue. E persino adesso che ha aperto una pizzeria, la Rolly, naturalmente a Selvazzano (località San Domenico), l'ex atleta a cui non piaceva più lavorare in banca, ha impostato l'attività soprattutto sullo sport. Nel senso che il suo è

vono sentirsi come a casa loro. Servizio informale e veloce, pizze buone e non care, molta attenzione ai ragazzi, ai bambini e alle famiglie. Tra sportivi, poi, ci si intende facilmente. «Abbiamo semplificato al massimo la nostra proposta per le tante società sportive che hanno stabilito qui il loro punto d'incontro per "dopo allenamento", "dopo partita" e feste — spiega Nizzetto — pizza e birra 10 euro per i grandi, 8 per i piccoli. Ma anche il menu fisso a 11 euro che proponiamo a pranzo ci sta dando delle soddisfazioni».

Detto questo è bene precisare che la pizzeria Rolly, che si trova proprio in centro a San Domenico, non è solo una sorta di Club House



La pizzeria Rolly di San Domenico. Sopra, da sinistra: Daniele Nizzetto con il pizzaiolo Enzo De Rosa e Tarcisio Coltro, il «banconista»

serio, senza transigere sulla qualità. Daniele Nizzetto, affiancato nella gestione da Valentina Grigolin, ha dato carta bianca al pizzaiolo Enzo De Rosa accanto alle pizze tradizionali, propone molte pizze d'autore, sempre con farine speciali e a lievitazione lunga. Ora va molto la «salsiccia, gorgonzola e porri» o la diavola con la spianata calabrese. «Al posto della nan-

LA PAGELLA

- **Cucina:** pizze di qualità percepibile, fatte con buone materie prime
- **Cantina:** limitata, discreta scelta di birre
- **Ambiente:** giovane, di taglio moderno e informale
- **Servizio:** curato e senza fronzoli
- **Prezzo:** pizze da 3,8 a 9 euro primi 4-6 euro

👍 **Ci è piaciuto:** lo spirito "sportivo" del locale

👎 **Da migliorare:** più che c'è la cucina, meriterebbero più risalto le proposte rivolte a chi non prende la pizza

cia». I prezzi? da 3,8 euro a 9 per le speciali. La cucina è seguita da Barbara Coltro: oltre ai primi classici, prepara gnocchi verdi con gorgonzola, bigoli con la salsiccia, spaghetti di pesce. C'è varietà anche nei secondi. Primi a 4-6 euro. Non manca, per far festa, la carne alla brace.

Pizzeria Rolly
via San Giuseppe 22



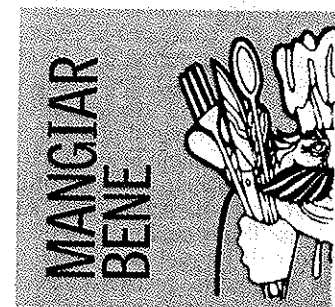
Flash Albicocca e zenzero insieme nell'ultimo panettone Loison

Dario Loison (*in foto*), il pasticcere di Costabissara legato danni a Slow Food e forte di una tradizione artigianale di famiglia che parte dal 1938, continua a sfornare nuove idee-panettone, restando comunque sempre nell'alveo dell'alta qualità (tutto sommato a buon prezzo). L'ultima creazione in catalogo è il panettone all'albicocca e zenzero. All'impasto a base di lievito madre, panna, latte e burro freschi, vengono aggiunti pezzi di albicocca semi-candita e cubetti di zenzero biologico. Il connubio genera un dolce dal gusto dapprima fresco e intenso e poi di una pungente sensazione piccante. Loison, artigiano che sa moltiplicare la qualità anche su numeri quasi «industriali», non transige sulle 48 ore di lievitazione. La sua linea di panettoni Food & Design, curata dalla moglie Sonia, ha fatto scuola. Loison ha pure scritto il libro «Mille e un... panettone», che ripercorre la storia e la versatilità del dolce.

Il Torchiato di Fregona in un volume Terra Ferma



La casa editrice padovana Terra Ferma ha dato alle



Sotto: l'opera del Villa Goetzen creata con fesserie