



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)



DENOMINAZIONE	<b>RISTORANTE AL PIOPPETO</b>
INDIRIZZO	<i>Via S. Gregorio Barbarigo, 13 Romano d'Ezzelino (VI) 0424 570502 <a href="https://www.pioppeto.it">https://www.pioppeto.it</a> mail to : <a href="mailto:info@pioppeto.it">info@pioppeto.it</a></i>
GESTIONE	<i>Sergio Dussin e famiglia (moglie Manuela, figli Marco, Elena e Monica) da 35 anni.</i>
ATTIVITA'	<i>Ristorazione (360 coperti di cui 180 all'aperto), eventi, catering&amp;banqueting Menù: segue le stagioni privilegiando prodotti locali, ricette tradizionali (persino medievali) rivisitate all'occorrenza e completamente realizzate in cucina senza prodotti precotti, massima attenzione alle intolleranze alimentari, menù per celiaci e per bambini Cantina: Italia: selezioni di Veneto, Friuli V.G., Trentino, A.A., Lombardia , Piemonte, Toscana, Marche Abruzzo, Puglia e Sicilia, Estero: selezioni di Francia, Portogallo e Ungheria.</i>
UN PO' DI STORIA	<p>È lontano quel 1972 quando il giovane Sergio Dussin, accompagnato dal padre (emigrato in Australia, che, benché avesse fatto fortuna, era rimpatriato per poter assistere i vecchi genitori, bisognevoli di cure), approdava al ristorante "Dalla Mena" di Valle Santa Felicità a Romano d'Ezzelino per intraprendere l'apprendistato che lo porterà nel tempo ad essere uno dei ristoratori più conosciuti ed apprezzati del territorio.</p> <p>Ma il sogno di Sergio è sempre stato quello di diventare un ristoratore a 360 gradi. Grazie al rapporto quasi filiale instaurato con la locandiera Mena, ha la possibilità di accostarsi ai fornelli in veste di aiuto cuoco, accompagnato da una direzione alternata di due ottimi cuochi di origine abruzzese che lo avviano alla professione insegnandoli i segreti del mestiere. Nel 1978 arriva l'obbligo del servizio militare, che lo porta a svolgere attività di cuoco nelle diverse cucine delle caserme della Brigata Julia sparse nel friulano. Terminata la leva rientra nel ristorante Dalla Mena e con Nazario, figlio della titolare, avvia una compartecipazione che dura fino al 1986.</p> <p>Nel 1987 inizia per il Dussin l'avventura della titolarità e con un contratto di affitto biennale prende in gestione il ristorante che lo ha introdotto nel settore e nel 1988 con lo spirito imprenditoriale che lo contraddistingue, decide di prendere in gestione diretta il ristorante Al Pioppeto ubicato in Via S. G. Barbarigo a Romano d'Ezzelino.</p> <p>Data la capacità ricettiva e la bellezza del parco che la circonda, la struttura fa del locale luogo ambito per pranzi di nozze,</p>

	<p>anniversari, cerimonie e quant'altro. Le specialità culinarie proposte invitano gli avventori a gustare le delizie che i giovani chef sanno sapientemente proporre. Il Dussin è un vulcano in continua attività ed è sempre alla ricerca di nuovi stimoli. Infatti nel 1994 fa il passo più azzardato della sua vita. Con il coraggio che l'ha sempre accompagnato acquista Villa Razzolini Loredan di Asolo, da anni disabitata. Con rilevanti interventi di ristrutturazione, la trasforma in un ambito ed elegante ristorante. Grazie alla determinazione del nuovo proprietario la settecentesca villa, attornata da un grande parco con piante secolari, viene ammessa all'associazione "Ville Venete". Non pago delle due realtà in atto, nel 2004 coglie al volo l'opportunità di riprendere la gestione dell'albergo ristorante Dalla Mena. Con questo servizio collegato al Pioppeto soddisfa molte esigenze con servizi a domicilio o in prestigiose ville sparse nel territorio. Le referenze professionali che contraddistinguono le aziende del gruppo sono arrivate ai vertici Vaticani, tanto che nel 2003 ha iniziato con la Santa Sede un rapporto di collaborazione portando in più occasioni la ristorazione locale con il servizio di catering a servire pranzi ad illustri ospiti del Vaticano. Da tredici anni è il cuoco preferito dalla Pontificia Accademia delle Scienze per i loro convegni e ormai Sergio viene riconosciuto come il "cuoco dei tre Papi: Giovanni Paolo II, Benedetto XVI e Francesco. Da tre anni consecutivi la cena di gala di tutti i Capi di Stato Maggiore della marina del mondo a Cà Rezzonico a Venezia. Cene e pranzi di gala in varie ambasciate a Roma: Messico, Spagna, Canada, Slovenia, Stati Uniti, Australia, Cile, Argentina, Honduras, Costa Rica, Guatemala, Brasile, Inghilterra. Casa Savoia, Silvia Regina di Svezia, La Presidente dell'Argentina e del Cile.</p>
<p><b>IL RISTORANTE</b></p>	<p>Ai piedi di Cima Grappa, da 30 anni è il riferimento della cucina bassanese, grazie alla professionalità di Sergio Dussin. Ingredienti e materie prime sono scelti con massima cura e i piatti variano con le stagioni ma i "cavalli di battaglia" si possono degustare quasi sempre, dalle pappardelle di castagne con formaggio e noci, al guancialetto di manzo "bassanina" o al classico baccalà alla vicentina. La cantina è ben fornita, con ottime etichette Doc del territorio. Il ristorante propone anche una cucina medievale con piatti ispirati al frate gastronomo Merlin Cocai.</p> <p><b>Piatti tipici:</b>      Involtino di radicchio di Asigliano con speck di Asiago (sett/ott)      Funghi fritti della Valbreta in terrina di mais Maranello      Sfilacci di cappone su radicchio di Asigliano e scaglie di formaggio Collina Veneta      Tortelli con formaggio Asiago e mais di Marano al burro e salvia      Medaglione di filetto di vitello su radicchio di Treviso, mela essiccata e patate di Rotzo      Petto di faraona farcito di castagne della Valrovina</p> <p><b>Piatto da non perdere:</b>      Asparago bianco di Bassano con uova sode (da fine marzo al 13 giugno)</p> <p><b>Prodotti tipici presenti nel menu</b>      Asparago Bianco di Bassano DOP (primavera)      Cipolla Rossa di Bassano (estate)</p>

Broccolo di Bassano (inverno)  
Sedano di Rubbio (autunno)  
Ciliegia di Marostica IGP (primavera - estate)  
Patate Vicentine (autunno)  
Mais di Marano (annuale)  
Radicchio rosso di Asigliano Veneto (inverno)  
Riso di Grumolo delle Abbadesse (annuale)  
Funghi del territorio (estate - autunno)  
Formaggi tipici vicentini e dell'Altopiano (ann.)  
Soprèssa Vicentina DOP (annuale)  
Baccalà (annuale)  
Bigoli e gargati (annuale)

**Per i più piccoli ci sono sempre**

Spaghetti o Gnocchi di patate al ragù bolognese o pomodoro fresco  
Cotoletta alla milanese con patate fritte  
Wurstel di pollo con patate fritte

LA FAMIGLIA



SERGIO



ELENA E MARCO

ESPERIENZE

### 1. AMBITO TERRITORIALE: BASSANESE

Pranzi e cene gourmet, rinfreschi, serate a tema al Ristorante di Romano d'Ezzelino e/o In Villa Razzoleni Loredan a Asolo o in altre sedi/evento. Servizi catering dovunque. Preparazioni didattiche in cucina.



