

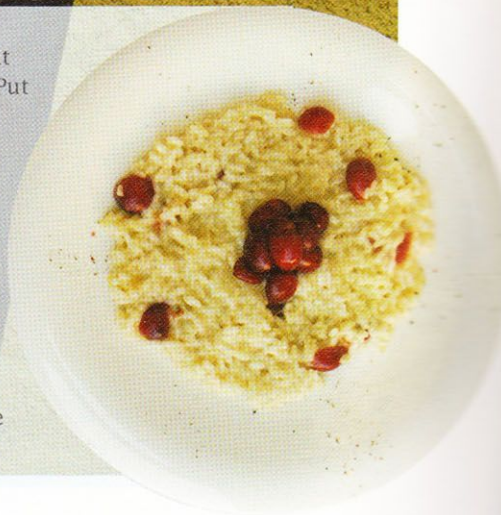


the best things come in twos.

Take two youngsters, Monica Facchini and Riadh Ennouri, a couple at home and at work. Take the famous Marostica cherries, a red jewel boasting Igp certification. Put them together and what do you get? The Hotel due Mori where you can discover the thousands of different flavours of cherries. Secrets hidden in this small round red gem, like the hidden secrets in those who dedicate their life to it.

eine nach der andern.

Nimm zwei junge Leute, Monica Facchini und Riadh Ennouri, ein Paar im Leben und bei der Arbeit. Nimm die berühmten Marostica-Kirschen, ein rotes Juwel mit dem Markenzeichen Igp (geschützte geografische Angabe). Aus der Vereinigung dieser beiden Komponenten entsteht das Hotel due Mori, wo die tausend Geschmacksnuancen der Kirsche entdeckt werden können. Geheimnisse, die in diesem kleinen runden und roten Juwel verborgen sind, wie in den Personen, die sich ihnen widmen.





La Ciliegia di Marostica vanta il marchio di Indicazione Geografica Protetta. Il riconoscimento della denominazione di origine sottopone le ciliegie ad una certificazione di controllo volta ad accertare il rispetto delle procedure di produzione, la tutela dei coltivatori nei confronti della concorrenza sleale e soprattutto a garantire i consumatori dell'alta qualità del prodotto. Il riconoscimento attribuito al Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo di Mason Vicentino indica innanzitutto quali tipologie di ciliegia nel fanno parte. Da alcuni tipi di precocissime (Sandra, Francese), alle medio precoci (Roana e durone Romana), alle tardive duracine (durone rosso, Milanese, etc.). Inoltre viene indicata la zona di produzione della Ciliegia di Marostica che comprende i comuni, oltre che di Marostica, di Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Bassano e una parte del territorio del comune di Schiavon.

**MONICA FACCHINI E
RIADH ENNOURI,
SONO UNA COPPIA NELLA VITA E
NEL LAVORO E HANNO FATTO DI
UN PICCOLO GIOIELLO ROTONDO E
ROSSO, UN FRUTTO D'AMORE PRONTO
PER ESSERE GUSTATO NELLE PIÙ
INSOLITE COMBINAZIONI.**

Prendi una giovane friulana dagli occhi di smeraldo, laureata in conservazione dei beni culturali, un intraprendente sommelier tunisino con un sorriso che conquista, uniscili a uno chef che ha girato il mondo con la sua passione per la cucina, amalgama con la gentilezza che fa sentire ospiti e non clienti e racchiudi il tutto tra le mura di Marostica. Le persone, sono gli ingredienti fondamentali di un luogo che non si dimentica, che fa sentire immediatamente a proprio agio e che regala a tavola sensazioni altrettanto piacevoli. Monica Facchini e Riadh Ennouri, sono una coppia nella vita e una coppia nel lavoro, li abbiamo incontrati per parlare della ciliegia, il rosso gioiello di Marostica, che da queste parti vanta nomi di donna ed un marchio I.G.P. di consolidato riconoscimento, ma siamo stati immediatamente rapiti dal loro entusiasmo, dai loro racconti e dal modo in cui la cittadina degli scacchi li ha conquistati. Alle spalle, hanno una lunga esperienza nell'animazione turistica, che emerge non appena si varca la soglia del loro hotel o ci si siede nell'accogliente ristorante. Nel maggio di qualche anno fa passavano a Marostica per caso e ne sono rimasti letteralmente stregati. Qui hanno deciso di iniziare una nuova vita ed un nuovo lavoro, che oggi si chiama hotel "Due Mori" e ristorante "Sotoportego". "Impossibile non restare incantati dalla

storia che si respira da queste parti" - racconta Monica - "dai prodotti tipici del vicentino che nel ristorante cerchiamo di trattare con estremo rispetto e usando quel giusto grado di creatività che ne esalta le caratteristiche fondamentali". Con loro, abbiamo incontrato lo chef Fabio Filippi che per il mese di giugno propone nell'intima ed elegante atmosfera del "Sotoportego", un menù speciale capace di far scoprire la "Sandra" e le altre tipologie della ciliegia di Marostica, nelle mille sfumature di sapore. L'albergo è altrettanto curato e gli ospiti si mettono in lista d'attesa per tornare. Sarà merito dell'attenzione ad ogni aspetto architettonico e di arredamento, sarà merito della vista sul castello, ma molto probabilmente il segreto sono di nuovo le persone. Monica e Riadh raccontano i prodotti, le tradizioni, gli angoli di storia e l'arte di questa cittadina, che hanno saputo amare e capire sin dal primo momento e che soprattutto hanno voglia di condividere con i propri ospiti. "Sotoportego è il nome architettonico originale" - spiega Monica con una rara capacità di raccontare con leggerezza cose importanti - "abbiamo una grande passione per la storia e per le tradizioni di ogni paese e ci fa piacere che anche nella scelta dei piatti emerga il legame con il territorio, che uniamo alla nostra personale esperienza, al nostro modo di concepire l'ospitalità che, senza essere invadente, propone però di avvicinare il visitatore alla località in cui si trova e alla cultura che invariabilmente passa anche per la tavola".