

La Storia di Trattoria alla Pesa e della famiglia Farinazzo

Trattoria alla Pesa nasce il 17 aprile 1997 nella storica sede di Fagnano di Trevenzuolo, dall'idea di Gian Luca Farinazzo e Lorena Migliorini.

Probabilmente fu il destino a far sì che la famiglia Farinazzo si insediasse a Fagnano.

Poco più che adolescenti, entrambi i proprietari frequentavano il locale, Lorena come cameriera mentre Gian Luca veniva a trovare la sua futura sposa mentre ella lavorava.

Fin dal 1997, la caratteristica del locale fu chiara: sviluppare una proposta di cucina marinara in territorio caratterizzato da una cucina di terra. Fu una vera sfida, tuttavia, la caparbiazza dello Chef Gian Luca e la risolutezza della moglie Lorena hanno reso possibile che in quasi 17 anni Trattoria alla Pesa diventasse un punto di riferimento per tutti gli amanti della cucina marinara, proposta in un ambiente familiare ma allo stesso tempo elegante.

Nel 2007 è iniziata la seconda svolta di Trattoria alla Pesa, infatti il figlio della coppia, Federico, conclude gli studi presso l'Ateneo Scaligero, fregiandosi del titolo di dottore in scienze e tecnologie viticole ed enologiche. Le nozioni apprese nel periodo di studi sono state riportate nel lavoro di tutti i giorni, sviluppando nel locale, tra il 2007 e il 2013, un consumo di vino consapevole e ragionato, abbandonando poco per volta il

classico vino alla spina in favore del vino in bottiglia, creando una proposta varia e ponderata sul rapporto qualità prezzo.

Nel 2012, dopo la prematura scomparsa della moglie Lorena e in concomitanza del termine degli studi, anche Giulia, la secondogenita della famiglia, entra a far parte della compagine che costituisce il motore del locale, lei, ereditando il temperamento del padre ma allo stesso tempo la risolutezza della madre, ha saputo superare il dolore dovuto alla perdita della cara mamma, imprimendo un carattere giovane alla cucina stessa, affrontando con piglio deciso le difficoltà del momento, senza scoraggiarsi. Attualmente Giulia aiuta il padre in cucina come aiuto chef e idealista.

Nel 2015, Trattoria alla Pesa termina le attività nella sede di Fagnano, trasferendosi nella suggestiva “CORTE ITALIA”, una nuova sfida, volta a migliorare l’offerta e la qualità, nasce: Trattoria alla Pesa nella scuderia di Corte Italia. La trattoria è ricavata all’interno della storica dimora della famiglia Murari Bra'.

Lo scopo del trasferimento è quello di poter offrire un ristorante al passo con i tempi, in grado di soddisfare molteplici richieste, dalla cena business, al matrimonio, grazie alle salette assolutamente private e ai grandi spazi verdi disponibili, ideali per ogni tipologia di cerimonia.

Il nuovo progetto, ha l’ambizione di diventare il più attraente punto di riferimento, per la ristorazione nella pianura veronese, valorizzando il piccolo, ma storicamente importante centro di Sorgà, terra di confine, dove i Gonzaga scelsero i loro possedimenti per le villeggiature estive.

La famiglia Farinazzo e la famiglia Murari Bra', Vi augurano una lieta permanenza in Corte Italia

Trattoria alla Pesa, dal 1997 Naturalmente Diversi.

La storia di Corte Italia e della famiglia Murari dalla Corte Bra'

"Murari dalla Corte Bra', un lungo cognome che parla di una lunga storia."

Le origini della famiglia Murari, anticamente "A curte dicti Murari" risalgono a i primi consoli della città di Milano, nel XIV secolo.

Mercanti di lana a Milano, con "poste" a Norimberga e nelle principali città Anseatiche, alle fine del 1400 Si stabiliscono a Verona dove imprimono una svolta alle loro attività e investono i proventi del commercio in terreni agricoli e diventano signori terrieri.

Alla fine del 1500, più precisamente nel 1592, acquistano grandi possessioni dall'Abbazia di Santa Maria in Organo, allora principale proprietaria dei terreni nella Bassa. Intraprendono un'opera di bonifica e miglioramento fondiario che, di fatto, non si è mai interrotta.



Poco dopo l'insediamento della famiglia, Raffaele Murari dalla Corte (il Bra' verrà successivamente) intraprende e termina in pochi anni la realizzazione del Palazzone. Purtroppo non pianifica in maniera accurata investimenti e pagamenti e i creditori, infuriati, proprio nel Palazzone lo circondano e lo uccidono. Lascia una vedova, Amalia Dalla Vecchia, non ancora 25enne con tre figli molto piccoli. Probabilmente da questo fatto, documentato da fonti storiche negli Archivi di Stato, nasce la triste fama del "Palazzon del Diavolo".

Alla fine del 1700 un Murari dalla Corte sposa Giulia Bra', che porta in dote un ingente patrimonio. I Bra' erano una delle più importanti famiglie di proprietari terrieri a Verona in quell'epoca. Per questo motivo al cognome "Murari dalla Corte" viene aggiunto il suffisso Bra' (con l'apostrofo, contrazione di Braida) a completare il cognome come lo vediamo oggi.

I Murari dalla Corte Bra' furono tra i primi ad introdurre, con i Grimani, la coltivazione del riso in queste terre nel 1700.

A metà del '700 risale anche la costruzione della Scuderia, qualche anno più tardi la sistemazione del portico e della libreria.

In anni più recenti, nel 1996, la scuderia di Corte Italia viene trasformata in Agriturismo che lavora fino al 2011.

Nel 2014 è iniziata una collaborazione con la famiglia Farinazzo, proprietaria dal 1997 della Trattoria alla Pesa di Fagnano di Trevenzuolo, per trasferire l'azienda nella Scuderia di Corte Italia, nasce quindi il progetto "Trattoria alla Pesa nella Scuderia di Corte Italia".



Corte Italia Murari Bra' in una cartolina d'epoca.

Riconoscimenti dal 1997

1998 - Club enogastronomico veronese conferisce la Commenda di gran cultore culinario

2002 - Finalista con il risotto ai frutti di mare, presso il concorso enogastronomico “Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2003 - Finalista con il risotto con capesante e seppie all’aroma di zafferano, presso il concorso enogastronomico “Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2004 - Finalista con il risotto con zucca e code di gambero, presso il concorso enogastronomico “Risotto d’oro del’ I.g.p. Villa Boschi Isola della Scala”

2008 - 1° Classificato al concorso gastronomico Cuoco d’oro di Buttapietra

2013 - Premio speciale per la creatività e combinazione di ingredienti veneti di terra e di mare uniti armonicamente con il riso vialone nano veronese I.g.p. “Risotto d’oro del’ I.g.p., Top Show del riso, Palarisitaly, Isola della Scala”

2014 - 1° Classificato (giuria tecnica e giuria popolare) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto alla Tinca del fiume Tione.

2015 - 1° Classificato (giuria tecnica, giuria popolare e miglior abbinamento risotto-vino) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto al pesce gatto e limoni del Garda.

2017 - 1° Classificato (giuria tecnica, giuria popolare) al concorso enogastronomico, “Risotto d'oro dell'I.g.p.” con il risotto al vino durello, cipolla rossa, pecorino di malga e tartufo della lessinia.