

# L'Antica Bottega del Vino sale in quota: inaugurazione a Cortina il 30 dicembre

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Dicembre 2025



Dal 30 dicembre 2025 l'Antica Bottega del Vino porta l'anima veronese a Cortina d'Ampezzo: un nuovo ristorante in Corso Italia, 1220 m s.l.m., con arredi d'epoca, prato urbano esclusivo e una vastissima scelta di etichette. Un progetto firmato Famiglie Storiche che vuole essere un investimento strutturale, non pop-up, tra tradizione gastronomica e vocazione internazionale.

Un filo rosso, intriso di vino e di storia, lega l'Arena di Verona alle vette delle Dolomiti. È il filo che l'[Antica Bottega del Vino](#) ha teso per **annunciare la sua prossima apertura a Cortina d'Ampezzo**. Un'operazione condotta da "Famiglie Storiche", l'associazione che riunisce tredici

**grandi marchi della Valpolicella, che si concretizzerà il prossimo 30 dicembre 2025 con l'inaugurazione del nuovo ristorante a circa 1220 metri di altitudine.**

L'ufficialità è arrivata durante un pranzo stampa a Verona che ha avuto il sapore di una celebrazione storica, in cui i vertici dell'associazione Famiglie Storiche e la direzione del locale hanno svelato non solo la data, ma l'anima di questo progetto. **A raccontare questa avventura sono le voci dei suoi protagonisti**, che ne svelano le sfide e le ambizioni.

## **L'unione fa la forza: il gioco di squadra**

Tutto nasce da un'idea di condivisione, nata in seno alle Famiglie Storiche che oggi detiene la proprietà di Antica Bottega del Vino. "È un gruppo che nasce perché si rende conto di avere grandi valori in comune" afferma **Pierangelo Tommasi, Presidente di Famiglie Storiche**. "Le caratteristiche fondamentali", spiega Tommasi, "sono l'essere aziende familiari e storiche della Valpolicella, in qualche modo pionieri dell'Amarone e non solo" L'obiettivo era chiaro fin da subito: **"Unirci in questo gruppo per avere forza, per fare un gioco di squadra, per lavorare insieme e insieme alzare l'asticella"**.

## **Un investimento strutturale, non un pop-up**

Sgomberiamo subito il campo da equivoci: l'arrivo a Cortina non è un'operazione temporanea legata all'euforia dei Giochi Olimpici invernali del 2026. Come ha sottolineato **Sabrina Tedeschi**, Presidente di Antica Bottega del Vino, si tratta di un **investimento strutturale e culturale**. Tutto nasce nel 2010, quando le Famiglie Storiche acquisirono il locale veronese per salvarne l'identità. Oggi, quella stessa volontà di salvaguardia si sposta in montagna: "Abbiamo voluto tenere la storia all'interno del ristorante", spiega la Presidente,

confermando che la scelta di Cortina nasce dal desiderio di avere una vetrina internazionale permanente, capace di emozionare e far sorridere gli appassionati.

## Il “Genius Loci”: tra stube austriache e prati verdi

La location scelta non è casuale. Situata in **CORSO ITALIA**, la nuova Bottega si sviluppa su spazi che trasudano storia. Il **Direttore Luca Nicolis**, figura vulcanica e carismatica alla guida del progetto dal 2014, descrive il nuovo locale con il trasporto di chi ha curato ogni dettaglio. Gli interni sono stati realizzati con la collaborazione di artigiani locali e il recupero di pezzi di antiquariato unici: una **stube austriaca di fine '800 e un banco bar proveniente da una vecchia sacrestia del 1789**. “L’anima della Bottega”, spiega Nicolis, “è il legno di cirmolo, che ha un profumo pazzesco quando si entra, trasmette benessere”. La pietra utilizzata è **pietra “Beola”** tipica del bellunese e le decorazioni sono di un artista locale. **Il locale sarà ampio**, circa 300 metri quadrati interni e 100 mq di plateatico.

Nicolis svela anche un dettaglio inedito e affascinante: la proprietà comprende **l’unico prato verde rimasto nel centro di Cortina**, uno spazio soleggiato che rappresenta un unicum urbano e che ospiterà parte dei circa 100/120 coperti totali previsti tra interno ed esterno.

## La squadra di Cortina

Se le mura raccontano la storia, sono le persone a farla vivere. La “cordata” che gestirà la sede ampezzana è composta da professionisti cresciuti nel vivaio veronese. In cucina ci sarà lo **chef Giulio Alberto Debeni**, che porterà in tavola un menu rispettoso della tradizione scaligera (immancabile il risotto all’Amarone) con incursioni nelle specialità ampezzane. La gestione della cantina è affidata all’**head**

**sommelier Pietro Campara**, custode di un patrimonio enologico che si preannuncia monumentale: oltre alle 4.100 referenze di Verona, Cortina vanterà una selezione dedicata di altre **1.500 etichette**.

Come sottolinea Nicolis, i giovani professionisti della squadra non sono stati semplicemente scelti, ma si sono proposti per questa avventura, dimostrando quell'attaccamento alla maglia che fa la differenza tra un semplice servizio e un'esperienza memorabile. A guidare la nuova sede saranno **Pietro Campara**, "l'head sommelier di Cortina", e **Giulio Alberto Debeni**, "lo chef di Cortina". Entrambi, spiega Nicolis, "arrivano da esperienze importanti e internazionali, ma soprattutto sono ormai fusi nel nostro carattere, perché hanno lavorato tempo con noi".

**L'obiettivo finale, conclude Sabrina Tedeschi**, va oltre il calice e il piatto. "È ciò che vogliamo fare come Bottega Vini: emozionare gli appassionati che entreranno e soprattutto farli sorridere, un sorriso vale più di qualsiasi altra cosa". Un sorriso che nasce da un progetto autentico, un'avventura imprenditoriale ed umana. E mentre Verona si prepara alle festività, lo sguardo è già rivolto verso le cime innevate: **dal 30 dicembre, il calore dell'Antica Bottega del Vino avrà una nuova casa**, pronta ad accoglierci con un calice di Amarone in mano e le Dolomiti negli occhi.

Per prenotare un tavolo:  
<https://bottegavini.it/cortina/prenota/>  
Telefono: +39 0436055601

---

## Punti chiave

- 1. Apertura ufficiale 30 dicembre 2025:** ristorante permanente in Corso Italia, Cortina d'Ampezzo.

- 2. Proprietà e progetto:** iniziativa delle **Famiglie Storiche** (13 cantine della Valpolicella) per valorizzare il marchio e la tradizione.
- 3. Location e arredi storici:** stube austriaca fine '800, banco bar del 1789, legno di cirmolo e pietra Beola.
- 4. Offerta enogastronomica:** menu veronese (risotto all'Amarone) con influenze locali.
- 5. Impatto e durata:** investimento strutturale e culturale, non operazione temporanea legata ai Giochi 2026.

