“La Famiglia Serandrei… una storia Veneziana di terra e di mare”

La ricetta : “Bigoli in salsa con vellututata di Porri e Pane fritto”

Come diceva William Shakespeare, *c’è una storia nella vita di tutti gli uomini*, e ascoltarle è la mia passione. Qualche sera fa, seduta accanto a Kim e a Gianni Serandrei, in occasione del 50’ anniversario del Ristorante “**La Caravella**”, ho passato piacevolmente una serata ascoltando la storia di una famiglia Veneziana in una città che da sempre mi riempie gli occhi, il cuore e l’anima…

> *“Senza ricordi non siamo nulla. Così è per i popoli. Gli italiani sono la somma delle esperienze fatte nella Storia. Se si perdono, si ritorna ad essere il volgo confuso che voce non ha. Così è per il vino e per l’enogastronomia. La cucina povera che diviene ricchezza, il vino dei contadini che diventa DOC. Anche questo è Storia. Le nostre radici hanno fatto nascere il popolo Italiano, con le sue tradizioni, con la sua creatività, con le sue eccellenze conosciute nel mondo”. Giorgio Ferrari, Professore di Storia Contemporanea*

Era l’anno 1905 quando **Zoe Lustig** di origine Ungherese, e **Ugo Serandrei**, nato a Pisa ma trasferitosi a Venezia, si sposarono. Presero in affitto una piccola pensione di otto stanze che chiamarono “Internazionale” e iniziarono l’attività alberghiera.

Ugo, una volta tornato dalla grande guerra, insieme al figlio **Renzo** si dedicò all’albergo ampliandolo e migliorandolo. Nel 1908 nasceva l’**Hotel Saturnia & International**. Saturnia, antico nome virgiliano dell’Italia.

Situato nel cuore della città, tra Piazza San Marco e le Gallerie dell’Accademia, l’hotel era il punto ideale d’incontro per ritornare, dopo la guerra, a quella voglia di normalità che permettesse di riparlare d’arte e di cultura. Sotto la guida di Renzo Serandrei, nacque così il **Ciro’s bar**, famoso locale dell’epoca annesso all’hotel, che ebbe l’onore di accogliere personaggi quali **Sartre** e **Simone de**

Beauvoir.

Nel 1963 un'ulteriore svolta. Il Ciro's bar venne trasformato da Renzo, grande appassionato di cucina, nel Ristorante "**La Caravella**" chiamata così per gli interni che riportavano alla memoria i caratteristici ambienti di un antico veliero.

La creatività di Renzo, uomo in continua ricerca, fece si che il ristorante si aggiudicasse per ben venticinque anni consecutivi la stella Michelin. Cinquant'anni di storia e di tradizione: ***1963 – 2013***.

La continuità nella conduzione familiare ha fatto si che, dopo la morte di Renzo, seguisse l'attività il figlio **Alberto.** Dal 2012 l'hotel è gestito da **Ugo Serandrei** coadiuvato dai figli, quarta generazione della famiglia: **Marianna**, **Gianni, Kim e Greta-Zoe**.

Dal 2000 una nuova scommessa, l'**Hotel Ca' Pisani** che, come Kim Serandrei mi ha raccontato, si ispira ai principi dei "Design Hotel" reinterpretando il gusto art déco in chiave contemporanea. Essendo un'appassionata di storia che recupera pezzi antichi qua e la, mi ha colpito come, con pazienza, hanno collezionato letti originali anni '30 e '40, tutti diversi tra loro.

Chiacchierando seduta a fianco a Kim ho potuto notare la sua capacità di "guardare oltre". Non tutti la possiedono, è una capacità che si acquista attraversando le difficoltà… che dona ricchezza d'animo e sensibilità. Ad un tratto, mentre gli raccontavo la mia abitudine di raccogliere pietre e sassi a ricordo dei luoghi che visito, mi ha detto: "Cinzia indovina? Mia madre è geologa!"

Rossana Serandrei Barbero, una donna di terra in una città di mare. Le ho chiesto il perché della sua scelta di vita, e, conseguentemente ai suoi lunghi studi legati alle fondamenta di Venezia, mi sono aggiornata sullo stato di salute della città.

- *La mia scelta di vita è presto spiegata. Da adolescente ero innamorata pazza della montagna, delle rocce e, per estensione, dell'arrampicata. Mi sono iscritta a geologia perché volevo fare il geologo in Terra del Fuoco. Ho studiato per quarant'anni il sottosuolo di Venezia e posso affermare che la sua salute, compatibilmente con l'età, può essere definita buona. Rossana Serandrei Barbero*

© storiedipersone.wordpress.com

Durante i nostri discorsi di terra e di mare, quella sera, festeggiando i cinquant'anni di storia de "La Caravella", lo **Chef Silvano Urban** ci ha raccontato la sua cucina semplice e rispettosa della tradizione e delle materie prime di qualità.

"Oggi si parla di cibo in molti modi: si passa dallo *show food* al *food art*, dal *media food* al *concept food* fino ad arrivare al *food design*. Secondo me ***è giunto il tempo di ritornare alle origini, ovvero ad una cucina in cui la ricerca si basa proprio sullo studio del prodotto***, senza volgarità, senza eccessi e senza il disperato tentativo di spettacolizzare a tutti i costi."

A conclusione di questa mia storia voglio riportare la ricetta del primo piatto scelto dallo Chef Silvano Urban, un piatto tipico della tradizione.

Bigoli in salsa, serviti tiepidi con vellutata di porri e pane fritto

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

- 200 g di cipolle;
- mezzo bicchiere di olio d'oliva;
- sale quanto basta;
- 300 g di bigoli scuri (spaghetti integrali);
- 75 g di acciughe sotto sale;
- un pizzico di pepe;
- briciole di pane.

Procedimento:

Sbucciate le cipolle e affettatele finemente. Poi, versate in una padella la metà dell'olio e unitevi le cipolle; fatele appassire a fuoco basso. Cuocete a recipiente coperto, per circa 15 minuti, bagnando le cipolle di tanto in tanto con un po' d'acqua (non più di un bicchiere in tutto), mescolando il composto fino a che si saranno ridotte in poltiglia. Nel frattempo, mettete sul fuoco l'acqua per la cottura della pasta: appena bolle, salatela e buttate la pasta.

Quando le cipolle saranno cotte, aggiungete le acciughe precedentemente lavate, dissalate e diliscate; con una forchetta schiacciatele ripetutamente, fino ad ottenere una salsetta marrone. Quindi spegnete il fuoco e unite al sugo l'olio rimasto, mescolando. Scolate i bigoli, rovesciateli in una terrina, conditeli con il sugo preparato e del pane fritto sbriciolato.

Tagliate a rondelle 200 grammi di porro; fatelo appassire con un filo d'olio e poca acqua. Correggete il composto di sale e quando sarà cotto, frullate il tutto ottenendo una crema morbida, ma sostenuta, che andrà ad accompagnare la ricetta. Infine, completate il piatto con

briciole di pane fritto e filo d’olio extra

L’aggiunta dell’ultimo ingrediente, ovvero i porri, ha l’obiettivo di attenuare il gusto forte delle acciughe. “E’ un piatto spiega lo stesso chef, che non scende a compromessi con le moderne visioni culinarie”.