Un ritorno a Venezia di… gusto!

> *Venezia, città unica al mondo… C'è chi la ama e c'è chi la odia. Per quanto mi riguarda è stato amore a prima vista, perché Venezia ti riempie gli occhi… Dovunque guardi vedi arte, storia e bellezza. Come dice Friedrich Nietzsche, se dovessi cercare una parola che sostituisce musica, potrei pensare soltanto a Venezia.*

I percorsi in questa città magica sono tanti… Percorsi di storia, d'arte, di cultura. In questa mia ultima visita però, ho voluto privilegiare in particolare un percorso… un percorso di gusto!

Detto questo, come dico io… pronti, via!

Dopo la mia consueta passeggiata a piedi per le calle di Venezia, sono andata a trovare un amico conosciuto a Milano in una cena, **Alberto Fol, Executive Chef presso il Ristorante La Cusina dell'Holtel The Westin Europa & Regina.** Questo storico hotel affacciato sul Canal Grande, nasce dall'unione di cinque antichi palazzi del diciottesimo e diciannovesimo secolo.

Alberto è nato a Treviso, ma grazie all'albergo dei genitori nelle dolomiti bellunesi, è cresciuto respirando aria di montagna. Tutto è iniziato da li, la passione per la cucina, per la natura, per i produttori che seguono pratiche agricole sostenibili, per i gusti antichi, per la tradizione…

Come per tutti noi, ci sono persone nella nostra memoria che hanno influenzato le nostre scelte. Suo nonno, portandolo da piccolo nell'orto, lo ha avvicinato al vero sapore degli ortaggi appena colti. Io stessa ho ricordi analoghi e indimenticabili, come il sapore dei pomodori appena colti in campagna da mia nonna a Treviso, rossi e carnosi… ricordi indelebili impressi nella memoria che ci riportano al mondo

contadino, alla Terra.

Insieme al suo secondo, il timido e introverso **Chef Riccardo Porracin,** ho passato una piacevole serata degustando i piatti deliziosi da lui preparati, e conoscendo l'uomo appassionato che pian piano le mie provocazioni scherzose hanno fatto emergere. Davanti a noi un suggestivo scenario della Basilica di Santa Maria della Salute illuminata dalla luna.

Ma non è finita qui, perché il mio percorso di gusto è continuato il giorno dopo **all'Antinoo's Lounge & Restaurant del Centurion Palace Hotel**. Il suo nome è riconducibile ad una moneta di Antinoo trovata durante i lavori che hanno portato all'apertura dell'hotel affacciato sul Canal Grande. Al mio arrivo mi ha colpito la facciata dallo spiccato stile gotico veneziano, entrando l'accogliente giardino con edera e piante di bambù, e all'ingresso della hall un lampadario di cristallo a forma di gondola! Spettacolare!

Ad accogliermi la gentile **Micaela Scapin** dell'Ufficio Stampa, e **Massimo Livan l'Executive Chef**. Mi ritornavano in mente le parole di Riccardo Porracin il giorno precedente: "*Cinzia, Massimo è un gran chiacchierone, alla tua pari direi, se non di più!" Bella sfida mi son detta, sfida che ho vinto!* Ma per farmi stare zitta Massimo ha trovato facilmente il modo, il suo eccellente menù degustativo ha fatto si che la mia concentrazione fosse dedicata alla creatività dei suoi piatti.

Come dico spesso, mettersi a tavola e gustare cibo e vino, è un'autentica celebrazione dei prodotti della Terra, guidata da chi cucina grazie all'esperienza e alla sapienza maturata.

> *Sono convinto che un grande piatto si possa creare anche utilizzando soltanto due ingredienti. La bravura di uno chef si misura anche nella capacità di osare, sperimentare, ingegnarsi. Massimo Livan*