

I GRANDI CR
CONQUIST
GLI HOTEL
ECCO CHI S
Altre ristoraz
Il fenomeno
Alle pagine XX

La

►La manifi
tra ragazza

leri sono centrali
sono incontrati p
la mano manifest
per il processo s
percorso da sega
avviso stesso è f
vo è unanime: bi
Oltre ai ragazzi
promotore contro
scanti, i lavori pr
pendi bene, le sal
che, gli affari alle
vita, c'è anche chi
oni di divorzio. S
indagando su al
che, in questi gior
post, nei social s
hanno cercando
"indolezza" di
Marco Messaggi
sto sarti seggiato

Appa
abus
chiud

►Sigilli all'al
L'alloggio no

La politica locale
che non esclude
eduzione gli studi
di per irregolarità
che, nessuno sa
gliere i clienti. La
le cause erano si
preludio, in città
na, i figli hanno
tanti. Francesco
è genitore della s
utilizzato per de
senza le autorizza
rie. È il caso del
veneziana a queto



Riduzione Venezia M

Cultura

RISTORAZIONE STELLATA NEGLI ALBERGHI Nel tondo l'hotel Venart Luxury a San Stae, sotto Les Arcelles alla Giudecca: la tendenza è quella di proporre qualità e raffinatezza



Così, alla velocità della luce, gli alberghi veneziani sono diventati (anche) tappe imperdibili per i gourmet, proponendo un'offerta gastronomica contemporanea e di altissima qualità. I tempi in cui le cucine di albergo - e non solo a Venezia, peraltro - proponevano pasti omologati, banali e ripetitivi, sono lontanissimi.

Claudio De Min
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venice Cocktail Week sotto il segno di Nonino

►Un festival di eccellenze messe in vetrina da illustri "bartender"

►L'azienda friulana nota per la grappa partner dell'iniziativa: «Grande occasione»

IL FESTIVAL

VENEZIA Il viaggio della Venice Cocktail Week, che ha portato a Venezia per la quinta volta il format di Paola Mencarelli, anima e mente del progetto, partito da Londra nel 2008, introdotto in Italia nel 2016 partendo da Firenze, passato anche per Cortina d'Ampezzo e Trieste, è un lungo show di 5 giorni - iniziato mercoledì 21 si concluderà domani, con giornata conclusiva ricca di eventi e gran finale in serata al Grand Hotel Palazzo dei Dogi - con la città che diventa capitale della Mixology (traddotto: l'arte di miscelare abilmente e creare drink e cocktail) e protagonisti i luoghi più prestigiosi di Venezia: i bar dei mitici alberghi che hanno fatto la storia dell'accoglienza, e poi ristoranti, bistrot, bacari, cocktail bar e i caffè della piazza. Fra eventi e masterclass, il mondo della miscelazione vive la sua festa senza soste, in un susseguirsi



TRADIZIONE DI FAMIGLIA Antonella Nonino, amministratrice delegata

incessante di appuntamenti (tutti i dettagli su www.venicecocktailweek.it), dove il problema è semmai orientarsi fra le varie proposte, tutte attraenti e coinvolgenti.

I PROTAGONISTI

Ovviamente a dominare la scena sono i grandi bartender (una volta si chiamavano barman), veneziani e no, in una città che nel settore vanta una grande tradizione e a sfornare autentiche leggende, a partire dal mitico Giuseppe Cipriani, capostipite di generazioni di professionisti che hanno fatto grande Venezia anche in questo settore e inaugurato una "scuola" che non smette di proporre talenti. Un festival di eccellenze, dunque, nel quale, imprescindibili, sono ovviamente gli storici marchi della distillazione, le fabbriche del gusto e dell'innovazione che creano le basi per dare vita a quella che è a tutti gli effetti una vera e propria arte.

Con il Nordest a fare la parte del leone, e partner eccezionali, dalla padovana Bonollo 1908 Alta Distilleria, fino a Sospiri Botaniche Veneziane, che da qualche anno produce un gin con botaniche provenienti dall'isola di Sant'Erasmo. Immaneabile Distilleria Nonino, l'azienda friulana di Peretto che ha rivoluzionato l'immagine, il ruolo e la percezione della grappa, in Italia e nel mondo.

Una rivoluzione datata 1973, partorita dal visionario progetto

ormai ultracinquantennale, che porta la firma di Benito Nonino e della moglie Giannola Bulfoni, affascinata fin da ragazza dal mestiere del marito, dalla sua eredità familiare, contadina, rurale, dalle radici ben piantate nella terra, una storia italiana che oggi sono le figlie e i nipoti a perpetuare.

Normale che Nonino sia parte anche di questa edizione della Venice Cocktail Week. «Siamo fedeli alla Cocktail Week fin dalla prima edizione - spiega Antonella Nonino, ad dell'azienda e responsabile della comunicazione - perché la riteniamo una grande e prestigiosa vetrina e siamo orgogliosi di essere stati proprio noi, ormai quasi venti anni fa, a far circolare l'idea, fino a quel momento sconosciuta, che la grappa potesse essere un grande ingrediente per la mixology».

Tra le varie creazioni della settimana veneziana spicca infatti il cocktail "Birrino del Nonino", firmato da Simone Covan, Oscar Javier Sinisterra e Davide Manzi per il Santa Cocktail Club, al piano terra dell'Hotel dell'Orologio, sul Canal Grande, proprio di fronte alla Ca' D'Oro. E poi la Caliprinha Nonino (Grappa Monovigneto Prosecco Riserva 24 mesi, lime, zucchero e succo di maracuja fresco) e il Fruttato (stessa grappa ma con puree miste di frutta).

Senza contare la presenza di Nonino nella sempre più diffusa tendenza ad abbinare i cocktail al cibo. Dai piatti più elaborati a quelli più semplici. L'azienda friulana, infatti, è stata partner di un evento nel quale il protagonista era l'ormai celebre Club Sandwich del Doge, reinterpretato da ristoranti e bar fondendo la mixology e l'arte gastronomica locale, coinvolgendo indirizzi storici e hotel di lusso, tra cui La Caravella dell'Hotel Saturnia: «Un'opportunità che ci è piaciuta molto, perché accoppia il cocktail ad una preparazione di tutti i giorni. Senza contare che la nostra grappa da Prosecco viene utilizzata anche nella maionese». (cdm)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Gourmet

GRAND HOTEL PALAZZO DEI DOGI

"Da Lorenzo", Paul Airaud porta le stelle Michelin nel giardino segreto

MADONNA DELL'ORTO A destra, Paul Airaud. Sotto, il giardino dell'hotel



TAVOLA DI STELLE A sinistra, Norbert Niederkofler e Nobu Matsuhis. Sopra, Cédric Grolet e il suo buffet

con influenze peruviane, creando un viaggio attraverso i sapori. La filosofia "Cook the Lagoon" di Norbert Niederkofler (che si è fatto un nome con la cucina alpina a chilometro zero di St. Hubert, sulle Dolomiti), ha celebrato invece la stagionalità, i produttori locali e le risorse naturali di Venezia. Jean-Georges Vongerichten (che con "abc kitchens" all'Airelles ha segnato il suo debutto in Italia dopo apertura in tutto il mondo, tra cui Parigi, Londra, Shanghai e Città del Messico) ha accentuato l'eccellenza degli ingredienti, traendo ispirazione dal territorio veneziano. L'approccio alla pasticceria di Cédric Grolet, divenuto in poco tempo fenomeno social, ha unito infine bellezza visiva e precisione tecnica.

Non sfida, ma confronto dunque. Perché 4 tra i più titolati chef internazionali hanno scelto l'Airelles per gestire ciascuno un proprio ristorante sotto lo stesso tetto. Formando, tra l'altro, una brigata di collaboratori destinati a crescere nel tempo. A completare la "squadra di allenatori", la presenza del sommelier Gabriele Del Carlo, scuola toscana, miglior sommelier nel 2017 secondo Aspi e diventato uno dei punti di riferimento del settore in Francia. Il messaggio lanciato dall'hotel a marchio francese è che il lusso non è sfarzo, ma qualità. L'obiettivo è dimostrare che un hotel di lusso può aprire le porte non solo a chi pernotta, ma anche a chi vuole vivere una esperienza particolare, soprattutto a tavola. (da.sca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il team stellato del ristorante Da Lorenzo, del Grand Hotel Palazzo dei Dogi alla Madonna dell'Orto (5 stelle della Th-Collection), è decisamente giovane. Il direttore Raffaele Panariello, affiancato dal Restaurant manager Andrea Camedda, punta su motivazioni e "clima di squadra" per proporre un'offerta enogastronomica affidata a Paulo Airaud, 41enne chef argentino pluristellato (le sue sei stelle Michelin sono distribuite tra Amelia a San Sebastián con 2 stelle, Aieia a Barcellona 1 stella, Iba a Do-noia/San Sebastián 1 stella e NOI a Hong Kong 2 stelle), che punta su un menu degustazione (7 o 4 portate). Ampio l'uso di materie prime locali, come il pesce, le verdure della laguna e, nota che caratterizza l'intera proposta con un tocco su ogni piatto, le erbe coltivate nell'orto botanico preservato e mantenuto nel giardino di 2mila metri quadrati che guarda la laguna di Murano. Un gioiello creato tra il 1717 e il 1719 da Lorenzo Paturo, appassionato studioso di scienze naturali (da lui il nome del ristorante). A mettere a terra le direttive di chef Airaud, è lo chef Salvatore Paladino, siciliano di 35 anni. I piatti sono un gioco di equilibrio mai azzardato tra sapori, consistenze, colori con continui



richiami a Venezia e al territorio, ma anche con uno sguardo al Giappone grazie al ricorso a tecniche e piccoli ingredienti. Nasce così il menu "Sensazioni" con consomme al topinambur e olio al caffè, sardine in saor e tartellata di tonno, un mix di pane fatto in casa, olio extravergine di oliva, sale Maldon, burro di Normandia mantecato (rigorosamente a forma di Basilica di San Marco), crudo di ricciolo con estratto di finocchio e uva di mare, fustioni con gambero rosso, prezzemolo e limone di Sorrento, glacier con pak choy e rape di Chioggia, babà

al rum, gelato alla mandorla, crema inglese al limoncello e basilico. Altro punto di forza è Herbarium, il nuovo bar botanico affidato alla Bar manager Rachele Riccio (31 anni), che l'altra sera, come appuntamento della Venice Cocktail Week, ha ospitato l'evento "Whisky, Cigar & Cicchetto", curato da Samuel Cesana e Stefano Fanticelli. «La svolta sulla ristorazione di livello - spiega il general manager Raffaele Panariello - nasce dalla volontà di dare valore ulteriore all'edificio e all'esperienza dei nostri ospiti.



Oltre al giardino e agli interni, vogliamo dare anche a chi non alloggia da noi un elemento in più. Chef Airaud è giunto dopo una selezione attenta. Abbiamo puntato su lui per l'approccio alla qualità e alla lavorazione delle materie prime. La sua numerose stelle e la sua dimensione internazionale sono un elemento che ci consente di capire i gusti dei vari tipi di clientela. Non c'è dubbio che Venezia, anche sulla ristorazione, stia scoprendo il valore della qualità. La strada è questa». (da.sca.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venice Cocktail Week under the sign of Nonino

- *The brand among the companies that will be awarded on Thursday at Confindustria by Messaggero Veneto A festival of excellence highlighted by famous "bartenders"*
- *The Friulian company known for its grappa is a partner of the initiative: "A great opportunity"*

THE FESTIVAL

VENICE The journey of the Venice Cocktail Week, which brought to Venice for the fifth time the format of Paola Mencarelli, the soul and mind of the project, started in London in 2008, introduced in Italy in 2016 starting from Florence, also passing through Cortina d'Ampezzo and Trieste, was a long 5-day show. It started on Wednesday 21st and will end tomorrow, with a final day full of events and a grand finale in the evening at the Grand Hotel Palazzo dei Dogi - with the city becoming the capital of Mixology (translated: the art of skillfully mixing and creating drinks and cocktails) and the most prestigious places in Venice being the protagonists: the bars of the legendary hotels that have made the history of hospitality, and then restaurants, bistros, bacari, cocktail bars and the cafés of the square. Between events and masterclasses, the world of mixology lives its nonstop celebration, in a relentless succession of events (all the details at www.venicecocktailweek.it), where the challenge is, if anything, finding the way among the various offerings, all attractive and engaging.

THE PROTAGONISTS

Obviously, the scene is dominated by the great bartenders (once called barmen), Venetian and others, in a city that boasts a great tradition in the sector and has produced true legends, starting from the legendary Giuseppe Cipriani, founder of generations of professionals who have made Venice great also in this field, and inaugurated a "school" that never ceases to nurture talents. A festival of excellence, therefore, in which, of course, the historic distillation brands, the factories of taste and innovation that lay the foundations to give birth to what is really a true art, are essential. With the Northeast taking the lion's share, and exceptional partners, from Padua-based Bonollo 1908 Alta Distilleria, to Sospiri Botaniche Veneziane, which for a few years has been producing gin with botanicals from the island of Sant'Erasmo. And of course, Distilleria Nonino, the Friulian company from Percoto that has revolutionized the image, role, and perception of grappa, in Italy and around the world, could not be missing.

A revolution dating back to 1973, born from the visionary project, now over fifty years old, which bears the signature of Benito Nonino and his wife Giannola Bulfoni, fascinated since she was a girl by her husband's profession, by his family heritage, peasant, rural, with roots firmly planted in the land, an Italian history which today is perpetuated by their daughters and grandchildren.

It is just natural that Nonino is also part of this edition of the Venice Cocktail Week. "We've been loyal to the Cocktail Week since the first edition," explains Antonella Nonino, the company's managing director and communications manager, "because we consider it a great and prestigious showcase, and we're proud of being the ones, almost twenty years ago, who spread the idea, previously unknown, that grappa could be a great ingredient for mixology."

Among the various creations of the Venice week, the "Birrino del Nonino" cocktail stands out, created by Simone Covan, Oscar Javier Sinisterra and Davide Manzi for the Santa Cocktail Club, on the ground floor of the Hotel dell'Orologio, on the Grand Canal, right in front of the Ca' D'oro. And then the Caipirinha Nonino (Grappa Monovitigno Prosecco Riserva 24 months, lime, sugar, and fresh passion fruit juice) and the Fruttato (same grappa but with mixed fruit purees).

Not to mention Nonino's presence in the increasingly popular trend of pairing cocktails with food, from the most elaborate dishes to the simplest. The Friulian company, in fact, was a partner in an event featuring the now-famous Doge Club Sandwich, reinterpreted by restaurants and bars, fusing mixology and local gastronomic art, involving historic establishments and luxury hotels, including La Caravella at the Hotel Saturnia: "It is an opportunity we really enjoyed, because it pairs a cocktail with an everyday dish. Not to mention that our Prosecco grappa is also used in mayonnaise." (cdm)

Photo legend

FAMILY TRADITION Antonella Nonino, managing director