Venezia Mestre
IL GAZZETTINO | Sabato 24, Ottobre 2026

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

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»

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

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



TRADIZIONE DI FAMIGLIA Antonella Nonino, amministratrice delegata

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 sfornato 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. Immancabile Distelleria Nonino, l'azienda friulana di Percoto 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 Havier 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 Caipirinha Nonino (Grappa Monovitigno Prosecco Riserva 24 mesi, lime, zucchero e succo di maracuja fresco) e il Fruttato (stessa grappa ma con purce 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 Airaudo porta le stelle Michelin nel giardino segreto

MADONNA DELL'ORTO A destra, Paul Airaudo. 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. Hubertus, 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 destinata 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-Collecction), 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 Airaudo, 41enne chef argentino pluristellato (le sue sei stelle Michelin sono distribuite tra Amelia a San Sebastián con 2 stelle, Aleia a Barcellona 1 stella, iBai a Do-nostia/San Sebastiá 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 e Murano. Un gioiello creato tra il 1717 e il 1719 da Lorenzo Patarol, appassionato studioso di scienze naturali (da lui il nome del ristorante). A mettere a terra le direttive di chef Airaudo, 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, sarde 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 ricciola con estratto di finocchio e uva di mare, fusilloni con gambero rosso, prezzemolo e limone di Sorrento, glacier con pak choi e rape di Chioggia, babà al rhum, 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 Raffaello 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 Airaudo è giunto dopo una selezione attenta. Abbiamo puntato su di lui per l'approccio alla qualità e alla lavorazione delle materie prime. La sue 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