

Tendenze La terraferma sceglie la tradizione, in centro storico gli chef più creativi

La grande cucina? Patatine liquide e Coca-Cola solida

Venezia diventa laboratorio del gusto

Al Metropole After Eight di piccione e McDonald's capovolto, al Bauer sandwich con anguille e pop corn

VENEZIA — Pensi all'alta cucina e dici: caviale, aragosta, tartufo. Poi telefoni ai migliori chef della città, i più stellati, i più esaltati dalle guide. E ti rispondono: nel mio menu d'autunno ho inserito la pizza al nero di seppia. Io invece propongo i ravioli alla Coca-Cola. Piatti che spaziano, specie a Venezia, dove la cucina è da sempre tradizione e chi ci viene lo fa nel nome della classica «cenneta romantica». Si cambia, quindi. E per i sapori d'antan bisogna oltrepassare (o rimanere al di qua) del ponte.

Questo almeno dicono le guide (Espresso e Gambero Rosso, in attesa della Michelin) e questo confermano i cuochi, che a Venezia come in altre parti del mondo stanno sempre più assomigliando alle star. Chi spinge maggiormente sull'acceleratore della creatività è quindi in centro storico. L'identikit è simile: giovane, ambizioso e con la solidità di un hotel alle spalle. Pressoché identici i punteggi (16 a testa nella guida de l'Espresso), pure i menu sembrano spesso andare a braccetto. Per Corrado Fasolato, stellato chef del Metropole, al di là del gusto, cucina significa cromatismo, sorpresa, capovolgimento. Per Giovanni Ciresa, cuoco del Bauer che ormai si divide sempre più tra cucina e insegnamento, costruire piatti vuol dire curiosità, divertissement, esotismo. «Ho alleggerito i miei sapori da montanaro — dice Fasolato — e le guide pare che abbiano apprezzato» (mezzo punto in più per l'Espresso e addirittura 3 al Gambero Rosso). Per lui l'Olimpo è là, ad un passo. «Non mi faccia dire che penso alla seconda stella perché non è vero. Voglio rimanere sempre coi piedi per terra». In cucina però pare

Gli chef



Corrado Fasolato
Quarantenne vicentino, ormai da quattro stagioni dirige la cucina del Met, Ristorante dell'hotel Metropole. La stella Michelin l'ha presa al Siriola di san Cassiano in Val Badia. E non l'ha più mollata. Ora anche per l'Espresso è al top.



Giovanni Ciresa
Anche lui quarantenne, al Bauer ormai da sei anni, è da tempo la migliore cucina di Venezia per l'Espresso ma da Michelin ancora non arriva la stella. Negli ultimi tempi alterna il lavoro in cucina con quello dell'insegnamento in giro per il mondo.



Marco Boscarato
Figlio d'arte, nato e cresciuto alla trattoria dall'Amelia creata da papà Dino. Con la sua scomparsa ha preso in mano le redini della cucina, tenendo ben fermo il timone sulla tradizione gastronomica veneziana

volare: «Le mie creazioni più apprezzate? Senza dubbio l'After Eight di piccione, la pizza ai frutti di mare nella quale creo la pasta di pizza con il nero di seppia e sopra adagio una frittura. Oppure il capovolgimento del classico Big Menu del McDonald's». Come come? «Da assaggiare, non si può spiegare: Coca-Cola solida, patate fritte liquide, cose così». L'asso per la cucina del Metropole però verrà calato tra un mese: «Un tavolo da dieci persone, tutti menu degustazione e per ogni portata abbinato uno specifico brano di musica elettronica. Un'esperienza sensoriale totale».

Il De Pisis dell'hotel Bauer, da alcune stagioni la cucina al top di Venezia, non è certo da

meno in tema di fantasia. Giovanni Ciresa ha appena firmato un'altra creazione da Oliviers&Co (storico marchio della gourmandise newyorkese), la crema di arance e cicoria. E a Venezia, lontani anni luce dai soliti pesci fritti, bolliti e alla griglia, offre sandwich con anguille e pop corn, ravioli ripieni di cime di rapa alla Coca-Cola e via dicendo. Perché tra le calli e gli storici palazzi ormai vince chi più ammoderna. Lo sa bene anche l'hotel Hilton la cui cucina degli Aromi è affidata a Franco Luise. Qualità del prodotto, ovviamente, ma pure uno spirito metropolitano che

tra quindici giorni tornerà a far rima con sushi, skyline e rooftop bar, quasi fossimo più tra i grattacieli di Manhattan che non sul Canale della Giudecca.

L'alta cucina e quella più premiata in terraferma invece puntano dritto sulla solidità del gusto classico. Non a caso ai vertici due grandi capisaldi del crudo (Cera a Campagna Lupia e Omar di Jesolo) e locali mitici come l'osteria da Paeto a Pianiga, da anni tempio del baccalà e oggi raffinato ritrovo per buongustai lontani dalle mode.

Ottimi menu, cantine fornite e creatività tenuta a bada. L'Amelia (sparita dall'Espresso e premiata invece dalla Veronelli) va ancora più in là: «Da un po' di tempo abbiamo deciso di potenziare la nostra osteria — dice Marco Boscarato —, piatti semplici e di tradizione ad un prezzo più contenuto e in un ambiente meno formale. La risposta è ottima». La modernità e le capriole alla Ferran Adria lasciamole tra i palazzi gotico fiorentini del centro storico.

Massimiliano Cortivo



Biennale musica

Le bande chiudono il festival

VENEZIA — Sono partite da cinque posti diversi, per poi trovarsi tutte allo stesso momento in piazza San Marco per il concerto finale. E' stata una maratona musicale lunga un giorno quella che ha concluso ieri il 52esimo festival internazionale di musica contemporanea coinvolgendo tutta la città. Le cinque orchestre a fiati hanno attraversato calli, campi e campielli, intonando le note di cinque diversi inni nazionali (italiano, inglese, francese, tedesco, finlandese) che si sono frantumate fino a mescolarsi e fondersi le une nelle altre quando tutte le bande si sono ricongiunte a San Marco. Qui si sono fermate nei cinque angoli della Piazza intonando gli inni in una partitura vera e



Il concerto San Marco

Oggi Shopping a Valecenter, Auchan e Panorama. Cacciari e Guolo al Toniolo

Negozi aperti, primo assaggio

Stranieri in piazza per la festa «Mestrini del mondo»

MESTRE — Primo assaggio oggi di shopping domenicale. Da mattina a sera sono infatti aperti i due centri commerciali della terraferma. A Marghera il Panorama dalle 9 alle 21, mentre dalla parte opposta della città l'Auchan lavora tra le 10 e le 21. Rimangono invece chiuse le botteghe del centro ma è l'ultima domenica di riposo per le commesse della piazza.

Da domenica prossima infatti tutti i negozi di Mestre e Marghera non chiuderanno più fino all'Epifania. E anche se oggi non si potranno fare acquisti in centro, piazza Ferretto non rimane priva di eventi, anzi sarà una festa che durerà tutto il giorno. Tra le 10 e le 19 si tiene infatti «Mestrini nel mondo», una festa promossa da Comune, Lions Club, Carive e Confesercenti con l'obiettivo di far incontrare i mestrini di nascita con quelli di adozione. «Un'iniziativa na-

ta per promuovere l'integrazione e la convivenza in vista delle profonde trasformazioni urbane e sociali che il territorio dovrà affrontare», dicono gli organizzatori. A facilitare la conoscenza tra italiani e stranieri sarà l'in-

trattenimento con musica, balli, prodotti tipici, fotografie, libri e film. Per la gioia degli amanti dello sport, si potrà anche assistere a gare di calcetto, cricket, karate e boxe thailandese. Alle 17 infine il sindaco Massimo Cac-

ciari e il sociologo Renzo Guolo interverranno sul palco del teatro Toniolo, assieme ad altri politici della città parlando di integrazione. Quanti oggi alla festa di piazza preferiscono lo shopping, l'ipermercato Panorama propone il 10 per cento di sconto su tutti i prodotti.

«I centri commerciali avevano tenuto chiuso durante la Piazza dei Sapori, l'apertura di oggi è un recupero», spiegano Ascom e Confesercenti. Dal 26 invece si parte a pieno ritmo con la stagione prenatalizia, eccezione fatta per Favaro e Zelarino. Qui le botteghe terranno aperto tutti i giorni da domenica 9 novembre. Quest'anno infatti parte delle aperture domenicali sono in capo alle Municipalità. Serrande alzate oggi pure al Vallecener di Marcon dove si lavora non stop già dal 29 settembre in tutta l'area commerciale.

G.B.



Piazza Ferretto Il centro della festa degli stranieri

opera MASSIMO ATTARDI

55 Paesi in gara
90 Opere finaliste
3300 Opere iscritte

ARTEART PRIZE LAGUNA 2008

fotografia

Mercoledì 22 Ottobre ore 18.30
Inaugurazione Mostra Artisti menzionati
Galleria Istituto Romeno, Venezia
La mostra rimane aperta fino al 2 Novembre

Accademia Belle Arti Venezia

Contributo Regione del Veneto

Provincia Venezia

Provincia Treviso

Comune Venezia

Comune Treviso

Comune Montebelluna

Ascom Venezia

Università Ca' Foscari

Fondazione Cassamarca

finblok W&D collection

Windows & Doors

UniCredit Banca

GENERALI

CAPOD'OPERA

CASINO DI VENEZIA AN INFINITE EMOTION

Informazioni: Tel. 041 5937242
www.premioartelaguna.it