

menu

Scent of a bacaro



Alla Giudecca un nuovo indirizzo per gli amanti della cucina tradizionale veneziana si aggiunge all'offerta cittadina. Non era una sfida facile, quella raccolta dall'architetto veneziano d'adozione Paolo Lucchetta, di dare una precisa identità al Bacaromi, il nuovo locale al pian terreno del Molino Stucky Hilton, nato per offrire agli ospiti e al pubblico l'assortimento

di Fabio **Marzari**

della cucina tipica del territorio, che si contraddistingue per la semplicità e la grande freschezza. Un ambiente piacevole, elegante e confortevole, nel quale passare il tempo della tavola in maniera *smart*, gustando i sapori di una volta, senza rielaborazioni imbarazzanti o peggio ancora inutili virtuosismi. Il bacaro nasce a Venezia come locale di miscita del vino, era indispensabile mantenerne l'atmosfera, senza cadere nell'eccesso da finzione topografica. In un'esperienza sensoriale veneziana Bacaromi rappresenta la sintesi contemporanea di una 'venezianitudine' non manierista, ma possibile. Il locale, non solo esteticamente ma anche e soprattutto nell'offerta eno-gastronomica, ha ben presenti i must del territorio, quei piatti-icona che divengono i suoi veri punti di forza: la pasta e fagioli, densa e cremosa, servita nelle ciotole con i piccoli tubetti, una pasta tipica, che nelle tavole povere aveva il vantaggio di essere buonissima anche consumata fredda l'indomani, e la frittura di pesce e verdure, vera leccornia cui è stata aggiunta una nota

romantica intrigante come la patata violetta fritta e gli agrumi essiccati e poi fritti dall'executive chef dell'Hilton Ivan Catenacci, uno che ha imparato bene la lezione della autenticità a tavola, proponendo l'eccellenza delle vecchie ricette, tipiche della migliore ristorazione alberghiera di un tempo. Il risultato finale è divertente, i piatti proposti ogni giorno, scritti sulle lavagne col gesso, variano a seconda del periodo e dell'offerta del mercato, ma hanno tutti il comune denominatore di appartenere al territorio circostante, evidenziando la peculiarità di un'area che racchiude in pochi chilometri varietà e caratteristiche morfologiche assai differenti, spaziando dal pesce di Laguna alla cacciagione, dai salumi ai dolci della tradizione, come la *pinza*, tipica anche delle vecchie tavole contadine povere dell'entroterra lagunare. Il menù, scritto in veneziano e in inglese, riporta delle annotazioni di costume, per meglio far comprendere l'intento anche filologico della riscoperta e del rispetto di antiche consuetudini alimentari. Il richiamo negli arredi ad una nota contemporanea non è mai troppo evidente, si coglie nelle sfumature di un uso razionale degli spazi, senza concessioni ruffiane al decorativismo omologante che rende tutti uguali i luoghi, privandoli della loro anima, in ogni parte del mondo. Non era semplice farlo all'Hilton, catena alberghiera globale per antonomasia, ma dalle parti della Giudecca molte cose stanno migliorando...

Bacaromi
Molino Stucky Hilton, Giudecca 810
Info tel. 041-2723311 - www.molinostuckyhilton.com

A Giudecca address you may want to jot down if you love traditional Venetian cuisine. Architect Paolo Lucchetta faced quite a challenge, giving an identity to Bacaromi, Hilton Molino Stucky's quarters on ground floor. Bacaromi offer their guests the assortment of typical local cuisine distinguished in simplicity and freshness. Pleasant, comfortable, elegant, a smart dinnertime. Flavours with a tradition and no embarrassing reworked version or – worse than ever – pointless virtuosités. While we know bacaro used to be your ordinary wine shop back in the days, Hilton preserved the atmosphere using no museum piece. The venue, aesthetically and in its gastronomical offer, keeps its bonds with territory in check. Icon-plates are its true strongholds: pasta with beans – dense and creamy, fried fish with vegetable – what a delicacy with that intriguing foreign hue of purple potatoes and dry citrus. Hilton executive chef Ivan Catenacci took his lesson on authenticity by heart; he knows the excellence of older recipes, essential to five-star-hotel food. The result is enticing; a chalkboard invites you to discover the daily menu, which varies with time of the year and the luck of local fishermen. All plates have one common denominator: they belong to the territory. They highlight the peculiarity of a region that in a few square miles is as diverse as can be. Lagoon fish, game, cold cuts, traditional cakes such as pinza, typical of peasants' poor tables in the mainland. The bilingual menu (English and Venetian) also brings some philology to the table to make patrons discovery and understand a history of tradition and customs. A touch of modern décor is subtly added to the interior design, not so much that it looks too conforming to the point of repetitive. It wasn't easy for Hilton, hotel chain par excellence, but at Giudecca they are not the only ones doing things quite right.
Tr. Andrea Falco