

L'Hosteria Bacanera sorprende con il suo il risotto Arlecchino

di Donato Sinigaglia



VENEZIA - Qui il tempo sembra essersi fermato ed il nome Calle della Malvasia ricorda che durante la Serenissima in questo quartiere si coltivavano le vigne urbane e c'erano numerose botteghe per la rivendita del vino sfuso. L'Hostaria Bacanera si trova in una di quelle rare e preziose zone di Venezia fatte di ritmi lenti nei pressi del Sottoportego de la Cason. Già il nome Bacanera, incuriosisce in quanto si riferisce alle bacche nere prodotte dall'albero Bagnarolo che si erge nel campo. La particolarità del locale: un risto-bacaro dall'animo creativo, che propone piatti della tradizione rivisitati in chiave gourmet. Entrati, si è avvolti nell'atmosfera del mito della Serenissima, che dà all'ambiente un'anima romantica. Incorniciati tra i soffitti originali del palazzo, si trovano gli specchi dorati o il divanetto rosso cardinale, sovrastato dai veri protagonisti dell'Hostaria: i preziosi ritratti del Tintoretto, realizzati tra il '500 e il '600. A fianco della cucina a vista c'è la più antica colonna di Venezia del XIV secolo. Lo chef Alessio Cascino, 32 anni, vanta una solida esperienza: al Bulgari Hotel, a Parigi come chef per 4 anni di Four Season da Eric Briffard. Ritornato in Italia ha aperto la Bottega Verde a Bergamo. "La cucina deve valorizzare - ama ripetere Alessio - quello che di buono offre il territorio: dalle sarde in saor alle cozze di Pellestrina, dalle castradure di Sant'Erasmo alle altre tipicità che non sono poche". Clima familiare, caldo accogliente, l'Hostaria Bacanera è il luogo ideale per quanti vogliono gustare i piatti veneziani. Il menu è a base di pesce ma ci sono



Lo chef Alessio nella cucina a vista, sotto l'elegante sala del bacaro



anche incursioni di carne. Un menù che viene concepito come un percorso enogastronomico dove la tradizione culinaria veneziana incontra la creatività e il piacere della sperimenta-

zione. In sala, dove campeggiano i due grandi ritratti della scuola del Tintoretto, che raffigurano i Procuratori di San Marco. A consigliare e coccolare i clienti c'è Valentino Hoxaj. Uno

dei piatti tipici è il saporito, quanto insolito, risotto di Arlecchino, piatto ricco con salsa di broccolo fiolario, salsa di rapa rossa, salsa di pomodoro e salsa di peperone crusco. Dal pesce del mercato di Rialto alle primizie ed erbe spontanee di Sant'Erasmo, sino alle carni provenienti da allevamenti sostenibili: Alessio Cascino parte dagli ingredienti di qualità per dar vita ad una carta che cambia in base alle stagioni e spazia dall'antipasto a base di cicchetti gourmet in stile veneziano, dal risotto al gò di Burano ai fusilli di pasta all'uovo in cacio e pepe, dalle cozze di Pellestrina e acetosella, sino a secondi come la gustosa sogliola in guazzetto al limone, finocchio di mare, asparagi bianchi o il tenerissimo quanto saporito stracotto di guancia di vitello cotta nel Marsala e cioccolato con crema di patata bianca di Chioggia. Completa la carta dei vini che include le migliori etichette del territorio, in particolare quelle che lavorano con le uve native di Venezia, oltre che un'accurata selezione di cru, in particolare piemontesi, lombardi e toscani. Sempre consigliata la prenotazione allo 041/2601146.

© RIPRODUZIONE RISERVATA