

Italia a Tavola

Ivan Fagnoli è il nuovo executive chef di Hilton Molino Stucky

Milanese di nascita ma cittadino del mondo, approda a Venezia dopo un lungo periodo di attività in Oriente, prevalentemente in Cina, dove ha curato la ristorazione di importanti alberghi e ristoranti

27 febbraio 2023 |

Hilton Molino Stucky ha un nuovo executive chef: è **Ivan Fagnoli**. Milanese di nascita ma cittadino del mondo, approda a **Venezia** dopo un lungo periodo di attività in Oriente, prevalentemente in Cina, dove ha curato la ristorazione di importanti alberghi e ristoranti. Il Grand Hyatt a Shenyang, il Ritz-Carlton e il Conrad a Beijing sono solo alcuni degli alberghi di cui ha curato l'offerta gastronomica, occupandosi dei ristoranti, del banqueting e del room service, con eccellenti risultati e con il conseguimento di alcuni importanti premi internazionali. Con il suo rientro in Italia, Ivan Fagnoli ripercorre un'ideale Via della Seta, come gli antichi mercanti che, tornando a casa, portavano con sé non solo merci esotiche e rare, ma anche un importante bagaglio culturale. È questa cultura del gusto, nata in Europa e sviluppata in Asia, che infonde ora nella ristorazione dell'Hilton Molino Stucky.



Ivan Fagnoli

Una cucina che va dal Mediterraneo all'Estremo Oriente

La sua cucina è un viaggio, che parte dal **Mediterraneo** per giungere in **Estremo Oriente**, ricco di una tradizione resa unica da sapori internazionali, da ingredienti inusuali, tra antichi spunti e curiosità moderne. Ricerca delle materie prime, preparazioni innovative e un'attenzione speciale all'estetica del piatto sono alla base del suo modus operandi; qualità, prodotto e innovazione le parole chiave che saranno declinate in modalità diverse nei quattro ristoranti dell'albergo. Primo tra tutti il [Ristorante Aromi](#), luogo privilegiato dove godere di una cucina raffinata con i piatti signature dello chef, fatti di ricette originali che affondano le loro radici nella tradizione mediterranea. Qui la creatività di Ivan Fagnoli si declina nei sapori, nei profumi e nell'estetica del piatto, sempre impeccabile e sorprendente. Da non perdere anche Bacaromi, che prende ispirazione dai bacari, un classico ristorante veneziano dove trovare piatti della tradizione locale resi unici da ingredienti inusuali, oppure il **Rialto Bar & Restaurant**, dove si propone una cucina internazionale con grandi classici della cucina italiana.

Altrettanta cura viene dedicata al **banqueting**, i cui menu saranno sviluppati con particolare attenzione alla qualità degli ingredienti, alla presentazione e all'innovazione. «Il mio obiettivo» ha dichiarato Fagnoli «è dare a ciascun ristorante una propria identità, diversificando così l'offerta food dell'albergo. Il filo conduttore comune sarà la mia concezione del gusto, fatta di ricordi dei sapori dell'infanzia e di scoperta di ingredienti nuovi, sviluppato con la mia brigata, il cui apporto è un elemento essenziale per offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica». «Diamo il benvenuto a Venezia a Ivan Fagnoli, sono certo che la sua professionalità e la sua continua ricerca daranno all'offerta food dell'albergo il giusto mix tra tradizione e innovazione» ha dichiarato il general manager, **Massimiliano Perversi**. «Gli ospiti che frequentano i nostri ristoranti potranno fruire di un percorso culinario autentico, innovativo, di indiscussa qualità, a coronamento di un'esperienza unica all'Hilton Molino Stucky».

<https://www.italiaatavola.net/professioni/cuochi/2023/2/27/ivan-fagnoli-nuovo-executive-chef-di-hilton-molino-stucky/94530/>