

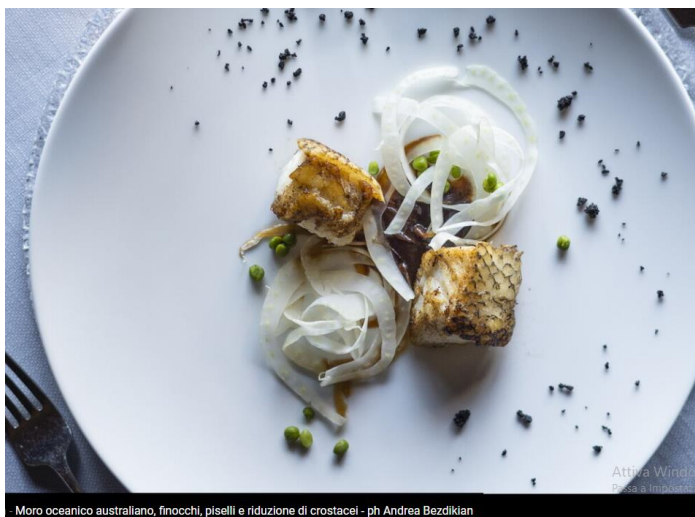
26 GIUGNO 2023

Un gioiello culinario sulle rive della Giudecca

Ivan Fagnoli, Executive Chef dell'Hilton Molino Stucky, porta la sua concezione del gusto al Ristorante Aromi, offrendo un'esperienza che unisce sapori tradizionali e piacevoli digressioni internazionali. Un concept gastronomico che arriva da lontano



Executive Chef Ivan Fagnoli



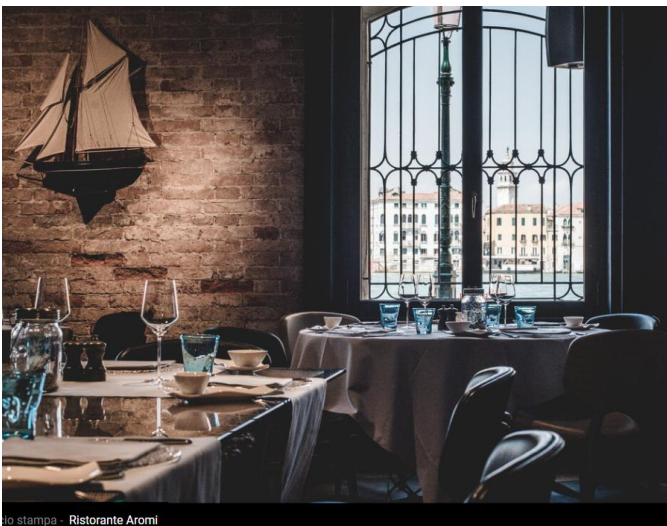
Moro oceanico australiano, finocchi, piselli e riduzione di crostacei - ph Andrea Bezdikian



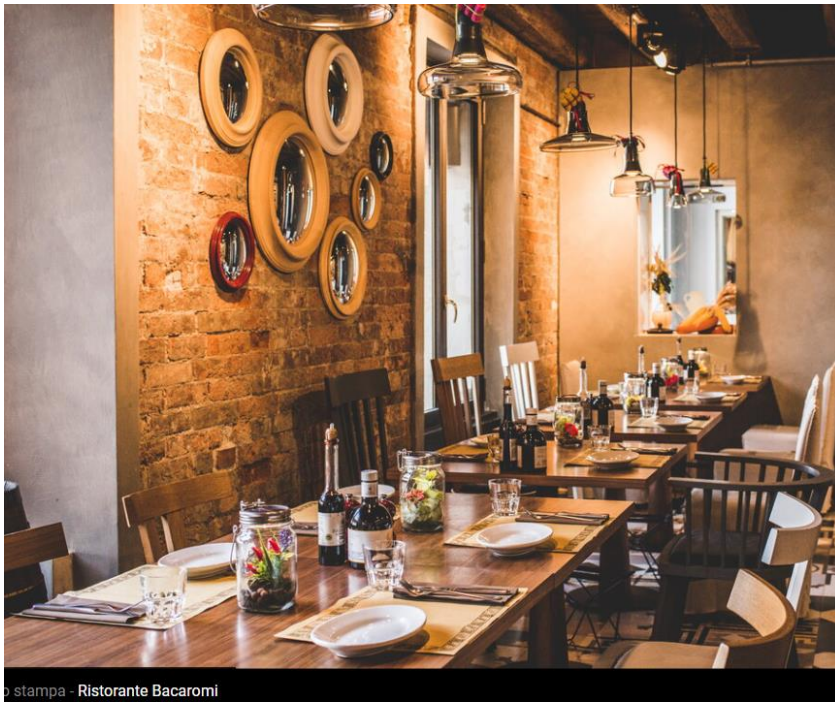
pa - Risotto alle secole



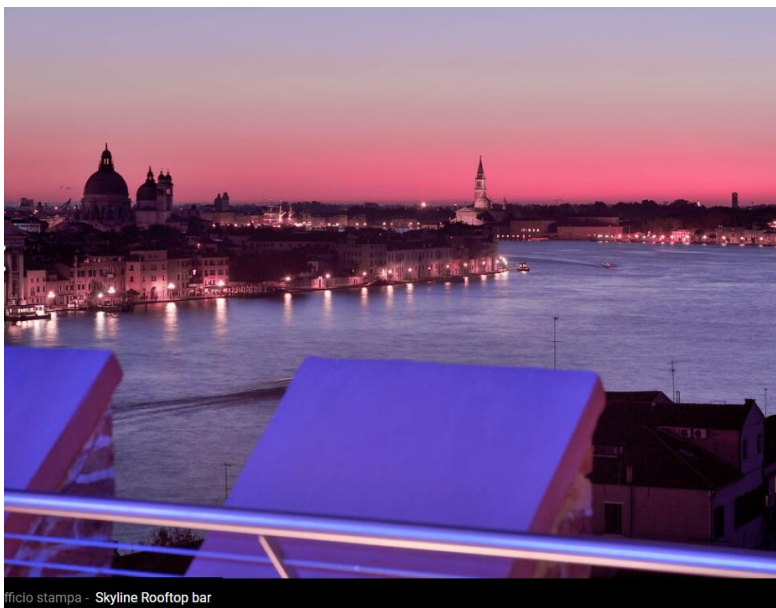
Tortelli di stoccafisso fave crema di patate caruselli - ph Andrea Pozzichan



fo stampa - Ristorante Aromi



fficio stampa - Ristorante Bacaromi



fficio stampa - Skyline Rooftop bar

Il nuovo **Executive Chef Ivan Fagnoli** ha portato con sé la sua esperienza culinaria maturata in **Oriente**, creando un nuovo **concept gastronomico** per il ristorante **Aromi**, situato all'interno dell'esclusivo Hilton Venice Molino Stucky, sulle rive dell'Isola della Giudecca e diventato un vero e proprio punto di riferimento per gli amanti della buona cucina.

Originario di Milano ma dotato di una **visione culinaria cosmopolita**, Fagnoli ha acquisito una preziosa esperienza durante il suo soggiorno in Cina, dove ha curato l'offerta gastronomica di prestigiosi hotel e ristoranti come il Grand Hyatt a Shenyang, il Ritz-Carlton e il Conrad a Beijing, solo per citarne alcuni.

Tornato in Italia ha scelto l'Hilton Molino Stucky come teatro delle sue creazioni gastronomiche. Nel Ristorante Aromi, il suo talento si esprime attraverso un **equilibrio armonioso** tra la **ricchezza dei sapori tradizionali e l'innovazione** derivante dalle **influenze internazionali**.

La filosofia culinaria di Fagnoli si basa sulla ricerca attenta delle migliori materie prime, sull'applicazione di tecniche innovative e sulla cura per l'estetica dei piatti. Ogni creazione culinaria è il risultato di un approccio che **fonde la tradizione mediterranea con ingredienti insoliti e suggestioni contemporanee**, offrendo ai commensali un'**esperienza culinaria unica**, declinata in modalità diverse nei quattro ristoranti dell'albergo.

“Il mio obiettivo” afferma Ivan 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.”*

Aromi e Bacaromi

Immerso in un'atmosfera raffinata, il Ristorante Aromi accoglie i suoi ospiti in una sala elegantemente decorata in stile marinaro o in un meraviglioso spazio esterno, ideale per godere della vista mozzafiato sul canale della Giudecca e sull'incantevole città di Venezia.

Il ristorante offre una vasta selezione di piatti, dalle fresche e leggere insalate estive al foie gras spadellato con pistacchio, purè di carote e marmellata di fichi, o il fritto di bosco con crema di nocciole e uva. Tra i primi piatti, il *risotto Acquerello Riserva al Parmigiano di vacche rosse stagionato 36 mesi, con zeste di limone e polvere di caffè* o la *pasta trafilata al bronzo* dagli chef, come i *mezzi paccheri cotti in acqua di Grano Padano con crostacei e salsa di broccoletti* o gli *spaghetti con astice canadese, zucchine e salsa di pomodoro leggermente piccante*. I secondi piatti offrono una varietà di opzioni sfiziose, come il *filetto di merluzzo oceanico Glacier 51 con finocchi, piselli e riduzione di crostacei* o il *duetto d'agnello neozelandese con marmellata di pomodori verdi e purè di patate violette*. Dulcis in fundo, il *classico tiramisù* dello chef Ivan Fagnoli, il *tortino di cioccolato e lampone con croccante di noccioline e sorbetto ai lamponi*, e una sorprendente combinazione di *gelato all'aglio nero, formaggio fresco, rabarbaro e riso soffiato*.

Per gli amanti della cucina veneziana c'è poi **Bacaromi**, ristorante dell'Hilton Molino Stucky che rende omaggio ai famosi bacari veneziani. Caratterizzato da un'atmosfera accogliente e informale e dettagli che richiamano il fascino unico di Venezia, offre piatti tipici della regione con **twist moderni e ingredienti inusuali**.

Rialto Bar & Lounge e Skyline Rooftop Bar

Per coloro che desiderano un'esperienza informale ma sofisticata, l'Hilton Molino Stucky offre il Rialto Bar & Lounge. Situato all'interno dell'elegante hotel veneziano, il locale unisce la tradizione italiana alla cucina internazionale, creando un ambiente ideale per gustare un drink, un pranzo leggero o uno spuntino veloce.

Infine, lo Skyline Rooftop Bar. Frequentato dagli ospiti dell'albergo ma anche da tanti veneziani e turisti, sa creare un sapiente intreccio di nazionalità ed età che rendono l'atmosfera frizzante, divertente, cosmopolita. Non è un caso, dunque, che gli esigentissimi veneziani lo considerino uno dei luoghi cult dell'aperitivo in Laguna.

Di **Indira Fassioni**

https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/un-gioiello-culinario-sulle-rive-della-giudecca_66411052-202302k.shtml