

26 GIUGNO 2023

## Un gioiello culinario sulle rive della Giudecca

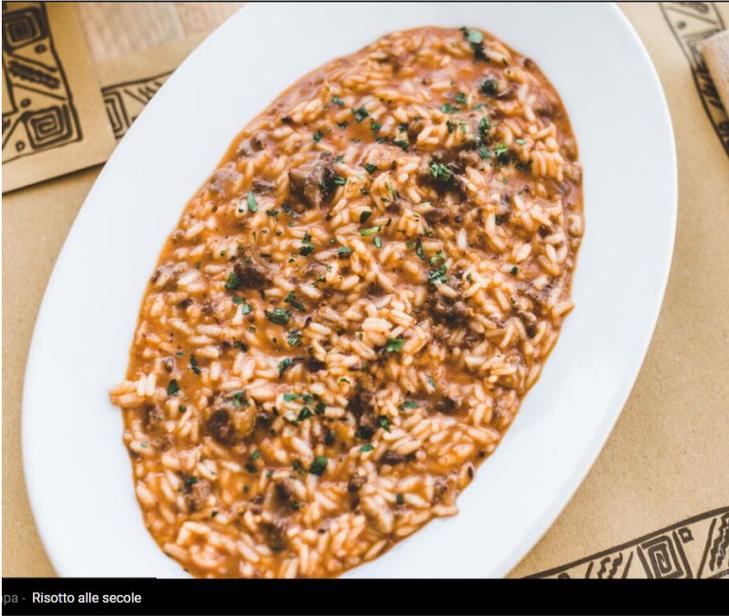
Ivan Fagnoli, Executive Chef dell'Hilton Molino Stucky, porta la sua concezione del gusto al Ristorante Aromi, offrendo un'esperienza che unisce sapori tradizionali e piacevoli digressioni internazionali. Un concept gastronomico che arriva da lontano



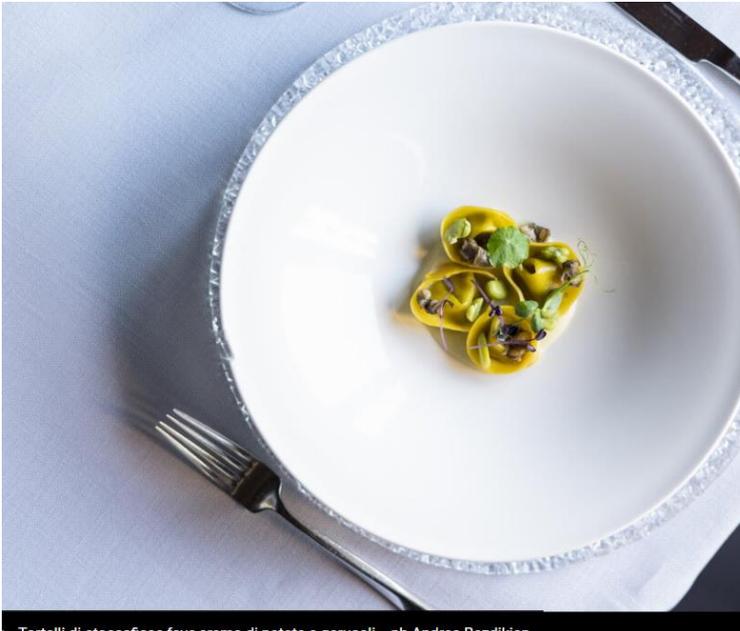
Executive Chef Ivan Fagnoli



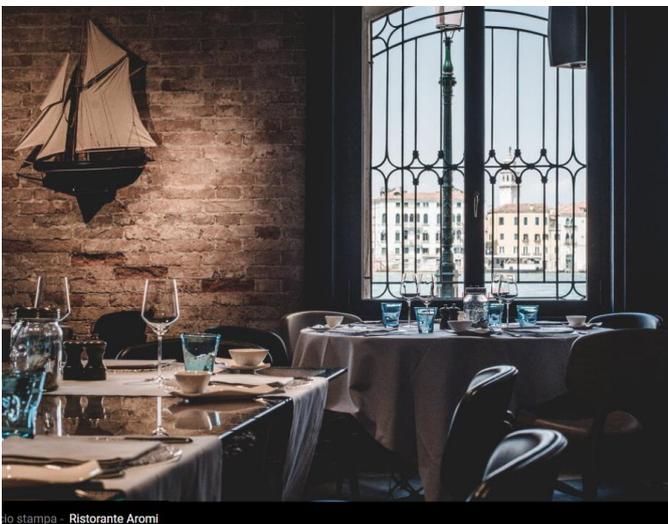
Moro oceanico australiano, finocchi, piselli e riduzione di crostacei - ph Andrea Bezdikian



pa - Risotto alle secole



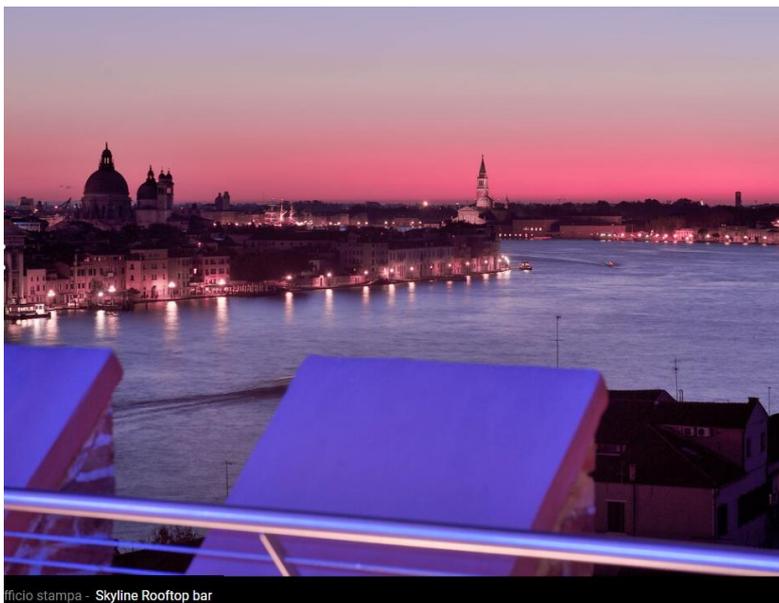
Tortelli di stoccafisso, fave, crema di patate e carciofi - ph Andrea Pozzich



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