



Leonardo Felician  
Giornalista culinario

## UN NUOVO CHEF *a Venezia* IVAN FARGNOLI

Ivan Fagnoli, quarantenne, milanese di origine, ma cittadino del mondo con una lunga esperienza a Dubai e in Cina, è dal 2023 il nuovo **Executive Chef di Molino Stucky Hilton**, una delle perle dell'hotellerie veneziana in inusuale posizione sull'isola della Giudecca. Raggiungibile con il motoscafo navetta dell'hotel in partenza dalla Riva degli Schiavoni e dalle Zattere, questa imponente costruzione veteroindustriale in mattoncini rossi, a lungo stabilimento

IL FILO  
CONDUTTORE  
COMUNE SARÀ LA  
CONCEZIONE  
DEL GUSTO

di produzione, poi abbandonata per cinquant'anni e infine riqualificata e aperta come albergo cinque stelle nel 2007, è il più alto edificio della città lagunare: dalle terrazze del suo bar Skyline, noto tra l'altro per i suoi cocktail, si gode una vista impareggiabile sull'architettura della città e su tutta la laguna. Lo chef sovrintende al Rialto Bar & Restaurant, dove si propone una cucina internazionale con grandi classici della cucina italiana; al banqueting, i cui

Stampato da Calameo.com



Crediti: Cynthia Beccari



Crediti: Stucky Hilton

menù sono sviluppati con particolare attenzione alla **qualità** degli ingredienti, alla **presentazione** e all'**innovazione**; alla sala colazione dai numeri imponenti, visto che le camere e suite dell'albergo sono ben 379 camere e suite; al ristorante Bacaromi, una sala raccolta di una sessantina di coperti, ma con una grande terrazza proprio sul canale della Giudecca godibilissima durante tutta la bella stagione, che propone piatti della tradizione veneziana. "Il mio obiettivo" ha

dichiarato Ivan Fagnoli "è dare a ciascun ristorante una propria identità, diversificando così l'offerta food

---



---

## IL FIORE ALL'OCCHIELLO DELLO CHEF **IVAN FAGNOLI** È IL RISTORANTE **AROMI**

---



---

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, una trentina di persone in tutto. Il loro apporto è un elemento essenziale per offrire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica."

Il fiore all'occhiello dello chef e di Molino Stucky però è il ristorante **Aromi**. In una piccola sala elegante a piano terra con non più di una quarantina di coperti ci si imbarca in un percorso gastronomico autentico, innovativo, di indiscussa qualità, molto apprezzata dai turisti stranieri che frequentano l'hotel, ma anche da tanti italiani e in particolare veneziani. I **due ristoranti** prospicienti, **Aromi** e **Bacaromi**, hanno entrambi due giorni di chiusura alla settimana, ovviamente non sovrapposti: Aromi è chiuso domenica e lunedì.

All'Aromi tra gli **antipasti** si può scegliere foie gras spadellato, pistacchio, purè di carote e marmellata di fichi; fritto piccante di bosco con crema di nocciole e uva; petto d'oca marinato al cacao, paté di



Crediti: Cynthia Beccari

Stampato da Calameo.com

fegato e melanzane arrostitite; crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, porri, salsa di ribes e finger lime; "tagliatelle" di seppia con cuore di palma, confetti di peperone e vinaigrette al nero di seppia. Nei **primi piatti** c'è scelta tra consomme di anatra ai sapori orientali; zuppa di funghi porcini, ravioli al mascarpone ed erba cipollina con funghi spadellati; risotto acquerello riserva al parmigiano di vacche rosse stagionato 36 mesi, zeste di limone e polvere di caffè; mezzi paccheri cotti acqua di grano padano, crostacei e salsa di broccoletti; mafaldine, maialino da latte porchettato e pesto rosso; tubetti reidratati in centrifuga di pomodoro Morisco e basilico; tortelli di stoccafisso, fave, crema di patate e garusole, senza dimenticare i delicati spaghetti, astice canadese, zucchine e salsa

di pomodoro servite con un'inusuale chip di patata viola.

Ampie sono le proposte dei **secondi piatti** con un pesce della famiglia del merluzzo, il moro oceanico australiano, finocchi, piselli e riduzione di crostacei; il filetto di rombo il nero, puré di cavolfiore e agretti; un piatto vegetariano come le melanzane, pomodori, gel e cialda di grano padano e piatti di carne: duetto di agnello neozelandese, lombata d'agnello scottato, stinco di agnello stufato, marmellata di pomodori verdi e puré di patate violette; ribeye di manzo

Wagyu australiano puré di sedano rapa, asparagi verdi, riduzione di vino speziato; filetto di maiale iberico, scalogno caramellizzato, funghi cardoncello, maionese di banane, olio extravergine d'oliva Molino Stucky. Quest'ultimo è un blend fruttato medio con una punta di amaro e piccante ottenuto di olive di caninese, leccino e frantoio prodotto tra Lazio e Toscana in esclusiva per Molino Stucky dalla famiglia Marseglia, pugliese, proprietaria dei muri dell'edificio affittato a Hilton.

La **carta dei dessert** propone tiramisù dello chef;

Crediti: Cynthia Beccari



## I MENÙ SONO SVILUPPATI CON ATTENZIONE ALLA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI

tortino di cioccolato e lampone, croccante di noccioline e sorbetto di lamponi; cilindro croccante, crema al pan di spezie, ananas allo zenzero e morbido al mango; oppure gelato all'aglio nero, formaggio fresco rabarbaro e riso soffiato. La lista dei vini è lunga e articolata su bottiglie, ma anche al bicchiere: da etichette prestigiose e impegnative a proposte semplici, ma assolutamente gradevoli come il Lumera Rosè di Donnafugata, un blend di Nero d'Avola, Syrah e Pinot Nero.



Crediti: Stucky Hilton