

Attualità / Campo dei Mori

Prodotti tradizionali e idee innovative per il rilancio della ristorazione veneziana

Una serie di eventi in campo dei Mori per creare sinergie tra ristoratori, produttori e imprenditori. Primo appuntamento il 27 agosto, presente anche Cipriani

La redazione

26 AGOSTO 2020 16:34



📷 Campo dei Mori

Venezia nel post-Covid può puntare su una ristorazione "nuova", in grado di attirare una clientela attenta alle specialità locali. Partendo da questa convinzione è stato organizzato il primo di una serie di eventi che mettono insieme ristoratori, coltivatori e altri imprenditori locali del mondo del food: si svolge giovedì 27 agosto, dalle 13, in campo dei Mori a Cannaregio e vuole essere «il palco delle migliori eccellenze veneziane e venete». È l'osteria Orto dei Mori a ospitare questo appuntamento (promosso da Fabio Busetto, storico del food ed esperto del

settore, assieme a Lorenzo Cipolla e Micael Nordio, dell'osteria L'Orto dei Mori) che riunisce alcuni dei protagonisti del mondo della ristorazione internazionale: come il patron dell'Harry's Bar Arrigo Cipriani e l'esperta di turismo enogastronomico Roberta Garibaldi, oltre a tanti colleghi, produttori e imprenditori.

Per Busetto si tratta di un evento che «crea sinergie innovative ma anche accostamenti originali, con prodotti che hanno un valore non solo nutrizionale ma anche identitario». Avvicinando, ad esempio, due tradizioni che finora hanno dialogato poco: la ristorazione con la gelateria artigianale. Si vedranno insieme la moeca frita dei Bognolo, tra le ultime famiglie di pescatori moechieri della Giudecca, con il gelato alla polenta, pepe e vaniglia del maestro gelatiere Vittorio Pasqualetti. E poi altri tre gelati speciali per l'occasione: l'amatissimo "sbatudin", uno speciale tiramisù e un cioccolato esclusivo con il miglior cacao del mondo.

Gli altri piatti saranno realizzati e addobbati con la frutta e la verdura di Sant'Erasmo: la famiglia Finotello porterà le eccellenze dell'isola, compreso il miele e l'ortica, dalla quale un tempo si ricavavano i filamenti per creare i vestiti. I formaggi sono stati selezionati tra le eccellenze del Cadore e i vini da quelle trevigiane, prodotte da un proprietario veneziano che racconterà la sua affascinante storia. La famiglia Rizzo presenterà il pane della tradizione veneziana e porterà un prodotto realizzato con i grani antichi e dedicato a questo evento. «Spesso i ristoratori comprano pane surgelato e pomodori al supermercato - aggiunge Busetto -. Ma perché avere prodotto surgelato se posso averne uno di altissima qualità, allo stesso prezzo e con la garanzia di un produttore locale che, tra l'altro, paga le tasse in Italia?»

Se Cipriani è da sempre un sostenitore di un rilancio della ristorazione veneziana e parlerà del valore aggiunto che può dare alla città, il tema sarà affrontato sotto diversi punti di vista: Maria Garibaldi darà un'introduzione con una fotografia del mondo del turismo enogastronomico, Gherardo Toso (consigliere Ava, albergatore e ristoratore) darà una prospettiva della qualità della proposta ristorativa alberghiera, gli avvocati Daniele Costantini e Massimo Calzavara offriranno spunti sui "buoni contratti" per le realtà ristorative e le proprietà immobiliari e sui rapporti con le istituzioni. Di scuola e dell'importanza di coltivare il rapporto tra istituzioni scolastiche, studenti e imprese parlerà invece Rachele Scandella, dirigente scolastica del Barbarigo.

Altro ospite speciale sarà Lele Vianello, fumettista della celebre guida "Corto Sconto", che parlerà del valore aggiunto dell'originalità nell'offerta artistica (dalla mascherina dell'oste al tovagliolo "griffato"). Tra i partner, l'Associazione Veneziana Albergatori e Cipeca, associazione

di ristoratori nata proprio nella convinzione dell'esigenza di puntare sulla ristorazione per il rilancio post-Covid19. L'evento, per esigenze di sicurezza, è riservato a un centinaio di ospiti.

APPROFONDIMENTI

Gli studenti dell'istituto Barbarigo cucinano le frittole dell'antica tradizione veneziana | VIDEO

22 febbraio 2020

Argomenti: ristorazione



In Evidenza

Potrebbe interessarti



WITHINGS

Measure your arterial tension and consult your results on the app available for iOS

sponsorizzato da Outbrain



WIKIBUY

How to order DoorDash without paying DoorDash prices

sponsorizzato da Outbrain



DOGGYKINGDOM

Dog Owners Watch Out. This Is The Best Dog Harness 2020

sponsorizzato da Outbrain

TOMASI AUTO È A MANTOVA E VERONA

Tutti i vantaggi del noleggio e dell'acquisto auto in un solo prodotto. Scopri sul sito



I più letti della settimana

Soccorre un uomo che si sente male e legge i referti medici: «Ha il coronavirus», ma non era vero

Coronavirus, il bollettino di oggi: i numeri di Veneto e provincia di Venezia

Elezioni comunali Venezia 2020: liste, simboli e candidati

Si masturba in autobus di fronte ad alcune ragazzine, arrestato

La Commissione blocca il Mirano Summer Festival: «Troppe criticità organizzative»

Scontro per strada a Venezia tra una donna e una pattuglia di polizia

[TORNA SU ↑](#)

VENEZIATODAY

CANALI

[Cronaca](#)

[Sport](#)

[Politica](#)

[Economia e Lavoro](#)

[Cosa fare in città](#)

[Zone](#)

[Guide Utili](#)

[Video](#)

[Segnalazioni](#)

[Ultime Notizie Italia](#)

LINKS

[Presentazione](#)

[Registrati](#)

[Consensi GDPR](#)

[Privacy](#)

[Invia Contenuti](#)

[Help](#)

VeneziaToday è in caricamento

Per la tua pubblicità



[Chi siamo](#) · [Press](#) · [Contatti](#)

© Copyright 2011-2020 - VeneziaToday plurisettimanale telematico reg. al Tribunale di Roma n. 41/2014. P.iva 10786801000 - Testata iscritta all'USPI