



CARPE DIEM



AL CUOCO!

Lo chef Massimiliano Alajmo (seduto) ha creato il ristorante Amo, con il fratello Raffaele (a destra) e Philippe Starck.

FOOD

Com'è buona Venezia

Oltre alla Biennale, in Laguna si va per scoprire due ristoranti: stile bistro con chef (molto) stellati

di MADDALENA FOSSATI

La prima destinazione gastronomica nella città della Serenissima si trova accanto al ponte di Rialto, al T Fondaco dei Tedeschi. Un tempo palazzo delle poste, dopo una ristrutturazione durata otto anni a cura di Oma, lo studio dell'archistar Rem Koolhaas, diventa oggi un polo del lusso con negozi per tutti i gusti firmato da Dfs Duty Free. C'è una terrazza con vista indimenticabile sui tetti e le altane, mentre al piano terra ha aperto il ristorante Amo.

Il progetto nasce dalla collaborazione tra il designer francese Philippe Starck, grande appassionato di Venezia, e i fratelli Raffaele e Massimiliano Alajmo, quest'ultimo chef tre stelle Michelin del ristorante Le Calandre a Sarmeola di Rubano, in provincia di Padova. L'idea è quella della piazza all'italiana, tanto che i tavoli sono nell'atrio dell'edificio visibili a tutti, ma la sensazione è divertente, fa un po' l'effetto di Ernesto Calindri nella pubblicità del

Cynar degli anni '70. Ti trovi a desinare tra i passanti e le ragazze cariche di shopper. I piatti sono *smart casual* con pizze cotte al vapore, in padella o fritte, i crudi di pesce, ma non mancano anche i superlativi classici di Alajmo come i tagliolini all'aneto con guazzetto di frutti di mare oppure l'astice impanato ma non cucinato con



le tagliatelle di seppie (sopra, a sinistra). E poi c'è il caffè curato da Gianni Frasi del Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè di Verona. Ultimo consiglio: non lasciate la città senza aver assaggiato il croissant con la curcuma (alajmo.it).

Sull'isola delle Rose, si trova invece il Dopolavoro Dining Room aperto dallo chef veronese Giancarlo Perbellini al JW Marriott Venice Resort (a sinistra). Ci si arriva con una navetta privata in venti minuti da piazza San Marco, e si approda in una sorta di paradiso. Sedici ettari, l'orto rigoglioso grazie al microclima del luogo, un olio extravergine d'oliva prodotto dagli alberi a pochi metri dal ristorante, e il talento dello chef residente Federico Belluco, uno dei più promettenti in Italia: ha preso una stella Michelin nel 2016 a soli 27 anni. S'inizia con l'aperitivo in giardino tra le erbe aromatiche per passare a tavola ad assaggiare i menu. Un po' di cucina veneziana e un po' di fantasia per un'esperienza che non si dimentica (jwvenice.com). 