

BLUARTE

Restaurant La Caravella approdo culinario veneziano

Restaurant La Caravella Venezia, una poesia del cibo i cui primi versi scolpiscono la tradizione, elaborano il passato, danzano nuove melodie per farci viaggiare dentro il sogno della tipicità.

di Antonella Iozzo



Venezia - Un'esperienza enogastronomica come un viaggio culinario tra sapori che raccontano storie e profumi che ricordano la tradizione. Al Ristorante La Caravella dell'Hotel Saturnia di Venezia, il teatro del gusto e il sentimento del cibo si combinano con il cuore ed ogni creazione dello Chef Silvano Urban, è un sunto di eleganza, semplicità e attenzione ai piccoli dettagli che rivelano la materia prima. Una clientela internazionale, giornalmente, è deliziata

da composizioni che saltano la tipicità e allo stesso tempo interagiscono con le nuove tendenze, grazie a gesti sapienti e profondi che trovano nell'inventiva e nell'innovazione la chiave di volta per un percorso a ritroso nel tempo, fino alle tradizioni più autentiche della cucina veneziana.

La location è straordinariamente immaginifica: un antico veliero, piccolo scrigno evocativo con arredi e decori che sfrangano il sogno e ci riportano tra il fascino di un veliero. Suggestive falene, lampade da capitani, l'immane timone e il calore del legno tutto è vibrazione oscillante le cadenze del mare tra romanticismo e fantasia.

La luce radente de La Caravella sottolinea l'eccellente servizio capace di trasportarci con tatto e discrezione, nella fascinazione della scoperta enogastronomica. Piccoli accenti di professionalità tra una partitura orchestrata dal tempo in quiete musicale ed espressività organolettica. È come se dalla magia dell'ambiente affiorassero immagini tese a solleticare il gusto con deliziosi benvenuti che preannunciano l'Ode del cibo, come la crema di zucca e pappa di pomodoro e l'avvolgenza del salmone con crema di patata. Bubbles nei calici con l'Arte del Prosecco nelle declinazioni del Valdobbiadene DOCG Nino Franco e Bellanda.

È una poesia del cibo i cui primi versi scolpiscono la tradizione, elaborano il passato, danzano silenzi e compongono nuove melodie per farci viaggiare dentro il sogno della tipicità, iniziando a conoscere le rarità che il mare, la laguna regala solo in questo particolare angolo di mondo, insieme a perlacei frammenti di piacere internazionali elaborati con maestria e con rispetto per il prodotto, sempre protagonista. È il caso della "Tartare di branzino e carpaccio di scampi con



limone e miele speziato Tartare di branzino e scampetto crudo”, fusion di acidità e dolcezza, della “Grancevola al naturale”, delicata espressività della costa veneta esaltata con un sof touch al lampone, just gocce di acidità sulla tenerezza e dello “Scampio in saor classico”. Un piatto come un romanzo, in un sol gesto, sulla tradizione, è preparazione che profuma di storia e di storie tramandatesi con la cultura del cibo. Ecco allora che le sarde originali sono sostituiti con gli scampi per un approccio più morbido e carezzevole al palato moderno, la cipolla di Tropea lavorata in modo da acquistare morbidezza e dolcezza è una tavolozza che rilancia i tempi che cambiano seducendo ogni senso. Nel calice l’aromaticità cadenzata in un profumato bouquet del Sauvignon 2013 Tercic. Con lo chef Silvano Urban, scopriamo antichi sapori vestiti di nuovo e classici senza tempo, le “La zuppetta di porcini con capesante e aglio dolce” è una voluttuosa tentazione che deborda l’intensità della terra con i suoi porcini per poi placare la veemenza nel soliloquio dell’aglio dolce.



Questi sono solo alcuni degli appetizers che compongo il menu, gourmet experience tra cultura e sapori di una Venezia unica. Variazioni sul tema del raviolo quasi come good food tra le anse di una traditional gastronomy, che rilascia qualità ed esulta di inventiva e professionalità da Chef, naturalmente Urban Chef.

Controcanto che si apre con un “Raviolo di scampi su scampo crudo e zafferano” e Raviolini di baccalà con crema di mais, polvere di capperi”. Se il primo è un’apoteosi di raffinata elegia culinaria capace di far emergere la voce elegantissima del pesce leggermente ripreso dal sapore, inconfondibile, dello zafferano, la seconda proposta riesce ad entusiasmare per gli armonici contrasti che si accordano sul fil rouge dell’intensità: dal capperi, alla melanzana, passando per la consistenza del baccalà accolto come in un abbraccio nella sfoglia sottilissima e leggerissima. In abbinamento un fantastico Chardonnay 2014 San Michele Appiano, ottima sapidità e mineralità, perfetta pulizia del palato che rilancia continuamente.

Un’autentica atmosfera di cordialità e convivialità pulsa nella piccola sala, lasciano che ogni singolo piatto coinvolga emotivamente l’ospite, quasi un invito a vivere originali esperienze gustative ad iniziare dalla vista. Ogni presentazione è un quadro, un dipinto di arte moderna, una visione tesa fra accordi cromatici ed equilibri di forme gli stessi che ritroviamo nel perfetto bilanciamento dei sapori.



Gioco-forza del “Risotto ai gò con nocciole tostate e caffè”, la consistenza del riso è avvolta da questo piccolo e delicato pesce lagunare. Tradizione al massimo livello, interpretata con audacia e abilità per una lettura contemporanea che non snatura i prodotti, ed il gusto deciso del caffè insieme alla croccantezza della nocciola ne celebra la rotondità, seducendo con quel finale persistente e dal forte appeal. La passione dello Chef Silvano Urban è coniugata ad una fantasia che si libra nell’universo culinario creando piccole perle di gusto come il “Ristretto di branzino con il suo canederlo”, il

buono incontra l'autenticità del prodotto, in un'implosione di raffinatezza che scalda il cuore. E nel calice ancora chardonnay, ma molto più ricco e complesso è lo Chardonnay Tercic

Epoche che s'incontrano al Restaurant La Caravella, con creazioni semplici e nello stesso tempo profonde per l'intreccio di tradizione ed innovazione che si sviluppa in coordinate di fragranze e sapori capaci di soddisfare i palati più esigenti e più diversi. Il mondo s'incontra a La Caravella, e naviga verso island taste insolite e cariche di saggezza e d'intraprendenza culinaria. Il menu offre approcci innovativi, ricercati ma sempre e comunque in linea con la poesia della tradizione lagunare. Semplicemente musicalità del mare nel richiamo di una sapienza evolutiva proiettata nel desiderio di far conoscere il senso e l'essenza di un territorio.

Preludio di parole per un'opera lirica in un solo atto: "Granchietto morbido Moeche con carciofo in due cotture, crema di tobinambur", teneri granchi di laguna sorpresi nel periodo della muta, quando si liberano del guscio e si lasciano gustare interi, una vera prelibatezza gourmed che lo Chef Urban ha elevato in elegia per sensazioni indimenticabili, mordente il carciofo. Armonico contrasto che confluisce in una piacevolezza sofisticata. Sapori caratteristici e consistenza, metodi di cottura moderni e tradizionali, ricordi ed emozioni, sono questi gli ingredienti della filosofia dello chef che reinterpretare le ricette o meglio una materia prima locale e freschissima con modernità e rispetto.



Vivacità di sapori che ritroviamo nel "San Pietro gratinato con verdure tortino al formaggio, crema di mandorle e capperi" un quadro di Kandinsky dalle pennellate vibranti per un'anticipazione gustativa che titilla ogni papilla, poi il sapore si espande in un qualcosa di cangiante che flette le sfumature del territorio. Teatralità visionaria ancora più incisiva con la "Coda di rospo su letto di castagne all'alloro, salsa leggera

al pepe, zucca confit," stagionalità, tipicità, naturalità, triade sviluppata per valorizzare i prodotti locali e sottolineare la visione del Restaurant La Caravella, moderna tradizione e chiarezza gastronomica. Wine sensation che dialogano con i piatti grazie alle doti e alla passione del sommelier Claudio Toffoletto che trova l'abbinamento capace di accordarsi con il piatto creando equilibrio in un'orchestrazione sintetica e bilanciata. Now il Friulano Ronco Saverio.

La verve del gusto si apre al desiderio goloso di esplorare l'Arte del dessert e lo Chef ci viene incontro con uno sveltante e loquace sorbetto al mandarino, servito in bicchieri di Murano firmato dall'artista Carlo Moretti, che ridefinisce le dinamiche del palato e lo pone nella condizione ideale per gustare appieno un soufflé caldo al caffè con crema alla grappa: infuocate vibrazioni sonore si srotolano nella cremosità satin, le fibre sensoriali arretrano, il gusto avanza, il profumo si espande empasse fatale. On the stage Barolo Chinato Cappellano.

Dessert celebraty che impone la sua provocazione dei sensi con una "Sfera al cioccolato con mousse di zucca, croccante di pinoli, aceto balsamico". Nel calice il Recioto di Soave Pieropan ambra, preziosa, che scivola in una spazialità disarmate con note mai stucchevoli che sorvolano la frutta secca, sentori di miele e la texture dell'evocazione tattile. Oltre l'evocazione, la sontuosità, profondamente, fremente del cioccolato,



che si lascia incidere per rivelare il suo segreto: crema di zucca in versione sensual chic. Un'interazione con il piatto che amplifica la sublime percezione del gusto. Forte sensibilità, tecnica e fantasia in un naturale equilibrio che conferisce il carattere finale, ovvero armonica esplosione di profumi e sapori, un'impalpabile eterno attimo di sensualità gustativa che esalta le nuance della creatività e dell'abilità tecnica dello chef Silvano Urban in un'esclusiva e preziosa curva del desiderio incastonata tra lo stile del Restaurant La Caravella, approdo culinario veneziano.

Ristorante la caravella

via XXII Marzo 2399 - Venezia

tel +39 041 5208901 - fax +39 041 5207131

<http://www.restaurantlacaravella.com/it/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(02/12/2015)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](https://twitter.com/Bluarte1) - Sito internet: www.bluarte.it