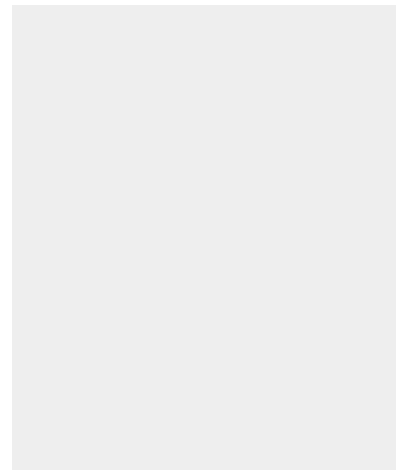
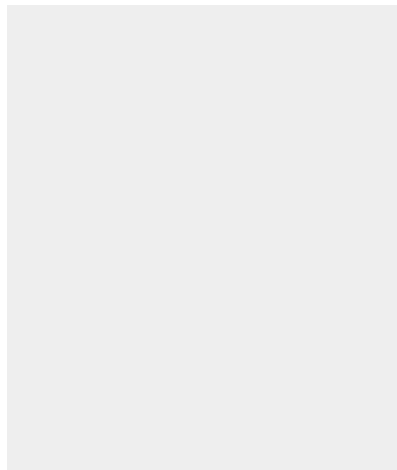


HOTEL DINNER NIGHT AL RISTORANTE OSTERIVA: UNA SERATA DI CREATIVITÀ E GUSTO PRESSO L'HYATT CENTRIC A MURANO (VE)



Category: [Enogastronomia](#)

L'evento itinerante denominato "**Hotel Dinner Night**" è stato un'esperienza gastronomica straordinaria che ha avuto luogo nel corso del mese di ottobre 2023 presso il **Ristorante Osteriva** dell'**Hyatt Centric** sull'isola di **Murano** antistante **Venezia**.



Infatti, la stessa iniziativa era stata proposta a **Cortina d'Ampezzo**, **Riva del Garda** e **Milano** nel 2022, mentre nel 2023, è stata effettuata a **Forte dei Marmi** a maggio ed a **Livigno** a luglio scorsi.

La serata davvero unica, è stata organizzata da **Towant** (www.towant.eu), una agenzia con sede a **Montelupo Fiorentino** (Fi) dedicata all'organizzazione di eventi informali e contemporanei per gli studi di architettura in Italia ed all'estero, che si è avvalsa della preziosa

qualificata consulenza dell'architetto **Elena Carrabs**, con riguardo ad iniziative legate al mondo dell'hotellerie.

L'evento ha rappresentato un'opportunità per celebrare la creatività nell'hotellerie contemporanea e mettere in risalto l'innovazione culinaria in un'atmosfera conviviale ed informale.

Per questo, oltre la serata gastronomica, i protagonisti dell'hotellerie hanno potuto visitare, nel corso del periodo di permanenza a **Murano**, le diverse strutture realizzate accompagnati dai rispettivi progettisti.

L'idea centrale di questa serata era di coinvolgere alcuni protagonisti dell'industria alberghiera contemporanea

trasformandoli in veri e propri "chef" per una notte. Ogni partecipante aveva presentato un piatto, non solo come un insieme di ingredienti, ma come un progetto, un'espressione del proprio tratto professionale ed un'idea personale.

Questo evento ha rappresentato l'occasione per esplorare il connubio tra l'arte culinaria e la creatività nel settore dell'ospitalità.

I cinque "chef protagonisti" di questa serata, selezionati tra i più brillanti esponenti dell'hotellerie, includevano albergatori, architetti progettisti di 10 studi di architettura di **Venezia, Padova e Milano**, professionisti del settore, tra cui 9 brand del design e manager, ciascuno portatore di

una visione unica e creativa del mondo dell'ospitalità. Quindi, ognuno di loro ha condiviso un piatto che era un riflesso della propria personalità e del background professionale, portando avanti l'idea di come l'arte culinaria possa essere interpretata in modi diversi.

Per portare a compimento l'idea di ciascun piatto, il

rinomato chef del

Ristorante Osteriva, Tommaso Rigoni, ha lavorato a stretto contatto con i "chef protagonisti".

Rendendo possibile la trasformazione delle loro idee in piatti deliziosi, seguendo le indicazioni estetiche e generali fornite da ciascun partecipante. Il risultato è stato un menu eclettico ed avvincente, in cui ogni portata raccontava una storia unica.

Questo momento di condivisione ha rivelato il lato più



creativo e leggero delle varie componenti dell'industria alberghiera, dimostrando che l'ospitalità può essere una forma d'arte.

Gli ospiti dell'**Hotel Dinner Night** erano un gruppo selezionato di individui appassionati, tra cui architetti, imprenditori, professionisti del settore, giornalisti, federazioni alberghiere ed esponenti di aziende di design di alta gamma.

Questa variegata platea rappresentava il cuore



dell'industria dell'hotellerie e dell'arte

culinaria, fornendo un pubblico entusiasta e competente per i piatti preparati dai "chef-protagonisti".

La parte culinaria della serata è stata, naturalmente, il fulcro dell'evento. Gli invitati hanno avuto l'opportunità di degustare le cinque portate del menu, ognuna preparata con passione e ispirazione dai "chef protagonisti". Queste portate hanno rappresentato una varietà di influenze e stili, offrendo un'esperienza culinaria straordinaria a tutti i presenti.

Così, in successione, sono stati presentati due antipasti, ideati dallo **Studio A&A Associati** che hanno proposto una **Tartare di laguna**, mentre **Roberto Dazzo** dell'omonima **Catena Dazzo Hotels**, si era cimentato sulla preparazione di un **Do Ciàcoe** (Due chiacchiere).

Quindi, lo **Studio FPA Franzina&Partner Architettura**, si è lanciato nell'ardita e complessa preparazione di un primo piatto di **Risotto Malcontento**, mentre il secondo piatto è



stato elaborato

dallo **Studio AI Progetti** con **Excess**. Infine, il dessert **Kaskazi:aria di spezie** è stato proposto dallo **Studio Riccardo Bandera Architetto**.

Al termine della cena, gli ospiti hanno partecipato ad una votazione per eleggere il piatto simbolicamente vincitore della serata. Questo gesto ha reso partecipi tutti i presenti e ha sottolineato l'importanza di esplorare



nuove frontiere nell'arte culinaria e nell'ospitalità.

Il consenso maggiore è stato ottenuto dal **piatto di Risotto Malcontento**, ideato dallo **Studio FPA Franzina&Partner Architettura**, che proponeva un ottimo equilibrio del riso con sapori di mare con la cappasanta e d'autunno con i funghi.

Inoltre, dai giornalisti della stampa specializzata presenti, è stato anche attribuito un riconoscimento speciale al **piatto Excess** dello **Studio Al Progetti** in cui, oltre alla



creatività, nella

composizione erano stati utilizzati, in accompagnamento al **pesce San Pietro**, anche ingredienti identitari come la **salicornia**, erba spontanea che cresce sulle sponde dei canali favorita dall'ambiente umido e salmastro tipico della suggestiva laguna che ospitava l'evento.

L'**Hotel Dinner Night** al **Ristorante Osteriva** dell'**Hyatt Centric a Murano** è stato un evento significativo che ha unito creatività, innovazione e gastronomia.

La serata è stata un tributo alla passione, alla creatività

ed all'innovazione dei tanti professionisti dei diversi settori di attività presenti.

La prossima tappa della qualificante iniziativa sarà in programma a Milano dal 20 al 21 novembre 2023.

Piergiorgio Felletti

