VENEZIA, L'HOSTARIA BACANERA A CANNAREGIO PROPONE PIATTI RIVISITATI DELLA TRADIZIONE VENEZIANA



Category: Enogastronomia

Il **sestiere di Cannaregio**, parte nord occidentale tuttora densamente popolata di Venezia, si estende dal **Canal Grande** fino alla Laguna.
Il sestiere è diviso storicamente in due parti; la più antica che si affaccia sul Canal Grande con i suoi palazzi signorili e l'altra più recente, edificata soprattutto nel periodo '600-'700, più popolare.



Nella parte orientale del sestiere si può ammirare la casa di uno dei protagonisti dell'arte veneziana: il **Tintoretto**; si tratta di un edificio risalente al 1400 sulla cui caratteristica facciata rossa sono poste delle splendide trifore, alcune delle quali poste all'interno di una cornice.
Il famoso pittore, eccelso vedutista, trascorse nella casa la sua intera esistenza fino alla morte avvenuta nel 1594.
Inoltre, a questo popoloso ed animato sestiere diedero lustro anche altre significative personalità come l'altro grande pittore veneziano,



Tiziano ed il conosciuto mercante, viaggiatore e scrittore **Marco Polo** del quale nel 2024 ricorrono i 700 anni dalla sua morte.
Per scoprire **Venezia** ed in particolare **Cannaregio** con occhi nuovi ed assaporarli in maniera diversa è suggerito immergersi nel suggestivo Campiello de la Cason per imbattersi nell'**Hostaria Bacanera.**
La trasformazione in **Hostaria Bacanera**, già sede nel '500 delle prigioni del sestiere, con i locali poi adibiti ad altri usi, dal 2018 è stata voluta da **Marcello Forti**, imprenditore gourmand, titolare del centrale **ristorante Stendhal** a **Milano**, dell'**Osteria** di **Brera** e con prossima apertura a **Roma**, in **Galleria Alberto Sordi**.



Il mito della Serenissima si ritrova in ogni angolo del locale, svelando un'anima romantica. Incorniciati tra l'antica colonna ed i soffitti originali del palazzo, si trovano infatti pezzi unici di grande effetto scenico.
Come gli specchi dorati od il divanetto rosso cardinale, sovrastato dai veri protagonisti dell'**Hostaria**: i preziosi ritratti della scuola del **Tintoretto**, realizzati tra il '500 e il '600.



Hostaria Bacanera è il ristorante perfetto per chi intende immergersi nella Venezia più autentica attraverso suggestioni di arte, design e tradizione gastronomica.





Si tratta di un **risto-bacaro** dall'animo creativo, che propone piatti della tradizione rivisitati in chiave gourmet in cui ogni giorno, seguendo le disponibilità di mercato, la cucina offre nuove proposte che parlano

della tradizione gastronomica veneziana.
Un locale suggestivo, dedicato a chi cerca un'esperienza di gusto più sofisticata, che propone un menù prevalentemente di mare, con qualche incursione di terra.
Un'osteria veneta di nuova generazione, con piatti elaborati dallo chef, **Alessandro Tronconi**, che offre molto di più dei classici cicchetti ed aperitivi veneziani.
La matrice tradizionale veneta è certamente presente, in particolare nella scelta degli ingredienti, sia vegetali di stagione che dal circostante territorio lagunare.





Per un intrattenimento di gusto, tipico della **Venezia** più autentica, ecco la proposta di otto "cicchetti" dall'antipasto al dolce per una degustazione conviviale di sapori unici.
Dalle sarde in saor, al baccalà mantecato e castraure di **S. Erasmo**, dal prosciutto crudo friulano servito con sfogliette calde al salmone marinato alla **Bacanera**, in un crescendo di sapori e gusto unici.
Ma la proposta gastronomica prosegue con ottimi primi piatti, tra cui spicca un gradevole ed equilibrato piatto di fusilli di pasta all'uovo cacio e pepe con le **cozze di Pellestrina**.



Ottima possibilità di scelta anche per i secondi piatti; da provare il branzino alla veneta con radicchio tardivo, uva sultanina e pinoli.
Articolata e completa risulta anche la **Carta dei vini** che consente un ottimo abbinamento in rapporto ai piatti di tavola.



Ed in occasione della 60^edizione della **Biennale di Venezia** visitabile fino al 24 novembre 2024, **Hostaria Bacanera** si apre alla gastronomia del mondo.
Infatti, questo locale tipico che caratterizza e segna l'offerta culinaria del **sestiere di Cannaregio**, dedica piatti speciali a diversi Paesi partecipanti; per un coinvolgimento connotato al gusto ed alla sensibilità culinari di ciascun Paese individuato che ha allestito unpadiglione alla **Biennale** attraverso i diversi piatti proposti, che intende celebrare le espressioni artistiche di tutto il mondo.



Così, per festeggiare la riapertura del **Padiglione dell'Ucraina**, si comincia con una proposta davvero significativa, con il **Borsch Venezia-Kiev**, zuppa di barbabietole con baccalà mantecato e riduzione di mosto di vino ed il **Varenyki**, ravioli di pesce saltati in salsa di limone e cipollotto, serviti con uova di salmone.
Quindi, nei mesi di maggio e giugno 2024, il ristorante veneziano dedicherà alcuni piatti a **Cile**, **Gran Bretagna**, **Turchia**, **Nigeria**, **Albania**, **Perù**, **Bangladesh** ed **Austria**, per un giro del mondo fatto di gusto senza confini.



Oltre ad essere coinvolta in eventi istituzionali come la Biennale, **Hostaria Bacanera** organizza anche esclusivi momenti a tema di grande suggestione e fascino.
Come in occasione di una serata **White Party**, in cui il colore bianco sarà protagonista; così, mercoledì 12 giugno 2024 (dalle 19) nei locali del ristorante in **Campiello de la Cason,** il menù sarà caratterizzato dall'utilizzo di ingredienti bianchi.
In abbinamento con la mise en place e le tovaglie, fino al dress code richiesto ai partecipanti, che sono invitati a indossare abiti a tema, per immergersi nell'atmosfera magica della serata. Info e prenotazioni: info@bacanera.it

http://www.bacanera.it

Piergiorgio Felletti