

DARIO OSSOLA: lo splendore di Venezia nel decor e nel piatto



Welcome to **Arva**, il prestigioso ristorante dell' hotel **Aman Venice**, situato nello splendido Palazzo Papadopoli del XVI secolo, una vera oasi di serenità che incarna tutto ciò che la città ha da offrire.



Potrete pranzare in uno dei lussuosi saloni o nel giardino privato che si affaccia sulle acque del Canal Grande. Al timone di Arva trovo **Dario Ossola** per un'intervista in esclusiva.



Dove passi i weekend liberi?

Nelle montagne qui vicine, veri paradisi sciistici e ciclistici, dove posso praticare sport e scoprire il cibo locale. Amo lasciare la strada principale e avventurarmi per percorsi alternativi, non a caso uso una Jeep Wrangler fuoristrada, che mi sa portare dovunque, anche dove solitamente la gente non ci va.

Lunghi soggiorni all'estero

Sì, ho vissuto nei Caraibi e per molti anni a Londra. Uno dei viaggi più interessanti è stato in Giappone per una collaborazione con Aman Tokyo. È stato un incontro con una cultura impressionante e impeccabile. Ho amato la precisione e la disciplina nell'esecuzione al di là che stiano preparando un piatto o pulendo un pavimento.



By SweetCanadianMullet - Own work, CC BY-SA 4.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=51135964>

La tua cucina è ...

Territoriale, partendo dalla Laguna per 'spostarci' di un raggio di 60, 70 km verso altre zone limitrofe e le Dolomiti, soprattutto per la scelta delle carni e poi la definirei relativamente semplice, nel suo intento di non mettere troppi elementi in un piatto, attenta ad osservare la stagionalità e la località dei prodotti.



Se ti potessi identificare in un tuo piatto, quale saresti?

Il *risotto di gallinella e zucchini*: un piatto che è stato il frutto di un imput da parte dei miei ragazzi proprio in una recente riunione che discuteva soluzioni *step down* per semplificare e aggiornare il menu ai tempi del Covid. Un piatto pulito e elegante che, insieme alle paste fresche, molto vicino alla mia personalità e alla mia cucina.



Curiosando nel tuo frigo di casa : sempre e mai...

Sempre: zafferano e poco d'altro. Mai: *fois gras* e Nutella
Cucina a casa?

Direi proprio di no. Quando ho una serata libera preferisco uscire assaggiare la cucina di qualcun altro.

A proposito. c'è un piatto che

mangi solo se cucinato da qualcun altro?

Non ho dubbi: le tagliatelle di mia nonna Teresa, rigorosamente fatte a mano, super semplici con pomodoro e basilico del nostro orto. Imbattibili!

E' legato a lei il tuo primo ricordo in cucina?

Sì, quando la aiutavo a sbucciare i piselli e a pulire le taccole. Nonna Teresa era una bravissima cuoca, allora si faceva in casa proprio tutto, dal pane alla pasta, alla salsa di pomodoro.



©Cesare Zucca

La reazione che preferisci quando qualcuno assaggia un tuo piatto?

Quando chiude gli occhi e fa *'mmm...'*



Volete scoprire la ricetta di Dario Ossola?

Fate click su *Next*>

La ricetta di Dario Ossola

Crudo di orata, bottarga e pepe rosa



Ingredienti

0.250kg sale fino
0.250kg zucchero
2 Orate intere
1/2 Bottarga
10gr Pepe rosa
1 mazzo di finocchietto selvatico
Olio di oliva
Succo di limone
Erba cipollina
1 arancia
1 limone

Preparazione

Sfilettare l'orata e spellarla.
Abbatterla per una notte in congelatore e poi riporla in frigo.
In una bowl, mischiare sale, zucchero, zest di arancia e limone.

Coprire l'orata di sale e zucchero e lasciarla in frigo per 20 min.

Rimuovere il sale e zucchero, senza utilizzare troppa acqua, e lasciare asciugare il pesce su una teglia.

Affettare l'orata in diagonale e posizionarla sul piatto.

Condire il carpaccio di pesce con pepe rosa, un po' di citronette, erba cipollina tritata, bottarga a fette sottili e finocchietto

INFO

Ristorante Arva

Hotel Aman Venezia

Calle Tiepolo Baiamonte 1364

Palazzo Papadopoli

30125 Sestiere San Polo, Venezia