Cercate la ‘vera’ Venezia? Vivaldi, Casanova, Goldoni e Chef Sebastiano vi danno il benvenuto al Bistrot de Venise

DI CESARE ZUCCA –

Lo splendore della Serenissima

Volete respirare vera aria veneziana?

Fidatevi dei veneziani più famosi della storia: **Vivaldi, Casanova** e **Goldoni** vi sorridono dalle pareti di damasco rosso del lussuoso **Bistrot de Venise** locato nel cuore di **Venezia** e da molti anni meta di visitatori di tutto il mondo, punto di incontro dei veneziani e sede di momenti letterari,

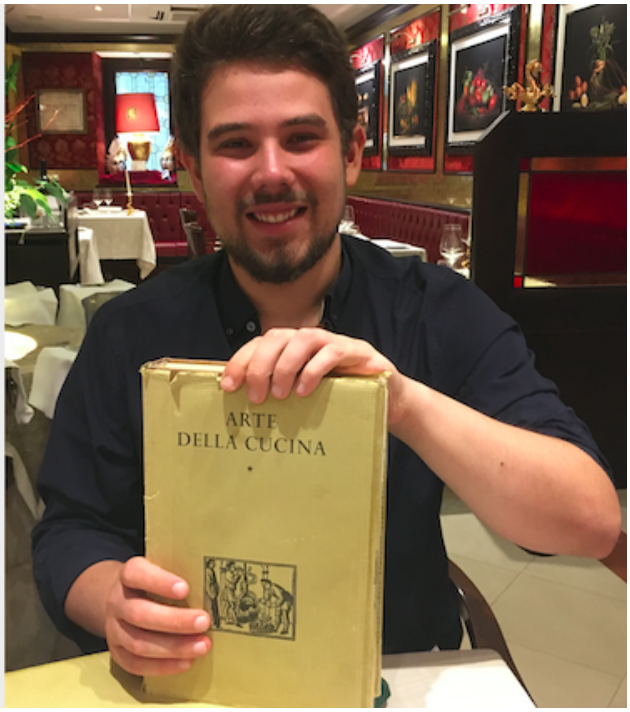
culturali, enogastronomici, segnando un bel legame tra storia e cibo attento nelle sue ricerche gastronomiche e risoluto nel viaggio a ritroso nella gastronomia veneziana dal 400 in poi.

Vivaldi, Casanova e Goldoni vi danno il benvenuto

Il Bistrot ha recentemente riaperto i battenti per il lunch, mentre alla sera può ospitare i clienti degli hotels convenzionati. Al timone, troviamo lo Chef **Sebastiano Bodi**, proveniente dalle esperienze del Rosa Alpina di San Cassiano guidato dal grande Norbert Niederkofler.

Gondolieri al bar del Bistrot. Più Venezia di così…

.”Il Bistrot de Venise, sottolinea il Patron **Sergio Fragiacomo**, *da 21 anni propone il recupero di una cucina antica e la rende contemporanea, sempre con grande rispetto alla sua storia. Un percorso tra antiche ricette veneziane che siamo riusciti a scoprire grazie all’enorme quantità di informazioni e di testi che ci ha fornito la Biblioteca Marciana di Venezia. È un percorso che ci riconosce il mondo intero e nel quale amo comunque dare spazio alle proposte di Sebastiano, anche alle più innovative”*



Il Patron Sergio Fragiacono e lo Chef Sebastiano Bodi.

Buongiorno Sebastiano, se hai un weekend libero, dove vai?

Punto verso mete gastronomiche dove mi piace scoprire ristoranti stellati. Amo la mia zona, sono nato a Cavallino, un autentico angolo di paradiso tra storia e natura, a due passi da Venezia; li posso trovare delle piccole realtà di produzione di erbe spontanee e tanti spunti per nuovi piatti.

Cavallino Treporti

Un viaggio che ricordi con piacere?

La Spagna, ammiro tanto la sua cucina. Il prossimo viaggio sarà in Asia, partendo dal Vietnam; sono molto interessato studiare le tecniche locali e scoprire nuove possibili contaminazioni tra cucina asiatica e europea.

Il tuo primo ricordo in cucina?

Il primissimo quando avevo 4 anni e aiutavo la nonna a tritare le erbe aromatiche… ma poi sono diventato ‘ professional’: mi sono specializzato nei panini e nel ‘tirare’ la pasta e sentivo che la passione per la cucina stava crescendo.

Bodi e la sua brigata

Sebastiano cosa non troveremo mai nel tuo frigo di casa?

Qualsiasi prodotto semi preparato o a lunga conservazione, mai dadi
(ride, anche se la mia ragazza li ama…) e non accetto di vedere della mayonnese in tubetto… capirai, bastano cinque minuti e la si fà in casa…

“baccala` conso co l’inchio“ rivisitazione di un piatto popolare della cucina veneziana del’800

Alcuni tuoi piatti veneziani assolutamente da gustare?

Partiamo dal classico: anguilla, moeche e risotto o perlomeno il ‘nostro’ risotto che combina la tradizione alla modernità, a base di pesce con aroma di finocchi e liquirizia per quel tocco agrodolce, eredità di una cucina ebraica estremamente popolare nel Ghetto di Venezia. .

rivisitazione di un piatto del 1400 .”Sapor de Fior de Persico” di Maestro Martino

Qualche piatto di cucina contemporanea?

Capasanta mela verde e liquerizia, lingua cotta a bassa temperatura con curry verde e salsa di ostrica e per finire una brunoise di sedano rapa lavorata a risotto.

Una specialità contemporanea del Bistrot de Venise

La tua ricetta?

Un piatto leggermente rivisitato, tratto da una ricetta di un Cuoco Anonimo Veneziano della fine del XIV° sec. E’ un piatto che sorprende per l’attualità e che teniamo in menu oramai da 20 anni.

RAFFIOLI DE HERBE VANTAZATI

La ricetta di Sebastiano Bodi del Bistrot de Venise, Venezia

Ingredienti per 4 persone
PER LA PASTA
250 g semola di grano duro
2 N° uova fresche
40 g tuorlo
10 ml olio extravergine d’oliva
2,5g sale
PER IL RIPIENO
200 ml panna
100g formaggio piazentino (parmiggiano antico)
100g formaggio di capra a basta morbida
100g asiago dolce a pasta dura
1 N° tuorlo
PER LA SALSA
300 g coscia di gallina/pollo
100 g carota
100 g sedano
1 pz porri

50 g radice di zenzero
1 g pistilli zafferano
30 g olio extravergine
QB maizena
QB acqua
1 rametto timo in fiore ,origano, rosmarino, salvia
PER LA CIALDA DI ZUCCHERO GREZZO
6g farina “00”
25g zucchero semolato
14g farina mandorle
10g burro fuso
2g Liquore di Saronno
8g acqua
PER FINIRE
burro francese, erbette fresche di stagione (salvia & rosmarino & alloro)
ricotta affumicata. mandorle a scaglie tostate

RAFFIOLI DE HERBE VANTAZATI

PROCEDIMENTO

PER LA PASTA FRESCA
Inserire tutti gli ingredienti in una planetaria con il gancio e lavorare finchè l’impasto non è omogeneo. Formare una palla e lasciar riposare sottovuoto per 8h.
PER IL RIPIENO
Inserire i formaggi a cubetti e la panna in un thermomix a 60 C° velocità 3 fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo, a questo punto inserire il tuorlo. Spostare il tutto in una sac à poche e lasciar raffreddare in frigorifero.
PER FORMARE I RAVIOLI
Stendere la pasta in sfoglie sottili da 1 mm, coppare la pasta in cerchi di 7 cm di diametro, e farcirli con abbondante ripieno, chiudendoli sovvrapponendo un altro cerchio di pasta bagnando con poca acqua i bordi.
PER LA SALSA
Rosolare le verdure insieme allo zenzero, i pistilli di zafferano, aggiungere la coscia di gallina e continuare a rosolare, coprire poi d’acqua e far ridurre a bollore minimo per 2 ore e mezza, in fine filtrare il tutto e legare con poca acqua e maizena, inserire le erbette in infusione fino a che la salsa non si sarà raffreddata. Filtrare nuovamente.
PER LA CIALDA DI ZUCCHERO GREZZO
Miscelare tutto insieme in una bastardella con la frusta, mettere l’impasto in un sac à poche far riposare a 4° per circa 30 minuti. Prendere una placca con carta da forno, stendere l’impasto formando delle strisce lunghe 4 cm larghe 2 cm. Infornare a 180° e cuocere fino a doratura della cialda.
PER LA FINITURA
Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per circa 6 minuti, scolare e mantecare con la salsa, una noce di burro francese e le erbette fresche.
Impiattare e finire con una grattugiata di ricotta affumicata, le cialde di zucchero e le mandorle tostate

INFO
Bistrot de Venise

CESARE ZUCCA
Travel, food & lifestyle.
Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta nel suo blog, in stile 'turista non turista'.

ENGLISH VERSION
Chef, what is Your recipe?
A slightly revisited dish, taken from a recipe by an Anonymous Venetian Chef from the late 14th century. It is a dish that is surprising for its topicality and has been on the menu for 20 years now.

La richetta di Sebastiano Bodi del Bistrot de Venise, Venezia

RAFFIOLI DE HERBE VANTAZATI
Sebastiano Bodi's recipe from Bistrot de Venise, Venice
Ingredients for 4 people
FOR PASTA 250 g durum wheat semolina 2 N ° fresh eggs 40 g

yolk 10 ml extra virgin olive oil 2.5g salt FOR THE STUFFING 200 ml cream 100g piazentino cheese (ancient parmesan) 100g soft goat cheese 100g sweet hard paste Asiago 1 N ° yolk FOR THE SAUCE 300 g hen / chicken leg 100 g carrot 100 g celery 1 pc leeks 50 g ginger root 1 g saffron pistils 30 g extra virgin olive oil QB maizena QB water 1 sprig of blooming thyme, oregano, rosemary, sage FOR THE RAW SUGAR WAFFLE 6g “00” flour 25g granulated sugar 14g almond flour 10g melted butter 2g Liqueur of Saronno 8g water FINALLY French butter, fresh seasonal herbs (sage & rosemary & bay leaf) smoked ricotta. toasted flaked almonds RAFFIOLI DE HERBE VANTAZATI METHOD FOR FRESH PASTA Place all the ingredients in a planetary mixer with the hook and work until the dough is homogeneous. Shape into a ball and leave to rest under vacuum for 8h. FOR THE STUFFING Place the diced cheeses and cream in a thermomix at 60 C ° speed 3 until the mixture is soft and homogeneous, at this point add the yolk. Place everything in a pastry bag and leave to cool in the refrigerator. TO FORM THE RAVIOLI Roll out the dough into 1 mm thin sheets, cut the dough into 7 cm diameter circles, and stuff them with plenty of filling, closing them overlapping another circle of dough, wetting the edges with a little water. FOR THE SAUCE Brown the vegetables together with the ginger, the saffron pistils, add the chicken leg and continue to brown, then cover with water and reduce to a minimum boil for 2 and a half hours, finally filter everything and tie with a little water and cornstarch, add the herbs to infuse until the sauce has cooled. Filter again. FOR THE RAW SUGAR WAFFLE Mix everything together in a bowl with a whisk, put the dough in a pastry bag and let it rest at 4 ° for about 30 minutes. Take a baking sheet with parchment paper, roll out the dough into 4 cm long 2 cm wide strips. Place in the oven at 180 ° and cook until the waffle is golden brown. FOR THE FINISH Cook the ravioli in abundant salted water for about 6 minutes, drain and mix with the sauce, a knob of French butter and the fresh herbs. Serve and finish with grated smoked ricotta, sugar wafers and toasted almonds

Bodi e la sua brigata