

Vecio Fritolin

VENEZIA



A tutti quelli che mi dicono “Irina, sei una veneziana doc”, rispondo che è assolutamente vero: sono una veneziana doc nata ad Elmas, in provincia di Cagliari!

Mio nonno di origine Contarina, lavorava nelle draghe, le piattaforme metalliche nei porti. Partì per la Sardegna per lavorare all'ampliamento del porto di Cagliari e portò con lui anche mio padre che a sua volta portò mia madre in attesa di me. Io nacqui qualche tempo dopo lì ad Elmas.

Tornammo quasi subito a Venezia. A Venezia sono cresciuta e ho vissuto senza aver mai la voglia di trasferirmi altrove per studiare o lavorare. Da ragazza, subito dopo la scuola ho iniziato a lavorare come impiegata in un ufficio. Ho lavorato lì un sacco di anni ma sentivo in me il desiderio di cimentarmi in altro, in qualcosa di più creativo che mi permettesse di fare la cosa che amo di più: essere a diretto contatto con le persone. Nella mia testa frullava l'idea di un luogo di incontro, un bar, una caffetteria o magari un ristorante anche se la cucina era una mia passione solo a tavola...non certo ai fornelli! Fu così che nell'86 presi in gestione il *Bar SottoSopra*, il primo bar a Venezia col menù dei panini farciti. Questa prima esperienza fu un grande successo tanto che qualche anno dopo feci il salto con il *CrePizza*, una pizzeria con menù di crepes salate e dolci in cui mi avvicinavo sempre più all'idea di ristorazione. Fu così che qualche anno dopo, arrivò la gestione di un vero ristorante “*Il brodo di giuggiole*”. L'esperienza fu davvero positiva anche se in cuor mio, cercavo qualcosa di diverso in posto più caratteristico magari più vicino al centro storico di Venezia.

Ero venuta a sapere che c'era un locale nei pressi di Rialto ormai rimasto chiuso e fu così che con mia figlia decidemmo di imbarcarci in questa impresa: **riaprire il Vecio Fritolin**, lo storico ristorante di Rialto. Da quel giorno sono passati quasi dodici anni ma devo dire di aver trovato davvero la mia dimensione. Il Vecio Fritolin esprime al meglio la mia idea di fare ristorazione. Siamo un locale della tradizione, volutamente antico negli arredi e insieme un luogo dove le avanguardie dalla migliore cucina, sposa i piatti tipici della tradizione. Con **Daniele Zennaro, il nostro chef**, ogni mattina andiamo al mercato di Rialto. Scegliamo il **pesce freschissimo**, scegliamo le verdure. Le nostre paste, il pane e i dolci **sono tutti fatti in casa** nella convinzione che l'ottima cucina nasce dall'ottima qualità della materia prima.



Ristorante Vecio Fritolin

Calle della Regina, 2262 - Sestiere Santa Croce, 30135 Venezia - Tel. +39 041 5222881

Cell.: Irina Freguia +39 337 798664 - E-mail: info@veciofritolin.it - Web: www.veciofritolin.it