



Irina Freguia: il *sorriso veneziano* dell'accoglienza al VECIO FRITOLIN

FABIANA ROMANUTTI

All'inizio pensavamo fosse parente del maitre chocolatier dallo stesso cognome, invece solo omonimia o meglio omofonia.. Così abbiamo cominciato a seguire il percorso di Irina Freguia, proprietaria del Vecio Fritolin, ristorante storico nel cuore di Venezia, un must per chi vuole gustare la vera cucina veneziana. **Fare buona ristorazione a prezzi ragionevoli a Venezia è molto difficile...** “In effetti, ci spiega, hanno fatto liberalizzazioni selvagge e consentito ai bar di fare ristorazione con prodotti surgelati senza obbligo di segnalarlo. Io al Vecio Fritolin ho la fortuna di avere un giovane chef, Daniele Zennaro, con cui collaboro in tutto e per tutto. Sono la sua biblioteca storica per questioni anagrafiche e gli trasmetto la conoscenza di piatti tipici e antiche ricette che lui interpreta in modo vivace e creativo. Il nostro legame con la tradizione inizia dal nome storico del locale. “**Vecio Fritolin**” ha le sue radici nei “fritolini”, i luoghi dove sin dal ‘700 il popolo poteva acquistare il pesce appena fritto.

Le caratteristiche della vostra tavola?

La nostra cucina si basa sulla stagionalità dei prodotti del mercato di Rialto, che è a due passi dal ristorante. Con Daniele ogni mattina vado a scegliere il pesce e 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.

Ingredienti di qualità e un sorriso nell'accoglienza sono il nostro segreto”. Tavoli ben distanziati, tovaglie bianche, cortesia non invadente, aggiungo io per voi lettori.

Come hai cominciato?

“Ho iniziato la mia attività nella ristorazione nell'86 per aiutare mia figlia. Poi il lavoro mi ha appassionato ed è cresciuto giorno per giorno.

Lati belli e aspetti negativi di questo lavoro?

I lati belli sono vedere il sorriso delle persone soddisfatte dopo un pranzo o una cena ai nostri tavoli e anche la possibilità di costruire il proprio lavoro ogni giorno. I lati negativi sono quelli classici: non ci sono orari e si deve lavorare anche quando tutti gli altri fanno festa o sono a casa.

Come è cambiata la cucina al femminile?

La cucina adesso è più facile per le donne, perché ci sono molti macchinari che rendono meno faticoso il lavoro, credo che anche questo elemento abbia contribuito a far emergere parecchie donne chef.

Un consiglio alle nostre lettrici (e lettori)?

Ne ho due: “fare quello che ci piace perché soltanto amando quello che facciamo daremo il meglio di noi stessi” accompagnato da “aprirsi al nuovo con un piede sempre a terra che ci ricordi chi siamo e da dove veniamo!”.

Vecio Fritolin
Calle della Regina 2262
Sestiere Santa Croce, Venezia
Tel. 041 5222881
www.veciofritolin.it