



Vecio Fritolin

CUCINA VENEZIANA CONTEMPORANEA

Irina Freguia presenta la nuova squadra: confermato lo chef Pierluigi Lovisa, al suo fianco il sous chef Raffaele Minute

“Il Vecio Fritolin si basa sui prodotti della tradizione e delle antiche ricette veneziane e pertanto ho voluto affidare il mio ristorante a uno chef dalle solide competenze e che vanta una conoscenza capillare del territorio e delle sue ricchezze, per questo ho scelto il **veneziano Pierluigi Lovisa** come chef del nostro ristorante Vecio Fritolin”. Parole di **Irina Freguia**, che interpreta al meglio il ruolo di anfitrione di un ristorante in grado negli anni di meritare lodi e citazioni sulle guide di tutto il mondo, da New York al Giappone, dall'Inghilterra alla Russia.

*“La cucina – prosegue Irina – porta avanti **con vigore un pensiero strettamente veneziano e territoriale**, con eccellenti materie prime locali, della Laguna e del vicino Mercato di Rialto, interpretate nel rispetto della tradizione ma con una moderna e auspicata leggerezza”.*

*“Un locale con una storia importante alle spalle, il Vecio Fritolin, perciò con grande piacere ho risposto positivamente a questo nuovo progetto, al quale darò il **mio massimo impegno come chef**, cercando di rispettare l'anima di un locale che è punto di riferimento per molti”* spiega Pierluigi Lovisa.

Come valido supporto dello chef Lovisa, il giovane sous chef Raffaele Minute, 25 anni, che prima di approdare al Vecio Fritolin ha lavorato nelle cucine del Relais San Lorenzo di Bergamo e presso il celebre Hotel Gritti di Venezia.

Il menu elaborato dalla squadra Lovisa-Minute include i grandi classici della tradizione veneziana come il Baccalà mantecato, le sarde in saor, i “cicchetti”, e il fritto di pesce. Tutti **piatti riconoscibili nel gusto e realizzati con i migliori ingredienti** a disposizione, ma **rivisti nella presentazione e in parte negli abbinamenti**.

Ad imprimere a fuoco la nuova filosofia gastronomica contribuirà anche il **logo del ristorante**, che accanto alla doverosa citazione storica “dal 1749”, anno di apertura del *fritolin*, abbina la descrizione di “cucina veneziana contemporanea”.

L'aggettivo non deve spaventare, richiama solamente l'attenzione sulla cura che Irina e lo staff dedicheranno alla leggerezza del piatto, ben diversa dalla tradizione, oltre ovviamente alla presentazione. All'assaggio invece spazio ai sapori rassicuranti di una cucina veneziana che, a ragione, non si rispecchia nella moda dilagante dei bacari di mediocre qualità, ma esige rispetto per una tradizione e una storia pluricentennale.

*“Puntare sulla qualità oggi è una grande sfida – confessa Irina – Se si parla di ingredienti, con grande dispiacere noto a Venezia una folle corsa al ribasso. E' una tendenza sotto gli occhi di tutti. **Noi abbiamo deciso di non tradire noi stessi e le aspettative** di una clientela che spesso arriva da noi prima o dopo una visita alla Biennale, alla Fondazione Prada o ai tanti magnifici musei della città. Perché condizionare il loro ricordo di Venezia e delle sue bellezze con un piatto che mortifica vista e palato?”.*

AROMI

Ufficio Stampa Aromaticreativi

camilla@aromicreativi.com

392.0531233 / 045.7111622