



Gianfranco Vissani sbarca all'hotel Bellevue di Cortina D'Ampezzo

di *Giuliano De Risi*



Gianfranco Vissani, lo Chef più famoso d'Italia, il cuoco dei potenti, la star televisiva di trasmissioni di successo su RaiUno e La7, l'autore di libri di ricette più gettonati, insignito di due stelle Michelin, per oltre venti anni in testa alla classifica dei migliori cuochi italiani della Guida de L'Espresso, capoclassifica anche per la guida del Gambero Rosso 2012, sbarca nella elitaria Cortina d'Ampezzo. Qui da domani poserà il suo cappello sul nuovo ristorante dell'Hotel Bellevue Suites & SPA uno dei più esclusivi alberghi della celebre località sciistica, che ebbe fra i suoi clienti più illustri Ernest Hemingway - che nel 1923 con la moglie in attesa di un bambino qui scrisse, "Out of Season" - ma anche i Savoia, Italo Balbo, Re Faruk, Frank Sinatra oltre a personaggi del mondo dell' industria, della finanza, della musica e dello spettacolo.

Grazie ad un accordo fra Sorgente Hotels and Resorts, brand di Sorgente Group, gruppo finanziario immobiliare leader a livello internazionale nella istituzione e gestione di fondi immobiliari, che ha acquisito il Bellevue nel luglio scorso, e Piazza di Spagna View, Compagnia Alberghiera che opera nel settore dell'hotellerie, dopo Capri e Orvieto anche a Cortina il grande Chef potrà lanciare la sua formula innovativa de "L'altro Vissani" all'insegna di quello che è diventato il suo ultimo grido di battaglia "Basta con la cucina spettacolo, basta con i prezzi alle stelle !", ovvero torniamo alle origini dei sapori della nostra terra, in polemica con alcune tendenze di cucine molecolari e eccessivamente sperimentaliste che hanno gettato scompiglio nel panorama enogastronomico italiano ed internazionale.

Filosofia ribadita oggi nel corso di una conferenza stampa che si è svolta nella sede di "Sorgente": «La cucina è diventata una giostra, un carosello. Abbiamo portato la gente, lontano dai ristoranti con ricette all'azoto, basate su formule chimiche, non lamentiamoci poi se i ristoranti si svuotano. Dobbiamo tornare a parlare al cuore degli italiani. E' tempo di riscoprire la lasagna con il ragù, quella che si faceva una volta con la sfoglia di casa, rievocando quel sapore, quel profumo che ultimamente è mancato. Stare bene a tavola oggi non è cucinare con l'azoto, stare bene a tavola è cucinare con un po' di amici, mangiare degustare, dire senti quanto è buono questo, bere un buon bicchiere di vino e si fa serata. Il nostro compito – prosegue Vissani – è quello di essere paladini della terra: dobbiamo ritrovare il tempo, come si faceva una volta, di cercare i produttori migliori per garantire ai nostri clienti la qualità delle verdure, delle carni, dell'olio».

segue: www.ilghirlandaio.com

Con "L'altro Vissani Cortina" marchio concesso in licenza dalla Rai Eri, proprietaria del brand, il Bellevue Suites & SPA propone per la stagione 2014 un ristorante completamente rinnovato, che si contraddistingue per la cucina a vista, finiture di grande pregio e il menu che fonde tradizione ed innovazione: un nuovo ed originale impulso alla diffusione della cultura gastronomica del nostro Paese affidata a Vissani e al suo giovane Staff di cuochi.

Anche l'ambiente ha la sua importanza. Lo spiega bene Paola Mainetti, presidente della Fondazione "Sorgente Group", illustrando i criteri che hanno ispirato la ristrutturazione dell'albergo che lei ha curato personalmente: "Premesso che l'albergo è del 1902 e quindi è un albergo storico, ci siamo proposti di rispettare da una parte il valore della sua storia e della sua tradizione, dall'altra abbiamo voluto dare nella hall, nella zona accoglienza e nel ristorante dove opererà Vissani una ventata di aria nuova. Giocando sugli specchi, sui tavoli decapé neri, su poltroncine con puntini di arancio, su colori moderni e raffinati, abbiamo creato uno spazio fresco, divertente, aperto ai giovani, un ambiente che abbia il sapore di novità e diversità. Io amo molto New York e la mia idea è stata di ispirarmi questa città proponendo a Cortina un ambiente che desse la sensazione di trovarsi in un altro Paese che tra l'altro è molto amato dai giovani".

Ma qual è la novità introdotta da "L'altro Vissani"? "La mia novità – risponde Vissani più polemico che mai - sono i prezzi bassi. Basta con i prezzi folli di certa ristorazione. A Cortina proponiamo un brunch a 28 euro, un menù a 40 euro esclusi i vini ovviamente. Altra novità è che L'altro Vissani, è un ristorante open dalle 7 del mattino con la prima colazione per tutta la giornata fino alle 2 di notte con le bombe alla crema. Anche i ristoranti devono adattarsi ai tempi nuovi: qualcuno in passato disse, bisogna andare incontro al popolo. È quello che noi stiamo facendo, altrimenti siamo perduti. E di certo oggi il popolo non ha soldi da buttare. Questo si tradurrà in una cucina improntata su predilezione per prodotti freschi, stagionali, attenzione alle tradizioni del territorio, esaltazione dei colori, dei profumi, dei sapori genuini. In una parola: rifiuto di alchimie culinarie".

Il ristorante si candida anche a diventare uno spazio conviviale e di ritrovo per la città grazie alla grande tradizione dell'ospitalità alberghiera dell'Hotel Bellevue Suites & SPA Hotel 4 Stelle nel centro della Regina delle Dolomiti, 20 camere e 44 suites, a pochi passi dalla zona pedonale e dal famoso Corso Italia, una vista mozzafiato che spazia a 360 gradi su un panorama unico al mondo (il Bellevue è stato tra l'altro set cinematografico per il film "Vacanze di Natale 2000" di Carlo Vanzina) che vanta un centro benessere di nuova concezione dotato di sauna finlandese, bagno turco, bagno mediterraneo, doccia emozionale rivitalizzante, tisania, zona relax arredata da pareti di Sale che ionizzano l'ambiente.

E la "rivoluzione" di Vissani non finisce qui, perché l'accordo stipulato fra Sorgente Hotels and Resorts e Piazza di Spagna View prevede prossimamente l'apertura di ristoranti a marchio "L'Altro Vissani" anche in altre due località turistiche: Pian dei Mucini (Massa Marittima) e Bari.

"Sorgente Group crede in progetti immobiliari che mettono al primo posto la qualità in termini di location e struttura architettonica. L'Altro Vissani è il partner che completa questa scelta di qualità e valorizzazione del patrimonio alberghiero italiano" – dichiara Valter Mainetti, Amministratore Delegato di Sorgente Group.

segue: www.ilghirlandaio.com

“Sarà un’esperienza brillante, nella quale sin da subito tutti abbiamo creduto” – aggiunge Gianfranco Vissani – “Da Sorgente Group a Piazza di Spagna View l’incontro è stato incisivo, per raccogliere l’invito a creare una ristorazione brillante e d’impatto. L’Altro Vissani e lo staff del Bellevue sono orgogliosi di essere protagonisti a Cortina, con il sostegno della Famiglia Mainetti e di Mauro Piccini, che ci hanno dato la possibilità di approdare a questa bellissima ed affascinante piazza”.

“Gli hotel italiani devono tornare ad essere luoghi di esperienza anche enogastronomica, settore di eccellenza e unicità del nostro Paese” – dichiara Mauro Piccini, Presidente di Piazza di Spagna View Compagnia Alberghiera, che opera nel settore dell’hotellerie attraverso la gestione di Hotel 4 e 5 stelle. Sorgente Hotels and Resorts si avvale della collaborazione di Piazza di Spagna View per la gestione e la commercializzazione del Bellevue di Cortina e di Château de Codignat e Château de Mirambeau, in Francia.

“Il cibo è cultura e la cultura rappresenta uno degli elementi chiave che compongono la mission di servizio pubblico della Rai - aggiunge Luigi De Siervo, Direttore Commerciale Rai – Questo progetto è in grado di esportare nel mondo la tradizione, la storia e le eccellenze della cucina italiana. L’Altro Vissani non è semplicemente un prodotto - specifica De Siervo - ma un concetto editoriale che vuole raccontare la vera cucina della nostra tradizione”.

Insomma da Cortina, da Orvieto, da Capri è partita la nuova crociata culinaria di Gianfranco Vissani. Ritieni di dover recitare un atto di dolore per il passato? “No la cucina va avanti. Però ultimamente abbiamo anche trasformato quello che noi non volevamo. E’ talmente esasperata la mania di comparire in televisione, di porsi al centro dell’attenzione dei media che è stato fatto in modo che la ristorazione italiana ricadesse nel buio più profondo, come un girone infernale”. Si riparte da Cortina!

