

La famiglia Zanon punta su Mestriner

lo chef Ivano Mestriner

l'abbazia di
Santa Maria

di Alessandra Piubello

'Ricevuti a corte', verrebbe da dire quando si varca la soglia del Relais & Chateau Villa Abbazia, nella Marca Trevigiana. L'ospitalità perfetta, l'accoglienza raffinata, gli spazi eleganti, tutto qui mette in evidenza gli sforzi fatti da una grande famiglia entrata a pieno titolo nell'albergheria di eccellenza. Ed ora, dopo mesi di "colauddo", è partita a pieno ritmo l'offerta di ristorazione, che si avvale di uno chef giovane e coraggioso, ma già ben affermato, Ivano Mestriner.

"Noi lavoriamo nelle tenebre, facciamo quello che possiamo, diamo quello che abbiamo. Il dubbio è la nostra passione e la passione è il nostro compito. Il resto è la follia dell'arte." Henry James

Esattamente qui. All'ombra della storica abbazia cistercense di Santa Maria a Follina, nella pace di luoghi ammantati da magiche forze invisibili, si è rifugiato il nostro. Ci siamo arrampicati fra le dolci colline del Prosecco, la musica di Keith Jarrett, *Sun Bear Concerts* a penetrare l'aria screziata dal sole, per ritrovarlo. L'avevamo lasciato a Badoere, sempre in provincia di Treviso, con quella sua piazza metafisica, nel ristorante fondato con tanto entusiasmo nel 2004 e chiuso quest'anno. Da *Da Vero*, così si chiamava quella fucina gastronomica meta di appassionati gourmet, il fuoco sacro dell'autodidatta Ivano Mestriner si esprimeva al meglio con materie povere, il 'quinto quarto'. Lo nobilitava, rendendo ogni boccone un'esperienza gustativa intensa e memorabile. Lui, figlio di un macellaio, fin dall'infanzia sogna la toque: esperienze in pizzeria, poi da Gualtiero Marchesi, da Aimò Moroni e via, 'seconda stella a destra questo è il cammino e dritto, fino al mattino' ad arrivare alla sua isola, da dove ti guardava dietro il vetro (vero, in dialetto, da qui il nome) con il suo sguardo fanciullino. Un talento di rara classe l'ha portato in circa tre anni alla rossa stella (prima ancora di entrare nei J.R.E.) e ai palcoscenici de lo Mejor de la Gastronomía, di Identità Golose, di Squisito. Ma Ivano è un cuoco vero, di quelli capaci di restare per giorni al lavoro senza dormire, di quelli che il giorno libero lo passano ad inventare nuovi piatti, di quelli che rifuggono le luci della ribalta e il circo mediatico. La sua vita è



Sala Caminetto

e non viceversa, comprendendola per estrarne l'anima". Vent'anni di lavoro in cucina alle spalle, con un calibro 38 ancora tutto da giocare, Mestriner accetta nel maggio di quest'anno una nuova dimora per il suo immutato amore di gioventù, una nuova corte per il suo talento. Il suo viaggio lo porta al Relais & Châteaux Villa Abbazia di Follina, nelle sale affrescate del ristorante La Corte. La famiglia Zanon, proprietaria della struttura, lo corteggiava da tempo. "Finalmente, dopo anni di cambi continui - sono le parole di Giovanni Zanon - la certezza di uno chef di merita fama. Ivano è un grande professionista, che stimiamo profondamente. L'abbiamo accolto nella nostra famiglia con tutti gli onori di cui è degno." Le strade del dotato chef e dei quattro fratelli Zanon si incrociano dunque nello spozializio di un palazzo nobile del XVII secolo e di una villa Liberty dell'Ottocento, circondati da un lussureggiante giardino di profumati limoni, colorate ortensie, pervinche, rododendri, magnolie, nel quale troneggia un antico pozzo... dei desideri? Un sussurro, e chissà che presto non si specchi sul fondo la fulva stella! Ma qual è la storia della famiglia Zanon? Giovanni e le sorelle Ivana, Maria Giovanna e Rosy, non nascono albergatori. Ereditano la struttura e con molta passione, passo dopo passo, la trasformano nell'attuale dimora di lusso. Partono con un bar, poi con una boutique di antiquariato e brocantage, successivamente decidono di aprire l'albergo iniziando con quattro stanze (che sono arrivate a diciotto, di cui sei nella villa, aperta solo

La



piccione



nel periodo estivo), per poi creare il ristorante. Nel 2003 entrano nelle cinque C (cortesia, charme, calma, carattere, cucina) di Relais & Châteaux, l'associazione esclusiva che annovera i migliori hotel di charme e ristoranti gastronomici presenti in sessanta paesi. Ognuno di loro ha compiti diversi (Giovanni segue l'albergo e la cantina vini, Ivana supervisiona con passione l'andamento generale, Maria Giovanna lavora nel negozio, Rosy si occupa della caffetteria e della sala), ma con un fil rouge che li accomuna: classe, profondo senso dell'ospitalità, impegno sincero, savoir faire. Ivana, volitiva primogenita, ha curato personalmente gli arredi delle stanze, creando un ambiente diverso per ognuna di loro, in un modo personissimo, originale, unendo stili ed epoche differenti, con grande attenzione ai ricercati tessuti e all'armonia dei colori. Dagli Zanon si respira un lusso fatto di molteplici dettagli, si varca la soglia di un fiabesco e ovattato mondo in perfetto equilibrio fra familiarità e intimità, tra formalità e affabilità e soprattutto, coccolati da molte premure, si vive la confortante sensazione di 'casa'. Anche Ivano qui ha trovato casa. Se l'ardore adolescenziale è un po' sopito, il suo fulgido estro sta ora calibrandosi su uno spazio-tempo diverso. La cifra stilistica è intatta, con un cambio di direzione: niente più frattaglie, chiuso con il 'quinto quarto'. Un'epoca è terminata e ne inizia un'altra, e il nostro si affranca dal sigillo di cuoco delle frattaglie: "cucinare è come la vita, dall'adolescenza si entra nell'età adulta e necessariamente si cambia. La gastronomia è cambiamento ed evoluzione, non può restare ferma a se stessa, bloccata da codici. È intuizione, istinto, dinamicità. Ed è per tutti, non può essere appannaggio di una ristretta cerchia di appassionati". E allora in menu troviamo, per esempio, fra gli antipasti le capesante arrostiti con vellutata di cavolfiore e piccola tempura (di delicata armonia), le mazzancolle al profumo di timo, i cicchetti veneziani, le variazioni al foie gras; fra i primi la zuppa di gulasch, gli straccetti con cefalo e ceci, gli gnocchi ripieni di baccalà alla vicentina, i ravioli ripieni al Saporito delle valli, vellutata di zucca, zenzero e chiodini e... il piatto del



Magnolia Suite

viaggio, il 'riso' di seppia. Sublime creazione (ideata quattro anni fa) di intensa emotività, un quadro gastronomico che colpisce sia la vista sia il palato, un gioco divertente per affascinare con l'essenza. Il riso non è riso, ma una purea di amido di riso, frullato e mantecato con la seppia e tagliato in dadini a ricreare l'effetto chicco, sulla quale si adagiano dei petali di uova di seppia e, al centro, un buco nero di inchiostro seppiato nel quale perdersi... un sogno che va assaporato. Proseguendo, fra i secondi ecco il trancio di rombo alla mediterranea, il filetto di branzino con puré di sedano rapa, indivia belga e patate, la quaglia al guanto (dai sapori integri), il piccione in due cotture, il carré di agnello al forno. Avviandoci alla conclusione, del menu con un florilegio di dolci e della nostra visita, alcune parole di Ivano tornano alla mente: "la passione mi vibra dentro con il coraggio di essere ciò che sono: leader di me stesso, pronto a migliorare ancora il mio percorso".



ravioli

la terrazza

per la cucina e nella cucina, natia bottega artigiana che vive della passione concreta di opere manuali e creative di antica memoria. 'Non c'è amore più sincero di quello per il cibo' chiosava George Bernard Shaw. Non a caso per Mestriner andare a fare la spesa è un'appassionante caccia al tesoro, alla ricerca della miglior materia prima, che non va mai tradita nel piatto. La sua gastrosafia? "Dare etica al prodotto, pur interpretandolo con la mia sensibilità. Sono io che mi adatto alla materia prima