A Venissa l’alt(issima) cucina mostra la via

20230726115058venissadronecvenissa-e82f7800

L’ambiente è industrial chic, la location unica: Mazzorbo, isola della laguna di Venezia dove Gianluca Bisol dal 2002 riscoprì e portò il vitigno autoctono Dorona di Venezia e creò un ristorante che si voleva stellato. E stella fu nel 2012 con Paola Budel, poi con Antonia Klugmann e dal 2017 con la coppia **Chiara Pavan e Francesco Brutto**, che nel 2021 hanno aggiunto la stella verde.

È un’oasi di quiete non alla portata di tutti **Venissa**, ma allora perché ne parliamo? Non tanto e non solo per il talento indubbio di Chiara e Francesco ma soprattutto perché oggi il Venissa è **diventato un centro di ricerca e avanguardia** che ha tanto da insegnare alla ristorazione italiana, di qualsiasi livello. In particolare nel campo della sostenibilità vera.

Partiamo dal nuovo menù (unico) che sembra estremista ma forse è, semplicemente, realista: **niente carne, utilizza esclusivamente specie marine invasive e i vegetali dell’ampio orto nel retro del ristorante.**

COSA SONO LE IAS?
Le specie aliene invasive (IAS) sono quelle “specie animali o vegetali trasferite dall’uomo al di fuori del loro areale naturale, deliberatamente (pesca sportiva o caccia) o accidentalmente (tramite viaggi in nave, aereo o al canale di Suez) e che nel nuovo ambiente si riproducono ed espandono rapidamente a scapito delle specie autoctone, causando danni alla biodiversità e all’ambiente”.

Il mondo sta cambiando, cambia la reperibilità delle materie prime, ittiche in primis. È un **tema cruciale** che chiunque abbia a che fare con la somministrazione di beni alimentari deve affrontare. Le IAS possono e devono **diventare un’opportunità in cucina**: costano meno, sono ampiamente disponibili (ma non sempre commercializzate) e la loro cattura, anziché impoverire, alleggerisce l’ambiente invaso.

UN LAVORO DI RICERCA

Si potrebbe ricavare un manuale ambientalista dalle pratiche messe in atto dai due chef nell'attività quotidiana. Li abbiamo guardati assemblare i piatti, siamo andati a visitare l'orto e il **laboratorio delle fermentazioni**, regno di Francesco, e proviamo a dare conto di una minima parte del loro lavoro. Chi volesse approfondire troverà mille spunti. Importante è capire che **la sostenibilità non deve andare a scapito né del gusto né del conto economico**, anzi.

L'orto del ristorante è una giungla anarchica, dove le piante di carciofo crescono in mezzo al frutteto, aglio viola e topinambur lungo un muro: *"Spargiamo semi, non tagliamo l'erba, non concimiamo, non trattiamo" dice Brutto. Accanto a coltivazioni più tradizionali ci sono erbe selvatiche e alofite (Portulaca di mare, Salicornia, Salsola soda) ovvero piante che crescono in terreni salini che "si stanno diffondendo in un delta del Po sempre più salato"*. Nell'orto crescono ai bordi di un fosso d'acqua salata, in menù si trovano nella Tartelletta di erbe alofite (con Takoyaki di granchio blu, albicocche acerbe e basilico artico).

*"Il **granchio blu** giunto dall'Atlantico è un **vorace divoratore di tutte le altre specie**, mentre l'Anadara inaequivalvis è una vongola originaria dal mar Giallo: non ha valore commerciale, i pescatori le ributtano in acqua, sono dure come chiodi. Le serviamo con finocchi di mare, potentilla e mertensia: tre specie infestanti".*

Le farine (in Seitan, topinambur e grani evolutivi) sono le 'combattenti' di Anticamente (Roncade, TV): "hanno meno proteine ma si adattano alla siccità e ai cambiamenti climatici, non sono tecniche quindi sono meno facili da lavorare ma c'è un'idea interessante dietro". Si usa quel che c'è, in **ottica no waste ma creativa**. Dalle foglie di fico alle scardature dei carciofi, al 'curry di laguna' realizzato con le erbe che avanzano in cucina, seccate e frullate, agli scarti di polenta inoculati con muffa. *"Abbiamo sviluppato un alfabeto profondo delle erbe dell'orto, non le abbiamo mai usate per moda o decorazione".*

Un **inno all'economica circolare** è lo stanzino delle fermentazioni, pieno di vasi dove finiscono scarti di pesce e croste di pane, ci sono fermentatori per koji e tempeh, **kombucha**, garum di trota, salsa di soia fatta con ceci e segale, aceto di mele cotogne e di miele, salsa conijan, estratti alcolici.

CM ZERO

"Per i vegetali al ristorante siamo autosufficienti al 100%, se una cosa manca cambiamo il menù". E all'osteria? *"Usiamo ciò che è in sovraproduzione in quel periodo: ora (inizio giugno) è pieno di*

branzini che cacciano il granchio blu, le volpine e i cefali in certi periodi dell'anno e le catture accidentali da pesca sportiva non destinata al consumo umano o pesci difficili da lavorare come tombarelli e palamiti. Non usiamo più anguilla e moeche".

Per concludere: è facile? No, è un approccio che presuppone tanto **studio, passione, ricerca anche in cucina, creatività e pensiero non allineato**. Tutto ciò è complesso, come lo è il futuro che ci siamo apparecchiati, a tavola come sul Pianeta. Inutile illudersi che ci siano risposte facili o scappatoie. **Meglio rimboccarsi le maniche e prepararselo da sé: il futuro della professione dipende anche da noi.**