Da Locanda Cipriani a MangiaStorie: chef Cristian Angiolin sbarca a Cavallino Treporti con il suo nuovo ristorante

20240624152327mangiastorie-63a3fd55

Un nuovo progetto a 360° gradi che, attraverso la ristorazione e le filiere che le girano intorno, si impegna a valorizzare il territorio di **Cavallino Treporti (Ve)** e della laguna di Venezia. Si tratta di MangiaStorie, format di esercizio commerciale che punta sul ristorante, ma comprende anche con un piccolo market (e in futuro una piattaforma di e-commerce), oltre che una serie di servizi di formazione ed esperienze legate al territorio e alla sua economia.

Al centro del progetto, vincitore del bando europeo **“Disegni +”** è il rilancio di una zona che, dopo l'alluvione di sessant'anni fa, solo adesso sta trovando una sua nuova vocazione legata all'ospitalità e alla riscoperta delle tradizioni, gastronomiche in primo luogo.

TRADIZIONE E ECONOMIA CIRCOLARE

E' così che, fondendo semplicità e contemporaneità, la cucina di **MangiaStorie** è stata affidata a chef **Cristian Angiolin**, un’esperienza pluridecennale alla Locanda Cipriani a Torcello (Ve) e adesso impegnato a realizzare la sua idea di un vero e proprio “mangiare all’italiana” utilizzando soprattutto ciò che viene prodotto, allevato e pescato nella regione **di Cavallino Treporti.**

«*Terra, mare e laguna rappresentano gli elementi principali dell’offerta del ristorante, che cambia in base alla stagione* - spiega a *Mixerplanet* **Nicolò Barbazza, marketing manager di MangiaStorie** -. *Siamo aperti da circa 20 giorni e partiamo con la colazione, con brioche artigianali e farciture fatte in casa, per arrivare fino alla cena, passando dall'opzione del “pranzo corto”. Si tratta di una formula che comprende* ***sei/sette piattini presi dal menu della cena,*** *a cui si aggiungono anche ortaggi, snack e insalate».*

Ciò che si vuole creare a MangiaStorie non è solo un luogo dove consumare cibo ma un viaggio all'interno di storie e tradizioni. Infatti, l'attenzione è verso **le ricette di una volta che sono in grado di trasmettere autenticità e la narrazione del vero**.

«*MangiaStorie si fonda sull'idea retrò della bellezza di una volta ma trasformata in termini contemporanei* - continua Barbazza -- *Ed è proprio per creare una cucina di sostanza rifacendosi a sapori casalinghi che lo chef ha deciso di comprare una macchina per fare la pasta in casa e di affidarsi ad agricoltori locali per gli ortaggi che serviamo».*

LA SERRA E I PROGETTI FUTURI

Radicamento nel territorio e attenzione alla sostenibilità si ritrovano anche nella particolarità della struttura architettonica, che seguendo un'idea del titolare Stefano Enzo, **si ispira alle serre locali e ai mercati coperti cittadini.**

«*L'edificio è costruito in ferro e ha ampie vetrate. Vogliamo creare* ***uno spazio senza confini e senza limiti,*** *infatti non ci sono siepi e il ristorante dà sulla strada. L'obiettivo è quello di costruire un punto di riferimento per Cavallino Treporti, attraverso una struttura dove sia i turisti che le persone locali possano mangiare ma anche stendersi sul prato, e dove i bambini possano giocare nel parco giochi»,* conclude il marketing manager.

All'interno della struttura c'è anche un **market territoriale** che mira a selezionare i prodotti artigianali locali e a cui sarà collegata una **piattaforma di e-commerce**, che, inizialmente, si rivolgerà alle persone di Cavallino Treporti. Più in là nel tempo, invece, verrà sviluppato piccolo spazio di coworking al primo piano dell'edificio, mentre prenderanno forma delle collaborazioni con bed and breakfast e affittacamere della zona.