



PN24 FOOD - Food, Venezia: Vania Cipriani nuova Head Chef del ristorante Oro, lavorerà con Bottura

Venezia - 28 mar 2024 (Prima Notizia 24) I due chef creeranno una proposta culinaria che prevede un mix di creatività, influenze internazionali e cucina tradizionale veneziana.

Dopo aver lavorato per molti anni al ristorante Sesamo di Marrakech con i fratelli Alaimo, Vania Ghedini torna in Italia per assumere il ruolo di Head Chef di Oro, il ristorante con una stella Michelin sito all'interno del celebre Hotel Cipriani. Ad annunciarlo, in una nota, è lo stesso iconico hotel veneziano. Ghedini lavorerà sotto la supervisione del visionario chef Massimo Bottura. Ferrarese, classe 1987, Ghedini rilancerà il ristorante Oro per la stagione 2024, ideando nuovi menù volti ad esaltare i prodotti tipici lagunari e non solo. Ghedini e Bottura lavoreranno in tandem per ideare una proposta culinaria in cui saranno mescolati creatività, influenze internazionali e cucina tradizionale veneziana. "La mia cucina si porrà in continuità - ha spiegato Ghedini - con le pratiche culinarie dei grandi maestri che mi hanno trasmesso il valore di quest'arte e l'importanza della cultura e della conoscenza. Cominceremo da queste fondamenta, dai luoghi in cui ho vissuto negli ultimi anni, da Venezia e dal patrimonio della sua laguna e creeremo piatti autentici e distintivi. Questi sono i valori su cui costruiremo la preziosa esperienza di Oro... ora!". "L'Hotel Cipriani è il perfetto set cinematografico e, fin dall'apertura 66 anni fa, è simbolo intramontabile del lusso e dell'eleganza italiani. È un viaggio in costante evoluzione, che nel corso degli anni ha unito la classe dell'arte del servizio con un'eccezionale proposta enogastronomica. Il ristorante Oro, con una vista suggestiva sulla laguna, è l'incarnazione di questo viaggio e io e Vania siamo entusiasti di essere parte di quest'ultimo capitolo", ha commentato Bottura. "La visione creativa di Massimo Bottura assieme alla passione di Vania Ghedini per la cucina farà sì che Oro si affermi come meta gastronomica a Venezia e nel mondo. Ringrazio entrambi per aver accettato questa sfida e auguro loro il meglio", ha continuato Christian Boyens, Vice President & Divisional Leader Southern Europe, Belmond.

(Prima Notizia 24) Giovedì 28 Marzo 2024