

# Avanguardia in LAGUNA

Piatti stellati, vigna-giardino,  
suite e ospitalità diffusa  
tra i bagliori d'acqua della laguna.  
Al **Venissa Wine Resort**, sull'isola  
di Mazzorbo, l'ospite vive una guest  
experience a tutto tondo, frutto di scelte  
precise e di una visione d'avanguardia,  
ma sempre **legata al territorio  
e alle sue tradizioni**

di Alessia Cipolla  
Foto di Mattia Mionetto, Silvia Vettoretti  
e Marta Quintavalle



**V**enissa Wine Resort è un progetto illuminato, un sogno diventato realtà grazie alla famiglia Bisol, storici produttori di Prosecco in provincia di Treviso. Un luogo di quiete, perfettamente integrato nel mood dell'isola veneziana, ideale per chi cerca relax - vicino a Venezia ma lontano dalla sua frenetica folla - e per chi vuole riscoprire le tradizioni e la gastronomia lagunare.

La scenografia è spettacolare: un antico convento, cinto da mura, dal XIX secolo azienda agricola, ahimè abbandonata nel 1966, dopo la devastante acqua alta che lasciò un'altissima concentrazione salina nel terreno e distrusse tutte le piante e i vigneti dell'arcipelago, impedendone il recupero per anni. Fino al 2006, anno in cui i Bisol decidono che quel brolo (in dialetto il tipico frutteto di una casa padronale cinto da mura) può essere il luogo ideale dove far rivivere la storica viticoltura veneziana: riprende così la coltivazione di 4000 vitigni autoctoni Dorona, a bacca bianca, che ogni anno producono circa 4000 bottiglie di bianco Venissa.

≡ Food Concept ≡



Appena al di là del "ponte lungo", a pochi minuti a piedi, le **case colorate di Burano** dove gli ospiti possono scegliere di dormire tra **pescatori e merletti**

Prima il recupero della vigna murata, fulcro di tutto il progetto, e a seguire l'antica casa padronale - oggi relais di sole cinque camere - e i vecchi edifici dell'Osteria Contemporanea e del Ristorante Venissa. Un ampio progetto, a firma dell'architetto Mariano Zanon dello studio ZAA di Treviso, al quale si è recentemente aggiunto un albergo diffuso nella limitrofa Burano, dove un antico ponte collega le due isole e, idealmente, le due strutture. Un vero e proprio "sistema Venissa", profondamente radicato nel territorio, con una forte identità che viene trasmessa attraverso il cibo, il vino e l'accoglienza.





Lo chef e i suoi collaboratori **servono ai tavoli**, perché la creazione di un piatto è un **progetto così individuale** e tecnico da doverlo presentare **in prima persona**



**Francesco Brutto**, executive chef di Venissa Wine Resort



**Per palati raffinati**

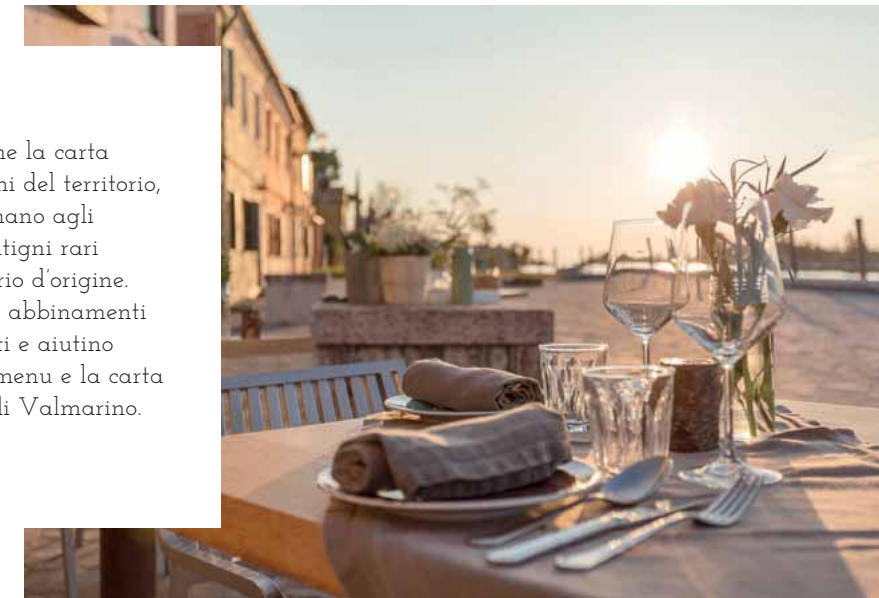
Quale poteva essere il luogo ideale per gustare questo vino se non un ristorante dentro il vigneto? Seduti nel portico della ex-stalla, la vista si apre sui filari, sulle rose e sugli alberi da frutto. Un ambiente ricco di storia, colori, profumi, e di profonda quiete. La cucina offerta non è tradizionale, ma d'avanguardia e contemporanea, che utilizza, però, i prodotti locali. Il tutto sottolineato da una scelta insolita: alla guida delle cucine di Venissa ogni anno lo chef cambia. E la scelta, inutile dirlo, ricade sempre su figure di spicco della scena gastronomica nazionale. Basti dire che qui si sono avvicendate Paola Busel e Antonia Klugmann, che qui ha ottenuto la sua prima stella Michelin, seguite da 4 giovani e talentuosi chef e, oggi, dall'ormai celebre Francesco Brutto. Tutti "Temporary Chef" d'eccellenza, tanto che, nonostante gli avvicendamenti, la stella Michelin è stata mantenuta e la cucina resta sempre di altissimo livello. Immutata negli anni, invece, la filosofia di fondo: massima libertà creativa, interpretazioni sempre nuove e stimolanti e i prodotti locali come unico filo conduttore. In menu degustazioni a 5, 7 o 9 portate basate su abbinamenti inconsueti e intriganti: una proposta culinaria non per tutti, anche dal punto di vista economico.

E ogni anno cambia anche la brigata, perché Venissa è stagionale, apre ad aprile e chiude a ottobre. Un continuo ricambio di personale, che se da un lato rappresenta una difficoltà in più dal punto di vista organizzativo, dall'altro è considerato dalla proprietà una risorsa ormai irrinunciabile. A ogni stagione, infatti, la sfida si rin-

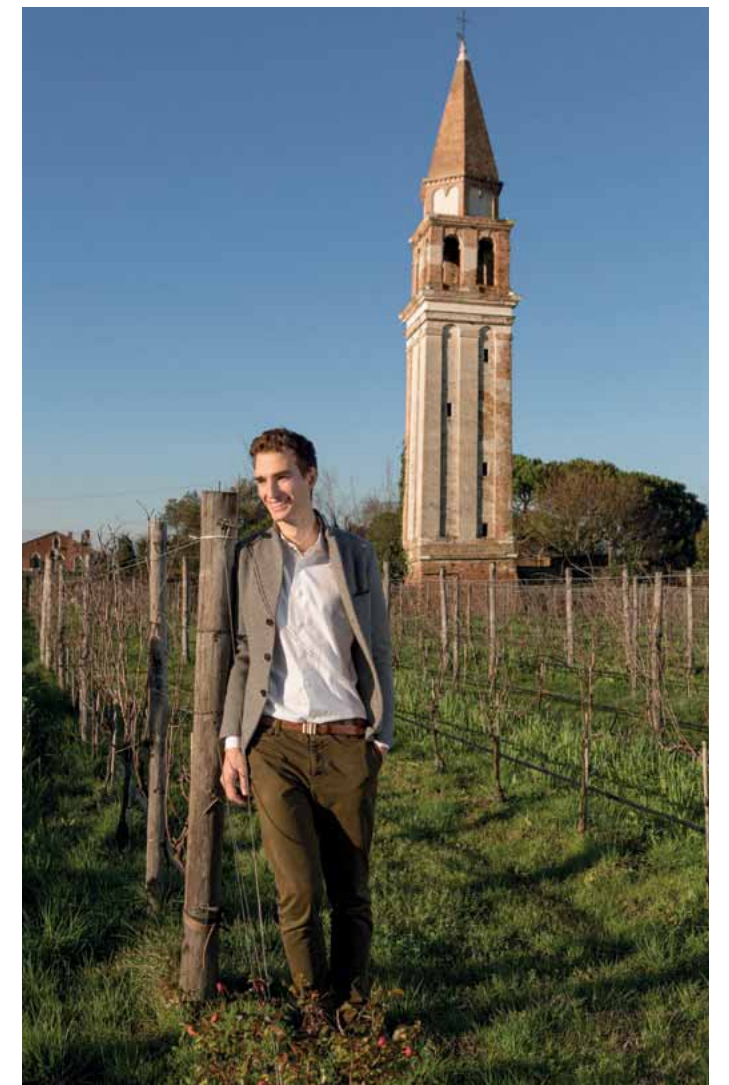


**LA CARTA DEI VINI**

Venissa esprime il suo carattere in ogni dettaglio, e anche la carta dei vini è coerente con la sua identità: sono presenti i vini del territorio, del Veneto, del Trentino e del Friuli, che meglio si abbinano agli ingredienti locali. A questi sono stati aggiunti vini da vitigni rari o prodotti in zone "eroiche", strettamente legati al territorio d'origine. La sommelier **Anna Cardin** ha carta bianca nel trovare abbinamenti stimolanti, che mettano in luce aspetti peculiari dei piatti e aiutino a valorizzarli. Il progetto grafico di Venissa, compresi i menu e la carta dei vini, è opera dello studio MimiCocoDesign di Cison di Valmarino.



**Matteo Bisol**, dal 2014 direttore di Venissa



nova, mentre gli ospiti fedeli trovano ogni anno qualcosa di nuovo, originale e stimolante.

Il personale proviene dalla terraferma e si trasferisce a Mazzorbo per l'intera stagione, perché la proposta di Venissa ha bisogno di professionisti che abbiano già fatto esperienza in ristoranti stellati, mentre i camerieri sono locali. Lo staff è pensato per servire 20 coperti: una scelta precisa, visto che se ne potrebbero accogliere molti di più unendo la capienza della sala esterna. Invece no, il numero di clienti si ferma a 20, anche a costo di rinunciare a molte prenotazioni durante il weekend, per non modificare l'organizzazione in cucina e per evitare costi di personale in eccedenza durante la settimana.

Per il servizio al tavolo c'è un'altra particolarità: lo chef e il suo staff servono ai tavoli. Un sistema adottato e ormai collaudato dall'executive chef Francesco Brutto, secondo il quale la creazione di un piatto è un progetto così individuale e tecnico da doverlo presentare in prima persona. Tutto il personale in cucina, quindi, parla lingue straniere, conosce perfettamente l'idea, gli ingredienti e la creazione della ricetta e ne diviene il miglior testimone, potendo così tagliare i costi dei camerieri che mantengono comunque un importante ruolo di supporto. Perfetta l'organizzazione: il cuoco esce in sala senza che la linea venga interrotta.



≡  
 Venissa propone **wine tasting** e corsi di cucina locale. Ma si possono sperimentare anche **voga e gondola**, corsi di pesca e workshop di **fotografia in laguna**  
 ≡



albergo diffuso che ha l'obiettivo di far vivere e rivivere il piccolo borgo, offrendo occasioni di lavoro e di sopravvivenza a tutta la comunità. Sono così state acquistate 4 case colorate - ciascuna con cucina, spazi comuni e 3 o 4 camere - situate nei luoghi più affascinanti dell'isola: vicino al vecchio mercato del pesce, nella piazza principale o lungo i bellissimi canali colorati, poi ristrutturate dallo Studio Baukuh e arredate con pezzi di design delle più importanti aziende del triveneto. Per ogni guest house un tema locale - la voga, il merletto, le erbe e il pescatore - e l'attento servizio di un hotel. A partire dalla colazione: predisposta in cestini da picnic che giornalmente vengono riempiti di prelibatezze e portati dal vicino resort. Originali anche i lounge bar, ognuno dedicato a una bevanda e fruibile anche dagli ospiti delle altre case, per stimolare la condivisione e le relazioni e anche per invogliarli a fare una passeggiata e a scoprire gli scorci più segreti dell'isola. In quello dedicato al vino troviamo così una grande cantinetta e un "honesty bar" con un'ampia selezione di bottiglie. Una sorta di enorme e condiviso frigobar, dove tutto può essere preso e gustato lasciando semplicemente un tagliando che verrà raccolto dal personale. In un'altra casa lo spazio condiviso è invece dedicato al tè, gratuito, con un'interessante selezione fatta dalla Casa del Te di Treviso.



≡

### Local Design

La ristrutturazione di Casa Burano ha coinvolto le maggiori eccellenze venete. I pavimenti degli ingressi sono stati realizzati con gli smalti di **Orsoni**, l'unica fornace presente ancora oggi a Venezia, che dal 1888 produce artigianalmente mosaico di vetro a foglia d'oro e 3.000 tonalità di smalti. Salendo ai piani superiori troviamo invece i legni **Ihlas**, realizzati con le stesse tavole del Piave un tempo usate per la realizzazione della flotta navale della Serenissima.

Gli arredi, poi, sono vere e proprie icone di design del Triveneto come **Moroso e Trend**, azienda vicentina fondata nel 2000 da Pino Bisazza, che realizza decori in mosaico dai motivi classici e rivestimenti dal design contemporaneo. Tra le altre firme anche **Fontana Arte**, storico brand dell'illuminazione, e **Bolzan Letti**, nota factory trevigiana che coniuga design e artigianalità nella creazione di raffinati e prestigiosi letti sartoriali. Aziende che hanno creduto in questo progetto e contribuito a realizzare, di fatto, uno showroom da vivere. L'amore della famiglia Bisol per il proprio territorio si manifesta così, anche selezionando il migliore design Made in Italy, rigorosamente "local".

≡

### Osteria Contemporanea: semplice e informale

All'interno di Venissa convivono, a pochi metri di distanza, il ristorante e l'Osteria Contemporanea, due diverse formule di ristorazione, chiare, trasparenti e ben comunicate.

Se nel ristorante si punta a una cucina d'avanguardia e a clienti pronti a un'esperienza gastronomica impegnativa, nell'Osteria, con circa 40 coperti, viene proposta una formula semplice e informale, pensata per ospiti che vogliono mangiare piatti locali a un prezzo più contenuto, ma sempre in un contesto ricco di fascino. Si può entrare in Osteria anche solo per bere un bicchiere di vino e mangiare un 'cicchetto' veneziano durante una gita in barca, o semplicemente per bere un caffè.

Anche gli ospiti del resort fanno colazione all'Osteria, gustando piatti preparati dai cuochi, pane fatto in casa e marmellate prodotte con la frutta dell'isola di Santa Cristina, dove la famiglia Bisol possiede altre vigne e frutteti.

### Guest experience a ritmo di laguna

Ci sono due Burano: la prima dalle 6 di mattina alle 11 di sera e la seconda dalle 11 alle 6. Di giorno l'isola è invasa da turisti che la visitano per fare un selfie con le case colorate, una breve passeggiata, si siedono al bar, consumano velocemente e poi ripartono. Dalla tarda sera al primo mattino, invece, l'isola si trasforma in un luogo magico e silenzioso, dai ritmi lenti e dagli scenari incantevoli, vissuto da una comunità compatta che porta avanti tradizioni secolari quali il merletto e la pesca: varrebbe la pena fermarsi a dormire a Burano. Qui però non ci sono gli sfarzosi palazzi veneziani, facilmente convertibili in hotel di lusso, e fino a oggi non è stato possibile creare strutture ricettive che invitassero il turista a fermarsi, conoscendo meglio il territorio, lasciando qualcosa e non solo prendendo. Ma alla famiglia Bisol piacciono le sfide (im)possibili e così hanno da poco inaugurato Casa Burano, un

### IL VINO VENISSA

Dal vitigno Dorona di Venezia (0,8 ettari), a bacca bianca, nasce il bianco Venissa. La vinificazione è in mano a Desiderio Bisol e Roberto Cipresso, noto enologo. Le uve subiscono una lunga macerazione sulle bucce, pratica che rende il vino dal forte carattere e struttura. La bottiglia, forgiata nelle vetrerie della vicina Murano, ha un design particolare ed elegante con una foglia d'oro, storica lavorazione locale della famiglia Battiloro, applicata a mano sulle bottiglie e poi fusa sul vetro. La prima annata è del 2011.

