

12 Febbraio 2018

<http://www.theoldnow.it/bistro-cici-la-venezia-stefano-bison.html>



### **Bistrò da Cici | La Venezia di Stefano Bison**

Venezia è senza dubbio un posto magico, ma questo lo sappiamo. Una cosa che però a volte ci dimentichiamo è che in questa città così speciale e unica nel suo genere vi è una proposta enogastronomica di altissimo livello e, fra una calle, una gondola ed uno scorcio sulla laguna, si possono gustare piatti locali rivisitati in una chiave innovativa e molto interessante.



Oggi voglio portarvi all'interno di un bistrò davvero speciale: il Bistrò da Cici, che si trova all'interno dell'**hotel Salute Palace** – via Dorsoduro n.223 Venezia. In cucina troviamo uno chef di origine veneziana ma residente in provincia di Treviso, che appartiene alla nuova generazione di chef che fanno del loro lavoro più che una passione, un vero proprio stile di vita. Sotto il nome di Stefano Bison, infatti, troviamo un vero talento che ha iniziato la sua gavetta fra i più importanti ristoranti ed alberghi stellati europei come ad esempio il The Ritz Hotel di Londra, il Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, il Ristorante La Siriola – 1 stella Michelin – ed il ristorante Villa d'Este di Cernobbio che lo hanno visto impegnato fra il 2004 ed il 2008. Ma, a partire dal 2009, Stefano ha deciso di rientrare nel Veneto lavorando in vari ristoranti della provincia di Venezia fino ad arrivare al Ristorante l'Alcova presso l'hotel Ca' Sagredo di Venezia. Ma il percorso di Bison non finisce qui: lo ritroviamo oggi all'interno del **Bistrò da Cici** dove ha potuto dar vita completamente alla sua idea di cucina che si basa sull'importanza dell'utilizzo di materie prime di qualità e stagionali e nella cura dei dettagli sia nella preparazione che nella presentazione del piatto. Ciò che lo contraddistingue è una grande professionalità anche a livello umano, acquisita in situazioni lavorative che l'hanno messo in contatto con persone di nazionalità e culture differenti. Il lavoro di squadra è stato determinante, e lo è tuttora a suo parere, per la buona riuscita del servizio.

In un luogo di incontro storico della vita culturale veneziana degli anni '60 come il ristorante Bistrò da Ciccì, l'esperienza culinaria della serenissima rivive grazie a gustosi piatti della tradizione proposti proprio da questo chef. Stefano Bison è infatti riuscito a portare una chiave di innovazione, fondendo i sapori nuovi con la tradizione. Il menù varia periodicamente nel rispetto della stagionalità dei prodotti e puntando a valorizzare le eccellenze locali italiane per offrire agli ospiti un'esperienza di gusto indimenticabile.





Incuriosita dalla sua cucina e dalla sua tecnica così interessante, ho pensato di fare qualche domanda allo chef che vi lascio di seguito.

*1. Come si fonde la tradizione veneziana con l'innovazione mantenendo i sapori tipici di questo luogo così storico e portando in cucina il proprio pensiero culinario?*

Per me la tradizione è molto importante, anzi, è fondamentale. Le nostre nonne e le nostre mamme a casa cucinavano sempre piatti tradizionali, e soprattutto di stagione. Io sto tentando di fare esattamente la stessa cosa. Parto dalla tradizione e dalla stagionalità, uso una materia prima eccellente e freschissima. Poi semplicemente uso le varie tecniche di cucina apprese negli anni. Questa è la maniera in cui io coniugo la tradizione all'innovazione. Usando materie prime fresche e di qualità, senza stravolgerle, ma evidenziandole con l'uso di macchinari e tecniche di cottura e di stoccaggio moderni.

*2. Quale piatto ti rappresenta maggiormente per quella che è stata la tua storia ed esperienza, e perché?*

Non ho un piatto in particolare che mi rappresenta. Posso dire che amo in assoluto il pesce. Da buon veneto mi piace molto il pesce di laguna. Adoro la mattina passare per i banchetti in campo santa Margherita e guardare che pesce c'è. Poi proseguo e trovo il negozio di frutta e verdura appena dopo il ponte dei pugni che è proprio sopra ad una barca, e lì controllo le novità. Se mi accorgo che c'è pesce o verdura fresca che io non ho e sono di stagione me le compro subito!

### 3. Cosa non dovrebbe mai mancare in un menu veneziano, e perché?

Non dovrebbe mai mancare il pesce locale fresco! Non c'è un ingrediente in particolare, ma posso assicurare che noi abbiamo molto pesce locale. Dalle moeche ai garusoli, i canestrelli, le cappelunghe, le vongole veraci che noi chiamiamo "capparossoli", le bevarasse, i passerini, i cefali, le "masanete"... questi sono solo alcuni! Con tutto questo ben di Dio puntare su i soliti branzini ecc... non va bene! Torniamo al discorso della tradizione e della stagionalità!

### 4. Qual'è la caratteristica della città che più chi è colpito nel profondo e che si può ritrovare nei tuoi piatti?

Credo che la caratteristica che più mi ha colpito sia la varietà o la diversità. Mi spiego: Venezia è una delle città più visitate in Italia e ha una storia molto importante. Ad esempio i palazzi hanno un sacco di influenze. I turisti vengono da tutto il mondo. Ma anche i lavoratori sono di diverse etnie. Sul mercato, da Rialto ai negozi tipici, si può trovare di tutto, dalle spezie a qualsiasi altra cosa, proprio per accontentare tutti. Fin dai tempi della repubblica marinara Venezia è stata molto importante per il commercio! Credo che quello che si ritrova nei miei piatti sia proprio la varietà. Cambio i menù molto spesso, non aspetto il cambio della stagione. Se non cambio il menù, comunque propongo delle proposte alternative utilizzando spezie o aromi provenienti anche da altre parti del mondo.

### 5. Qual'è la domanda che avresti voluto ricevere e quale risposta mi avresti dato?

*Cosa pensi del tuo presente e come ti vedi in futuro?* Sono arrivato qui al Cici Bistrò e abbiamo iniziato un bel progetto. Abbiamo ripreso la ristorazione in mano, e vogliamo far sì che torni ad essere un punto di riferimento come negli anni 70 e 80. L'idea fin dall'inizio è stata di essere un ristorante vero, con dei piatti veri e cibo vero. Venezia negli ultimi anni sta diventando troppo turistica e i ristoratori se ne approfittano alzando prezzi e abbassando la qualità. Io invece propongo qualità ad un prezzo competitivo, che non vuol dire che lo regalo, ma nemmeno rincari spaventosi. Lavoro solo materia prima fresca e di qualità. L'azienda mi da molta fiducia e questo mi fa stare bene. Ho dei ragazzi che mi aiutano che sono davvero molto bravi e volenterosi. Il futuro lo immagino sempre in questa azienda proprio perché è in evoluzione. L'anno prossimo ci sarà una nuova apertura sempre qui a Venezia, e non è detto che sarà l'unica della catena...

