



RESTAURANT

***ACROBATA DEL GUSTO***  
***CHEF CORRADO FASOLATO***

Acrobata del gusto, giocoliere dei sapori, maestro e alchimista, così Corrado Fasolato è stato definito perché offre un vero spettacolo in cui i colori e i profumi rendono indimenticabile un pranzo o una cena al Met Restaurant.

Già Chef Stellato dal 2006, considerato dagli esperti tra i migliori Chef in Italia dopo aver conquistato le Tre Forchette del Gambero Rosso, a novembre 2009 ottiene, inaspettata e acclamatissima, la seconda stella Michelin

Dopo aver lavorato con gli insegnanti prediletti Gualtiero Marchesi in Italia, Ferran Adrià in Spagna e André Jagger in Germania, accetta nel 2004 con entusiasmo la conduzione del "Met Restaurant", già rinomato ristorante dell'Hotel Metropole a Venezia continuando qui il suo percorso di ricerca gastronomica.

La sua cucina porta l'appellativo Fusion, è sicuramente creativa, di ricerca, e alternativa. Offre piatti dai sapori delicati e dagli accostamenti inusuali in cui i prodotti tipici della cucina veneta - veneziana in particolare - si sposano a spezie, profumi e colori di cucine orientali e lontane. Una cucina nuova ma anche attenta alla tradizione.

Qualche esempio? La classica ricetta della pasta alla carbonara diventa "Fettuccine di Seppia alla Carbonara" in cui la pasta è sostituita dalla seppia resa in strisce sottilissime e condita con gelatina al nero di seppia e chips di pancetta leggerissima. Altro piatto eclettico è la "Moka al pomodoro e basilico" che vede il geniale utilizzo della caffettiera con al posto dell'acqua un consommé di pomodoro diluito e nel filtro basilico e origano. Ma gli ingredienti miscelati nella moka possono essere anche altri: fegato, brodo vegetale, lamponi. Altrettanto inusuali, quasi spericolati i suoi menù a base di caffè.

Un cavallo di battaglia del Met Restaurant è diventata la "Colazione con il baccalà": si tratta di una piccola brioche saltata con il baccalà mantecato e acciuga, seguita da assaggi di cappuccino di baccalà, baccalà fritto con cipolle di Tropea e uva passa per finire con lo sformato di pezzi di baccalà su salsa di yogurt.

Un secondo ormai famoso è la "Lombatina di capriolo cotta al vapore di erbe con tortino di castagne e salsa al miele e caffè". Semplicemente un filetto di capriolo passato in padella e trasferito in cestini di bambù per ultimare la cottura al vapore, arricchito da 20 erbe miste tra cui salvia, ginepro, rosmarino, timo e chicchi di caffè.

Acrobatiche le composizioni di Corrado: immaginate ancora i ravioli distesi sul piatto? Corrado ve li propone arrampicati "a torre" farciti con coniglio e mela. Dalla pietanza più semplice alla più complessa Corrado Fasolato studia forme sempre nuove per disporre e proporre il cibo, molto essenziale e quasi minimalista.

La sua vulcanica creatività lo porta - per la gioia dei clienti nuovi o affezionati - a variare i menù ogni mese. Corrado Fasolato aggiunge, modifica, sperimenta, crea. Queste sono solo alcune delle deliziose proposte che hanno premiato la cucina di Corrado e hanno fatto del Met Restaurant un ristorante "stellato". La città di Venezia da anni aspettava di veder emergere una novità in cui potesse rispecchiarsi con orgoglio. Difficile spiegare, questa è un'esperienza tutta da ... Gustare.