

# VELENO UNA NUOVA ESPERIENZA GOURMET

## VELENO UNA NUOVA ESPERIENZA GOURMET



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante "Il Veleno"-  
Brescia

**"Veleno"** è un racconto a quattro mani dello chef **Maurizio Amato** e del restaurant manager **Davide Patruno**, due friulani desiderosi di creare un progetto inedito nel quale il [cibo](#) incontra la storia, il design e intraprende così anche un viaggio culturale. Dopo svariate esperienze nell'alta ristorazione in Italia e all'estero, i due soci si sono ritrovati nel piano nobile di una sontuosa dimora bresciana di fine '700 per dar forma al loro sogno.

Veleno è dunque una nuova idea che torna alle origini della parola **Venus**, ossia filtro amoroso nella sua accezione letterale. Il concetto raduna in sé il significato di pozione che induce alla vulnerabilità e che può inebriare. Così vuole essere il ristorante situato al primo piano di **Palazzo Martinoni già di Rosa** (via Antonio Gramsci, 10), nel quale l'austera cornice storica si accende grazie all'incontro con l'arte contemporanea e con il design.

Il menu fonde elementi del territorio e attinge al contempo alla cucina internazionale, così da attivare contaminazioni virtuose.



IlViaggiatoreMagazine-  
Ristorante "Il Veleno"-

Brescia

## **Uno chef legato molto al territorio e alla materia prima**

Con le spezie di Istanbul e la cultura turca, con i riti orientali, l'attenzione francese ai dettagli e la vivacità di Praga, con tecniche di cottura evolute ma mai troppo estreme. Qui i prodotti tradizionali, spesso dimenticati, sono reinterpretrati in modo onesto e inaspettato. Veleno ha una carta controtendenza.

Laddove la cucina attuale rielabora ed estremizza, Maurizio Amato si ancora al territorio e alla materia prima per creare piatti tradizionali, legati dal fil rouge di spensieratezza, libertà e novità.

Lo spazio si declina in cinque sale principali, fra cui uno scenografico salone da ballo e un'intima saletta-bomboniera sormontati da volte affrescate, soffitti a cassettoni e circondati da grandi finestre, tessuti damascati e camini.



IlViaggiatoreMagazine -  
Ristorante "Il Veleno" -  
Brescia

## **Uno spazio dedicato a chi ama particolarmente i dolci**

Veleno è dotato di 45 coperti ed è aperto a pranzo con un'offerta esclusiva di cinque piatti, per spiluccare durante gli incontri di lavoro o per una pausa di tempo libero. Ha un bancone adibito a cocktail bar con un esperto mixologist per aperitivi di preludio alla cena, momento nel quale il

ristorante offre una lista completa di tutti i piatti d'autore che cambiano ogni tre mesi. A disposizione degli ospiti anche una confiserie alla francese. Uno spazio dedicato a chi ama i dolci, aperto anche di sera. Ideale per chi si ferma qui durante una passeggiata, con un libro in mano o un amico con cui chiacchierare. Dedicato a chi ha cenato a casa ma vuole viziarsi con una piccola tartelletta o un buon caffè con grani scelti tra le torrefazioni friulane.



IlViaggiatoreMagazine -  
Ristorante "Il Veleno" -  
Brescia

## Un posto nuovo. Un inizio

Veleno altera animo e mente, rende indifesi. Evoca paradisi artificiali dai quali non ci si riesce più a sottrarre. Non è un ristorante per palati fini, non è una trattoria, non è un'osteria. Veleno è semplicemente Veleno. Un posto nuovo. Un inizio.

Dice Maurizio Amato , chef di 38 anni: *«Veleno per me è simbiosi tra amore e sapore. È passione e voglia di vincere, sperimentare gioire. È il ricordo di pozioni di nonne e madri. È espressione, lussuria, emozione, nascita e orgoglio»*

Gli risponde Davide Patrino, restaurant manager di 26 anni: *«Veleno è il sogno di una realtà sostenibile, un punto di partenza per le nuove generazioni. Una ristorazione attuale che non segue le tendenze ma le detta. Veleno è in ognuno di noi»*

Veleno non è solo ristorante, Veleno è anche pasticceria, uno spazio emozionante, elegante e accogliente: un nuovo salotto da vivere per tutta la giornata.

Un luogo d'altri tempi ispirato alle caffetterie francesi che propone dolci capolavori, da ammirare prima e poi da gustare,

dove l'armonia del gusto fa viaggiare i clienti nel mondo delle emozioni del palato.

**LEGGI ANCHE:**

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/nel-casentino-ar-forum-sulla-cucina-italiana-nel-mondo/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/cucina-sana-e-gustosa-senza-glutine/>