



Hotel JW Marriott – Isola delle Rose – Venezia

Venezia e la sua laguna. **Marriott International** è una multinazionale americana che gestisce direttamente o in franchising numerose un enorme numero di strutture ricettive. Oltre 6.500 proprietà in 130 Paesi del mondo per un totale di oltre 1,2 milioni di stanze. Ha sede a **Bethesda nel Maryland**, ma in realtà nell'area metropolitana di Washington DC. I suoi alberghi sono conosciuti con dozzine di marchi diversi suddivisi in segmenti. **Lusso, Premium, Select e Soggiorni prolungati** ed è cresciuta anche con acquisizioni successive, tra cui quella rilevante del gruppo Starwood nel 2016.



Isola delle Rose

JW Marriott è il brand del gruppo ispirato alla *mindfulness* diventato sinonimo di un lusso che ci si può concedere. *Mindfulness* è un termine non facile da tradurre, si potrebbe provare con “consapevolezza di sé”. Un'attitudine che si coltiva attraverso una pratica di meditazione sviluppata a partire dai precetti del buddismo. E' volta a portare l'attenzione del soggetto in maniera non giudicante verso il momento presente. E' appunto questo lo spirito ispiratore degli alberghi con questo marchio: luoghi idilliaci in cui stare bene con se stessi.



Chiesa e olivi

L'ISOLA DELLE ROSE A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

L'Isola delle Rose, in passato conosciuta anche come **Sacca Sessola**, è fra le isole più grandi e più giovani della **Laguna di Venezia**. E' un isolotto artificiale di 16 ettari realizzato nella parte meridionale della **laguna intorno al 1870**. E' sorto utilizzando il materiale degli scavi e le terre di riporto risultanti dalla costruzione della vicina stazione marittima di Venezia. Inizialmente di proprietà della **Regia Amministrazione** venne ceduta al **Comune** con una convenzione stipulata il 2 luglio 1875; l'Ente adibì l'area a capannoni per **deposito generale di combustibili**.

Questa attività venne dismessa nel 1892 e l'isola fu poi riconvertita a fini agricoli, con orti e vigneti. A partire dal 1904 e per una durata di cinque anni alcuni capannoni vennero ristrutturati e adibiti a uso ospedaliero. Tutto ciò per stabilire sull'isola un ospedale per malattie endemiche. La casa del direttore è ora trasformata nella suite privata più lussuosa del resort. La cavana, il ricovero coperto per imbarcazioni tipico di Venezia e della laguna, furono costruite in stile romanico nel 1913. Subito dopo la guerra nel 1921 venne edificata la chiesetta in stile neoromanico, oggi affascinante sede congressuale e per eventi privati esclusivi, cene e trattenimenti.



Isola delle Rose

DA SANATORIO AD ALBERGO DI LUSO

Il grande fabbricato centrale ad ali simmetriche in conglomerato destinato ad alloggiare il nuovo istituto ospedaliero destinato alla cura delle malattie polmonari, in quest'isola verdeggiante per la salubrità del suo clima, fu costruito nei primi anni '30. Fu inaugurato da **re Vittorio Emanuele III** in persona nel 1936. Intorno ai padiglioni della struttura di concezione moderna fu realizzato il grande parco. Furono costruiti anche la centrale termica, i depositi, le officine, il dopolavoro per i dipendenti dotato anche di cinematografo e la necessaria torre idrica.

La storia dell'ospedale cessa però nel 1979. Da quel momento comincia un lento processo di abbandono e di degrado delle strutture. Solo nel 1992 il Consiglio Comunale di Venezia prende una prima decisione e affida l'isola all'Associazione *Venice International Center for Marine Sciences of Technologies*. L'associazione svolge ricerche nel campo della scienza e tecnologia marina. Dura però poco. Nel giro di una manciata di anni l'isola viene ceduta al gruppo **Cit** che ristrutturava l'edificio del sanatorio ricavandone un complesso alberghiero di lusso. L'attività però non decolla e viene rilevata dal **gruppo Marriott** che dopo una ristrutturazione integrale di altissimo livello **riapre le porte dell'albergo nel 2015.**



Isola delle Rose

L'ESCLUSIVITA' DI MARRIOTT A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

Solo quattro alberghi JW Marriott sono presenti in Europa e uno solo in Italia: ed è proprio il **JW Marriott Isola delle Rose** veneziano. Arrivare in barca sull'Isola delle Rose dopo aver attraversato lo specchio d'acqua della laguna partendo da piazza San Marco e passando tra la Giudecca e l'isola di San Giorgio, con il suo alto svettante campanile è già indubbiamente di per sé un'esperienza. L'alto edificio bianco centrale che domina l'isola con splendida vista dal centro storico della città lagunare fino al Lido è il vecchio sanatorio completamente ripensato.

Con grandi investimenti si è trasformato in un albergo dall'atmosfera vacanziera. Una destinazione nella destinazione. Molto frequentato da turisti stranieri, americani ed europei. Proprio questi ultimi sono immediatamente ritornati a partire da maggio 2021, subito dopo la riapertura post pandemia. Il contagio ha costretto alla chiusura dell'attività alberghiera per un lungo periodo. Oltre agli stranieri sono giunte anche tante famiglie italiane. Attratte anche dalle numerose attenzioni riservate ai piccoli ospiti, compresi gli chic-nic, i picnic organizzati all'aperto sui verdi prati del grande parco.



Ristorante Fiola at Dopolavoro

CAMERE SUITE E RISTORAZIONE

Due diverse esperienze di sistemazione in camera accolgono gli ospiti sull'Isola delle Rose. Offrono un senso di naturale eleganza con affascinanti viste su Venezia o sui lussureggianti giardini del resort. Le camere e le suite JW sono situate nell'edificio principale centrale. Chi desidera una maggiore privacy può scegliere una serie di residenze con giardini privati. Offrono un esclusivo livello di servizio con check-in dedicato e colazione presso il *Fiola at Dopolavoro Venezia*. Nuova apertura dello **chef Fabio Trabocchi, stellato Michelin per il suo ristorante Fiola DC a Washington**.

Originario delle Marche lo chef italiano è riconosciuto oggi tra i ristoratori più influenti nel mondo. Inserito nella lista dei migliori nuovi chef dal magazine Food&Wine e vincitore del prestigioso premio della Fondazione James Beard. FabioTrabocchi ha ricevuto risalto in alcune delle più prestigiose testate, *magazine* e radiotelevisioni del mondo. Tra questi il New York Times, il Washington Post, il Wall Street Journalm Bloomberg, Food&Wine, Esquire, Departures, GQ, CBS, NBC, Washingtonian e molti altri.



Camera da letto

CLASSE IN CUCINA A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

Lo chef continua a perseguire con passione l'obiettivo di portare l'eccellenza nei suoi piatti. Crea esperienze

culinarie di prima classe in ogni suo ristorante negli Stati Uniti, a Washington e Miami.

Già nel 2009 ha fondato la società **Fabio Trabocchi Restaurants**, ad oggi un importante gruppo nel settore della ristorazione. Fa dell'accoglienza il proprio tratto peculiare, unita a un ambiente familiare nel quali gli ospiti possono vivere esperienze culinarie suggestive e indimenticabili. Nel palmarès dei clienti illustri annovera anche capi di stato e molti personaggi influenti del mondo dello spettacolo, della cultura e dello sport.

Nonostante l'impegno continuo dedicato a un'azienda in continua espansione grazie alla quale ha ricevuto numerosi riconoscimenti l'ispirazione che lo accompagna è saldamente radicata nelle tradizioni familiari di origini italiane, spagnole e statunitensi.



RICERCA DELLA QUALITA' E ATTENZIONE AL CLIENTE A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

Indipendentemente dall'esperienza culinaria che gli ospiti desiderano, dalla cucina stellata del ristorante **Fiola DC**, fiore all'occhiello del gruppo, alla cucina di mare e tapas del **ristorante Del Mare**. Dalle prelibatezze della costiera italiana servite nell'atmosfera glamour del ristorante **Fiola Mare**, oppure **Sfoglina**, la pasta house dall'ambiente casual,

Trabocchi ha fatto della ricerca della qualità e dell'attenzione al cliente la firma distintiva di ogni suo ristorante. Questo ha voluto portare a **Venezia al JW Marriott** a partire **dal luglio 2021**. La sua passione nel servire gli altri si traduce anche in un forte impegno sociale. Sono molte le cause che supporta, come le campagne a favore di **Refugees International, Chefs for Equality, Potomac Conservancy, e altre per i Diritti Umani**.



IL SAGRA ROOFTOP RESTAURANT A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

Una cena all'aperto ammirando la vista mozzafiato su Venezia. Sulla laguna e sui giardini circostanti c'è la proposta dal **ristorante Sagra**, che si trova all'ultimo piano dell'edificio centrale. Il piano è dedicato anche a ospitare la sala interna, utilizzata per le prime colazioni a buffet, in condizioni normali. Anche quando il tempo non è clemente. Ci sono anche alcune camere e all'esterno il bar e la fascinosa piscina a sfioro. Da qui si gode un inconsueto panorama su tutta **Venezia** con il **campanile di San Marco** in lontananza.

Per assaporare i piatti proposti godendo un vero e proprio viaggio culinario nella cucina italiana, i menu del **Sagra Rooftop Restaurant** sono ispirati alle sagre locali. A cominciare dagli antipasti, tutta la lista ha una connotazione provenienza regionale. La tartara di manzo piemontese, la polpetta alla romana con crema di pomodori dal Lazio. La cipolla bianca arrostita ripiena di pappa al pomodoro dalla Toscana, la zuppa di piselli novelli, cipollotti, taccole e

ravanelli delle Marche. La pentolaccia veneta, un tipico piatto di pesce misto alla veneziana. La piovra pugliese, un tentacolo di polipo cotto alla brace nel suo nero e servito alla caprese.



JW Marriott – Isola delle Rose – Venezia

SALDE RADICI GEOGRAFICHE A VENEZIA E LA SUA LAGUNA

Viene sottolineata saldamente la provenienza geografica anche per i primi piatti. Dall'Emilia-Romagna il raviolo, cappellacci ripieni, mantecati al ragù di arrosto, stracciatella e limone. Il risotto veneto al ragù DOC con carciofi trifolati, la melanzana della Campania ripiena alla parmigiana. Infine due piatti che mettono d'accordo tutta la nazione. Il gustoso **spaghetti classico italiano di monograno Felicetti** alle vongole del litorale leggermente piccanti, con aglio e appena una punta di peperoncino e il tagliolino classico di pasta fresca all'astice servito in padella.



JW Marriott – Residenza Pool Deluxe

LA PARATA DEI SECONDI PIATTI

Tra i secondi piatti branzino della Campania cotto sulle squame con zuppetta di conchiglie e sedani. La coda di rospo

della Sicilia, che si presenta con un cilindro di coda di rospo guarnito di olive e capperi, con radici di campo ed erbe spontanee. Il pesce fritto alla veneta accompagnato da primizie di verdure e salsa alla tartara. Il vitello lombardo, in forma di cotoletta di vitello alla milanese con salsa all'aglio e rosmarino.

Il manzo toscano, una costata di manzo con carote novelle in salsa e arrostate in millefoglie, nonché infine il maialino veneto. Il classico piatto delle sagre di campagna. Polpetta, puntina e pancia in tre maniere, con insalata di fagioli al pesto e cipolla fresca. E in più, serviti solo a cena e a grande richiesta, due superclassici italiani. Si tratta della carbonara e il pollo alla cacciatora in vero stile toscano servito con le sue verdure

Al momento del dessert dolci tentazioni sono proposte per concludere degnamente il pranzo o la cena. Il cremoso al pistacchio con bavarese al pistacchio di Bronte IGP e lampone e la crostatina di crema chantilly all'italiana con fragole e sue declinazioni. Una torta al cioccolato 70% con fagioli borlotti avena e ciliegie. per chi ama il limone: bignè, limoni costa d'Amalfi IGP in tre modi, crema diplomatica, gel e sorbetto e inoltre gelati e sorbetti fatti in casa. Il tiramisù veneto al carrello è servito soltanto a ora di cena. Per chi lo desidera c'è anche una proposta di menù **Cinque piatti dello stivale**, tutto firmato dallo chef Giorgio Schifferegger.

di Leonardo Felician



INFORMAZIONI:

<http://www.marriott.com>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/veneziana-e-la-laguna-viaggio-nella-citta-magica/>