

Nata da un'intuizione di **Gianluca Bisol** che, nel recuperare un vitigno ormai scomparso della Venezia Nativa, ha realizzato un **Wine Resort a Mazzorbo Burano, Venissa** – in pochi anni – si è affermata come punto di riferimento per gli amanti della buona cucina. Il Ristorante, affidato alle mani di due fantastiche interpreti, prima Paola Budel e poi Antonia Klugmann – che in Venissa hanno trovato la loro consacrazione -, compie oggi un'ulteriore tappa di avvicinamento al sogno di Gianluca, diventando dal 18 aprile il trampolino per giovani Chef che provengono da importanti ristoranti stellati e che entrano a far parte di un circolo per la valorizzazione delle ricette tradizionali veneziane, elaborate in chiave contemporanea. La ricerca sulla cucina domestica lagunare è, infatti, la base su cui lavorano i quattro Chef di Venissa, i quali durante la stagione si confronteranno con i grandi maestri della cucina italiana. Per Matteo Bisol, che a 27 anni coordina il progetto Venissa “Il bello del Ristorante Venissa è il fatto di avere sempre Chef diversi che interpretano gli eccezionali ingredienti della laguna in base alla sensibilità e alle esperienze di ognuno”. Quest'anno, saranno **Sabina Joksimovic, Andrea Asoli, Michelangelo D'Oria e Serena Baiano** a dare una nuova interpretazione delle ricette della Venezia Nativa, quattro Chef che lavoreranno assieme per una cucina a otto mani.

Per informazioni:

www.venissa.it