



il brutto anatroccolo

RISTORANTINO VINTAGE



Da Brutto Anatroccolo a cigno:

Un ristorante vintage cambia le terme euganee. Da una costola dell'AbanoRITZ thermae & wellness hotel", una nuova idea di ristorazione tra continuità e cambiamento.

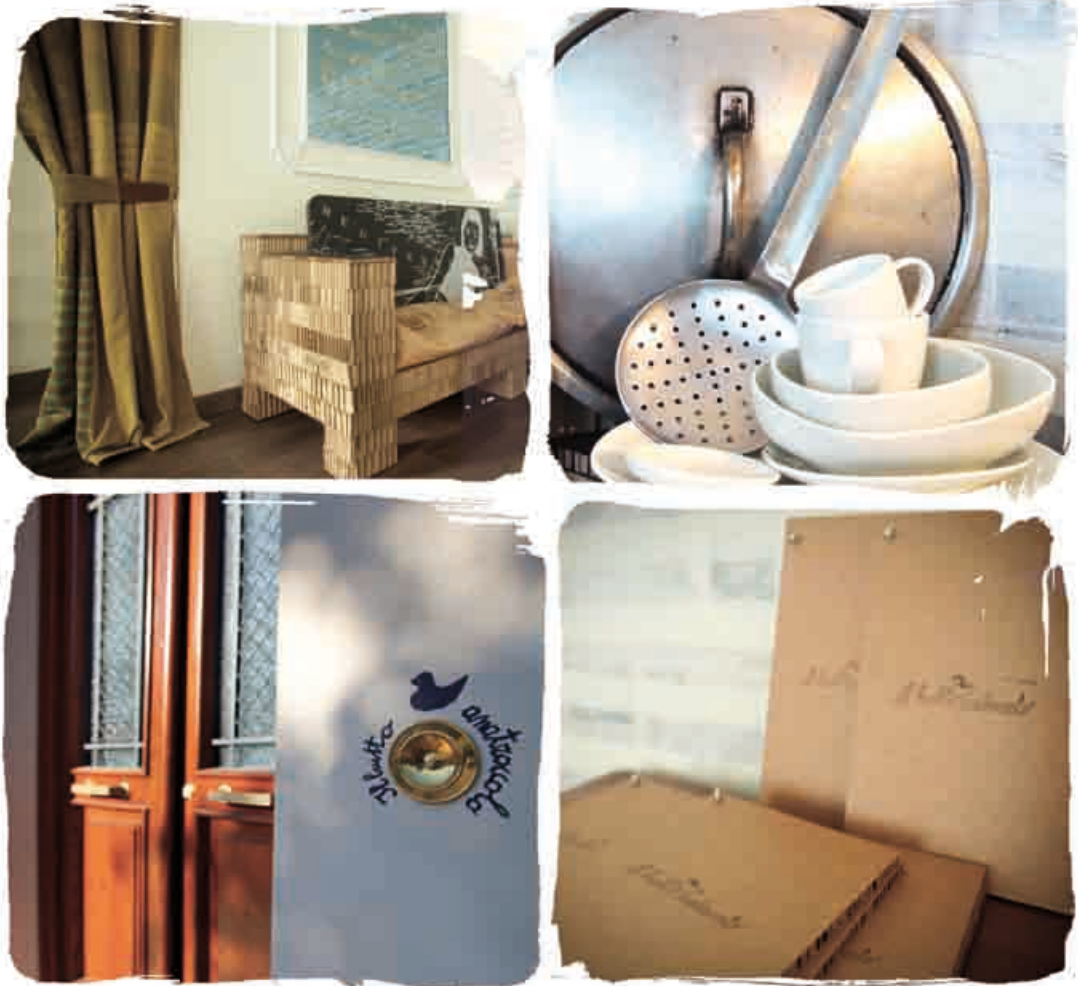
A **Il Brutto Anatroccolo** i valori sfideranno le strategie e la tavola intesa come convivio e convivialità si imporrà alla cucina spettacolo. Sul suo "manifesto" gastronomico ci tiene ad essere chiara Ida Poletto. Le persone e i sensi saranno al centro de **Il Brutto Anatroccolo**. Materie prime e ingredienti sono assai semplici, primari e selezionati, per preservarne le caratteristiche specifiche e distintive. Piatti cucinati e presentati con la disposizione d'animo di chi fa le cose con piacere e per piacere, decorati con una creatività ogni giorno diversa. Niente spigoli o aggressività per il palato, ma curve morbide e sapori tondi, qualcosa che dalla pancia sale al cuore.



Nel nostro "vintage restaurant à la carte" - sottolinea Ida Poletto - ogni idea è stata curata, assieme a mia sorella Terry, fino a diventare particolare e simbolo: dal campanello per entrare, al tavolo che volete, là vicino alla tenda scostata; dalla sedia in cui vi accomodate, al piatto che scegliete, dalle "storie" di cibo fino alla forchetta con cui lo portate alla bocca. Il malumore e l'infelicità o la distrazione e l'indifferenza possono svilire i nostri piatti. L'ottimismo, la sensibilità, la curiosità e l'amore non possono che arricchirne il gusto.



22 coperti, un designer d'eccezione, un menu originale e una imprenditrice con esperienza e... passione. Queste le caratteristiche de **Il Brutto Anatroccolo** la nuova "avventura" di Ida e Terry Poletto, con la famiglia, titolari di uno dei più noti hotel di Abano Terme.



La scelta di Ida nasce da un'attenta analisi dei trend del settore turismo, in particolare di quello termale e del benessere. Negli ultimi anni si sta amplificando un fenomeno fino a qualche anno fa sconosciuto per alberghi come questo di categoria alta e con una SPA prestigiosa: aumentano i soggiorni brevi e aumentano le prenotazioni B&B. Sempre più clienti attraverso il web, pur scegliendo hotel non di transito ma di soggiorno come l'AbanoRITZ, prenotano camera e prima colazione non più la mezza o la pensione completa. La globalizzazione, le grandi piattaforme on line, nuovi stili di vita dunque di spesa e d'acquisto, la ricerca, soprattutto, di esperienze gastronomiche sempre diverse ma anche di un turismo su misura e per motivazione, questo nuovo segmento turistico, ha raggiunto, anche in alberghi come il mio che vive di fidelizzazione, quota 30%. L'eredità, la vocazione turistica trovano qui, nel cibo e nella scelta dei piatti, un linguaggio universale, un "esperanto del gusto" in grado di mettere in contatto persone di tutto il mondo.



Il Brutto Anatroccolo nasce proprio, come nella fiaba di Andersen, come una creatura “diversa” dalla struttura ricettiva e dai suoi servizi. E, come nella favola, sogna di diventare un cigno. Le caratteristiche ci sono tutte:

- un design vintage firmato Walter Davanzo, artista delle immagini e creatore di opere d’arte con materiale di riciclo;
- un menu realizzato con prodotti genuini, semplici e preparati in modo innovativo e un’attenzione particolare al benessere (foodness); parlando di cibo il menù è per food lovers...o piuttosto è food feeling ma senz’altro food- fun...
- uno staff di cucina e di sala che è stato formato da personalità di spicco della nostra gastronomia e che ha sposato questa avventura con passione e impegno;
- una provincia, quella di Padova tra le più belle del Veneto da scoprire durante il soggiorno. Un comune, Abano Terme, in grande fermento e strategico per un turista curioso ed esigente.

Il Brutto Anatroccolo sarà presto aperto ai clienti del territorio e non solo agli ospiti dell’hotel. Anche questo è un importante elemento di innovazione, perché ad oggi non esistono ad Abano e Montegrotto ristoranti all’interno di strutture ricettive aperti anche all’esterno. La volontà - afferma Ida Poletto - è quella di cambiare la prospettiva del settore alberghiero del nostro territorio e nel nostro territorio. **Il Brutto Anatroccolo**, aprirà dal primo di marzo, in omaggio al mondo femminile che biologicamente e culturalmente è vocato prima a nutrire e poi a dare “da mangiare”. Inizialmente aprirà solo la sera dal venerdì al lunedì.

Definito come “luogo della condivisione”, Ida precisa che la preparazione dei piatti, la mise en place e i tavoli favoriscono incontro e complicità....per usare non solo la bocca ma anche il cuore, non solo le papille gustative ma anche la memoria.



Un cuoco calciatore per... Il Brutto Anatroccolo.

Con lui una squadra, un coach e degli allenatori da serie A.



Alessandro Capesciotti, nasce in provincia di Venezia a Portogruaro il 15 settembre del 1959 sotto il segno della Vergine, “nel giorno della padronanza”. I nati il 15 settembre tendono infatti a ritagliarsi uno spazio nel mondo, piccolo o grande che sia. Molto portati ad approfondire ogni problema, riescono però, al tempo stesso, a mantenere sempre una visione d’insieme. La loro padronanza è una sorta di facile e flessibile autocontrollo piuttosto che quella specie di severo perfezionismo tanto comune al segno della Vergine. Di mamma friulana e papà marchigiano, Sandro, cresce in una famiglia dove i libri del grande chef e gastronomo Luigi Carnacina, sono tenuti con orgoglio in cucina e frequenterà a Sistiana, in provincia di Trieste, la scuola alberghiera regionale. Giovanissimo comincia a girare l’Italia lavorando nelle più rinomate città di mare e montagna, facendo le stagioni in alberghi 3-4-5 stelle, crescendo professionalmente nelle cucine più diverse: internazionali o di tradizione, tipiche o creative. Matura così l’idea che i ristoranti d’albergo potevano diventare eccellenza gastronomica profilandosi oramai un nuovo ospite-cliente che avrebbe potuto scegliere quell’albergo per quel ristorante, ma anche quel ristorante per quell’albergo.

Il suo impegno professionale come sous chef Sandro l’ha vissuto pienamente con la famiglia Poletto all’AbanoRITZ nei tre ristoranti: White Gloves - Easy Barbecue Il brutto anatroccolo. Sandro è da sempre uno sportivo ma la sua grande passione resta il calcio: giovane promessa allora, oggi continua a giocare in grandi eventi di beneficenza nella Squadra dei Cuochi delle Terme Euganee e nella Nazionale Cuochi, ma, in realtà, è il figlio Leonardo, il grande goal nella vita del cuoco Alessandro Capesciotti.



Lo STAFF che condivide con Sandro la cucina de **Il Brutto Anatroccolo** è formato da: *Antonio Panico* chef al garde manger; entremetier e potager: *Mimmo Balducci* e *Fabio Brasola*; saucier e poissnier: *Alessandro Stoppa*; grillardin e green buffet: *Eugenio Cabello* e *Angela Bogdan*; patissier e glacier: *Tonina Scanu* e *Silvano Voltolina*.

In questi ultimi anni grazie al grande affiatamento dell' intero staff l'AbanoRITZ ha vinto il premio Gotha del Gusto della stampa enogastronomica europea e hotellerie, e il premio Q-ualità della Regione. Lungo tutto l'anno 2012, per prepararsi al meglio all'avventura de **Il Brutto Anatroccolo** tutti hanno frequentato con passione molti corsi di aggiornamento con alcune tra le personalità più importanti della cucina italiana: dalla nutrizionista Chiara Manzi di Cucina Evolution per la cucina del benEssere, alla blogger Anna Maria Pellegrino; fino allo chef Nicola Michieletto; il tutto supervisionato dagli stimoli continui del gastronomo Federico Menetto.



il brutto anatroccolo

RISTORANTINO VINTAGE

c/o: **AbanoRitz Hotel**
Via Monteortone,19
35031 Abano Terme - PD - Italy
Tel. +39 049 86 33 100

info@ristoranteilbruttoanatroccolo.it
www.ristoranteilbruttoanatroccolo.it

press office: **PrConsulting**
Via dei Fabbri, 9 - 35122 - Padova
Tel. +39 049 660 405
segreteria@prconsulting.it