

SOFITEL VENEZIA OSPITA ANTHONY BOURDAIN OFFRENDO UN SAGGIO DEI SUOI COCKTAILS E DELLA SUA CUCINA TIPICA

Anthony Bourdain, autore di “Kitchen confidential”, best sellers internazionale, ora in giro per il mondo per una televisione americana a cercare piatti più particolari della cucina tipica, si è fermato per una settimana al Sofitel Hotel Venezia.

Il Direttore Pierpaolo Cocchi lo ha accolto con il tradizionale cocktail dell'albergo (nella foto), prediletto di Hugo Pratt, la cui ricetta originale è stata creata da Roberto Pellegrini, papà della Federica olimpionica, capo barman al Gritti.

Gli ingredienti base sono frutto della passione e prosecco Cartizze, con guarnizione di alkekengi e lampone.

Questo è ora l'aperitivo della casa, servito da Carlo raccontando storie di corti veneziane.

Allo chef internazionale è stata poi offerta una specialità: le moeche, granchi al cambio di crosta particolarmente teneri che Bourdain ha molto apprezzato.

Buona è stata l'occasione per confermare la notizia che dal 2009 il Sofitel Venezia entrerà a far parte dei M Gallery Hotel, una collana posizionabile tra i



Boutique e gli Charme Hotel, molto integrati nel tessuto storico-turistico della città.