



FRANCO FAVARETTO

AGOSTINO DORIA

AGOSTINO DORIA

Traditionsbewusstsein und Geschmacksentwicklung
Senso della storia e gusto dell'evoluzione



Die erste Frage, die man dem Chef und Inhaber der Osteria S. Marina, Agostino Doria, nach einem Abendessen in seinem Restaurant stellt, ist: wo haben Sie Ihre Erfahrungen gesammelt? Die Antwort hat er gleich parat: reiner Autodidakt. In der Tat begann das Abenteuer Agostinos und seiner Frau Cristina in jungen Jahren, als sie 1984 eine einfache Bar übernahmen. Ohne jegliche Erfahrung aber mit viel Freude und Arbeitswille, gelang es ihnen, ihr Lokal zu füllen. In den ersten 10 Jahren waren ihre Stammgäste vor allem Arbeiter, Angestellte und Ärzte. Der ideale Ort, für ein schnelles, warmes Gericht. Mit der Zeit kam dann der große Umschwung, 1999 verwandelt sich die Osteria S. Marina in ein Restaurant, was auch dank der Zusammenarbeit mit den neuen Teilhabern Danilo und Betty möglich war. Agostino kümmerte sich um die Beschaffung der besten Zutaten und ging allmorgendlich auf den Markt von Rialto; er studierte Kochbücher und stellte Vergleiche mit den bekanntesten Restaurants an. In seinen Tellern spielt er gern mit Kontrasten und die sorgfältigen Kombinationen, sind ein Zeichen für seine Bemühung sich ständig zu verbessern. In seiner Arbeit bemüht er sich ständig um Perfektion, obwohl er immer noch die Lernfreudigkeit der ersten Zeiten bewahrt. In all diesen Jahren hat Agostino sich mit dem anderen, dem Kunden konfrontiert und seinen Gästen zugehört, wobei er Traditionsbewusstsein mit der Entwicklung des Geschmacks kombiniert hat. Dies bedeutet nicht, dass die venezianische Küchentradition „einbalsamiert“ werden soll, vielmehr soll diese in gelungenen Innovationen neu interpretiert werden. Ein Beispiel dafür ist der Gerstenrisotto mit Tinte auf Kürbiscreme und gerösteten Scampi. Sie bezeugen, dass Gerichte sich durch die symbolische Entwicklung ihrer Geschichte durchaus aufwerten lassen.

La prima domanda che si pone allo chef e titolare dell'osteria S. Marina, Agostino Doria, dopo aver cenato nel suo ristorante, è: dove ha fatto le sue esperienze lavorative? La risposta è subito pronta: autodidatta con la "A" maiuscola. Infatti Agostino e la moglie Caterina iniziano l'avventura giovanissimi, rilevando nel 1984 un semplice bar. Senza nessuna esperienza, ma con tanta passione e costanza per il lavoro riescono a riempire il locale, che nei primi 10 anni viene frequentato soprattutto da operai, impiegati, medici. Un punto di riferimento per un piatto caldo e veloce. Poi con il tempo arriva la grande svolta. Nel 1999 l'osteria di S. Marina si trasforma in un vero e proprio ristorante, grazie anche all'arrivo dei nuovi collaboratori e soci, Danilo e Betty. Agostino inizia a dedicarsi al reperimento della migliore materia prima frequentando tutte le mattine il mercato di Rialto; si aggiorna con libri di cucina, e soprattutto, si confronta con i più noti ristoranti. I suoi piatti sono un gioco di contrasti, e lo studio degli accostamenti è indice di una ricerca meticolosa orientata al miglioramento: i suoi sentimenti per questo lavoro inseguono sempre l'obiettivo della perfezione conservando però palpitante e immutata la voglia di imparare del primo giorno. In tutti questi anni Agostino si è messo in gioco nel processo di ascolto dell'altro, il cliente, coniugando il senso della storia con l'evoluzione del gusto. Che non significa "imbalsamare" la tradizione veneziana, ma reinterpretarla con l'abilità di un'innovazione ben riuscita. Ne è un esempio il mantecato d'orzo al nero di seppia su crema di zucca e scampi tostati: rivela la capacità del cibo di farsi apprezzare con le evoluzioni simboliche della sua storia.



Osteria di S. Marina
Campo Santa Marina
Castello, 5911
30122 Venezia (VE)
Tel. +39 0415285239
ostsmarina@libero.it



FÜR SIE PROBIERT Ein Rezept, um sie kennen zu lernen

SCELTA PER VOI Una ricetta per conoscerlo meglio

Gerstenrisotto mit Tinte auf Kürbiscreme und gerösteten Scampi

Zutaten für 4 Personen:

Für den Tintenfisch:

300 g frische, kleine Tintenfische,
1 Zehe Knoblauch "im Hemd", 1/2 Schalotte,
extranatives Olivenöl, 1 Glas trockenen Weißwein,
2 Löffel Tomatenmus, Salz, Pfeffer,
250 g Gerstenkörner, vegetarische Brühe,
1 Lorbeerblatt

Für den Kürbis:

100 g Kürbis, 1/2 weiße Zwiebel, etwas Rosmarin,
50 g Reis, 1/2 Glas Weißwein, 1 l vegetarische Brühe,
etwas Butter, Salz, Pfeffer

Für die Scampi:

12 Scampi (nur die Schwänze verwenden)

Zubereitung:

Gerstenrisotto in der Tinte: Knoblauch und Schalotte im Öl anbraten und Weißwein dazugeben. Kleingeschnittene Tintenfische, Tomatenmus und das Lorbeerblatt hinzufügen. Ca. 30 min lang kochen. Danach die Tinte der Tintenfische und die Gerstenkörner und circa 40 min, wie einen Risotto weiter kochen. Zum Schluss Butter und weißen Pfeffer hinzufügen. Kürbiscreme: den klein geschnittenen Kürbis in einer hohen Pfanne mit Zwiebelwürfeln und Wein anbraten und 50 g Reis hinzufügen. Ca. 30 min kochen, bis der Kürbis gar ist. Rosmarin und Butter hinzufügen. Das ganze im Mixer zerkleinern und die Kürbiscreme durch ein Sieb streichen. Die Schwänze der Scampi in einer Pfanne rösten. Zunächst die Kürbiscreme, dann den Gerstenrisotto in der Tinte und darüber die Scampi anrichten.

Glas

Glas 1417. Kollektion Esperienze, Zafferano. Design Federico de Majo. Aus hochwertigem, mundgeblasenem Glas, echte Handarbeit.

Bicchieri

Calice 1417, Collezione Esperienze, Zafferano Design Federico de Majo. In vetro sonoro superiore soffiato a bocca, lavorato a mano.

Mantecato d'orzo al nero di seppia su crema di zucca e scampi tostati

Ingredienti per 4 persone:

Per le seppie:

3 etti di seppioline fresche,
1 spicchio d'aglio in camicia, 1/2 scalogno,
olio extravergine, 1 bicchiere di vino bianco secco,
2 cucchiaini di polpa di pomodoro, sale, pepe,
250 gr orzo perlato, brodo vegetale,
1 foglia d'alloro

Per la zucca:

100 gr di zucca, 1/2 cipolla bianca, 1 rametto di rosmarino,
50 gr di riso, 1/2 bicchiere di vino bianco,
1 lt di brodo vegetale, noce di burro, sale, pepe

Per gli scampi:

12 scampi (utilizzare solo le code)

Procedimento:

Per l'orzo al nero: rosolare l'aglio e lo scalogno con l'olio e sfumare con il vino bianco. Aggiungere le seppie a piccoli pezzi, la polpa di pomodoro e la foglia d'alloro. Cuocere per circa 30 minuti. A cottura ultimata aggiungere il nero delle seppie e l'orzo perlato e procedere nella cottura come fosse un risotto per circa 40 minuti. Alla fine mantecare con noce di burro e pepe bianco. Per la zucca: scottare la zucca in una padella alta a piccoli pezzi assieme alla cipolla e al vino e aggiungere 50 gr di riso. Cuocere fino a completa cottura della zucca per circa 30 minuti. Aggiungere rosmarino e burro. Frullare il tutto e passare la crema di zucca al colino. Tostare le code degli scampi su una padella. Adagiare prima la crema di zucca, poi l'orzotto al nero e sopra le code di scampi.



Empfohlener Wein

Vino consigliato
Az. Gaspare Buscemi

