

Relais Monaco a Ponzano Veneto - La Redazione

Uno stupendo luogo di ospitalità tra le vigne



Immerso tra le vigne, che lo separano dall'antica strada romana Postumia, costruita nel 148 a.C., il **Country Hotel Relais Monaco** è uno dei gioielli più belli e amati dell'hôtellerie trevigiana, con un ristorante la cui cucina è fra le più apprezzate del Veneto.

"E vero - ci dice il Direttore Enrico Mazzocco - da molti decenni, ormai, il Relais Monaco è considerato uno degli indirizzi più raffinati ed esclusivi di quest'area veneta alle spalle di Venezia, sulla strada delle Dolomiti. Si è fatto conoscere a un pubblico internazionale nel lontano 1965 quando tra le sue stanze sono stati girati alcuni episodi del film di Pietro Germi "Signore e Signori", con Virna Lisi, Gastone Moschin, Alberto Lionello e Olga Villi. Qui, dopo essere stato lo chef personale di re

Farouk in Egitto, diede inizio al suo lavoro in terra italiana il grande Alfredo Beltrame, il creatore dei Toulà, che seppe elevare la cucina trevigiana da realtà paesana a livelli internazionali, ritoccando con mano sapiente i piatti della tradizione.

La villa, che ospita l'hotel e il ristorante, è molto bella e funzionale. Vi si arriva dalla Postumia percorrendo un ombroso tunnel formato da lunghe viti che dalla primavera all'autunno regalano suggestioni davvero magiche e alle sue spalle c'è un immenso prato verde racchiuso da una folta siepe d'alte essenze arboree locali."

Arrivando, siamo stati accolti dal sorriso di un personale poliglotta molto professionale e ci siamo subito immersi nella magia della Hall, arredata come un salotto. Al Direttore abbiamo poi chiesto informazioni sull'albergo.

"La villa, costruita all'inizio dell'Ottocento dai nobili Persico, patrizi veneziani, passò alla fine di quel secolo ai conti Guarnieri il cui ultimo erede la cedette allo chef-gourmet Alfredo Beltrame all'inizio degli anni 60 del secolo scorso e da allora, ampliata con due barchesse laterali su disegno di Tobia Scarpa, divenne un elegante albergo ristorante, fra i più raffinati della regione. Attualmente l'albergo è dotato di una splendida suite prestige, che era la camera da letto del conte Guarnieri, di 6 junior suite, diverse una dall'altra e arredate in stile veneziano e ancora di 62 camere confort. E devo dire che il Relais Monaco è molto conosciuto all'estero da dove arriva nel corso dell'anno la maggioranza dei nostri ospiti."

E come mai molti stranieri scelgono questa villa?

"Questo Relais è veramente un luogo di pace e di tranquillità, lontano da ogni rumore e dal traffico delle nostre strade. Qui poi abbiamo un ristorante di alta qualità, diretto dallo chef Domenico Longo, che ha conquistato ambiti riconoscimenti internazionali; una modernissima SPA, capace di soddisfare ogni esigenza; una bella piscina esterna per l'estate; sale per meeting capaci di ospitare fino a 250 persone e la possibilità di raggiungere senza difficoltà le nostre belle città, Treviso, terra natale di Paris Bordon; Conegliano, la città del Cima; Asolo, tanto amata dalla divina Eleonora Duse, dal poeta inglese Robert Browning e dalla esploratrice e scrittrice Freya Stark; Castelfranco, la patria del Giorgione e in ogni luogo ci sono sempre interessanti mostre d'arte oltre ad essere esse stesse scrigni d'arte. E si arriva senza difficoltà e in breve tempo sia Venezia che a Cortina d'Ampezzo, nelle Dolomiti e questo conta molto per gli stranieri."

Ci incuriosisce la cucina.

"Mi par giusto, anche perché è una cucina credo molto importante e di qualità. Nell'ala verso sinistra della villa c'è il Ristorante La Vigna, con diverse sale secondo le necessità. D'estate si cena a lume di candela nella terrazza prospiciente l'ampio parco e spesso c'è il sottofondo di un bravissimo pianista. La cucina è radicata nei prodotti nel territorio e delle stagioni, elaborata con sapienza e buon gusto dal nostro chef e dai suoi collaboratori e sono piatti sia di carne che di pesce, erbe spontanee di primavera, ortaggi e funghi, espressione della moderna cultura gastronomica trevigiana. E vedo che chi arriva poi ritorna, perché si trova bene sia per i piatti che per i vini e per il servizio molto professionale. Questa è la nostra realtà ed è un punto di riferimento importante e qualificato dal momento che anche aziende straniere scelgono il nostro Relais per i loro incontri e per giornate di studio. Poi in ristorante, accanto a molti ospiti trevigiani, ci sono spesso persone che arrivano da altre parti del Veneto e del Friuli Venezia Giulia e questo ci gratifica molto, segno che l'intera équipe del Relais sta lavorando bene."

Abbiamo visitato l'intera struttura, passeggiato nel vasto prato alle spalle della villa, ci siamo seduti in sala ristorante e quanto abbiamo visto e gustato corrisponde in pieno alle parole del direttore. Davvero un ottimo albergo nella quiete della campagna trevigiana con alle spalle l'antica ruga del Montello, note per le epiche vicende dell'ultimo anno della grande guerra. Ma ora c'è pace e ascoltare l'incrociarsi delle diverse lingue degli ospiti fa capire che la nostra terra è nelle aspirazioni di quanti amano il bello e la buona tavola. Ma anche la professionalità degli operatori che, abbiamo visto al Relais Monaco, è di alto livello internazionale.

Foto di Carlo Lombardo



lu	ma	me	gi	ve	sa	do
			3	4	5	6
1	2					7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

