

Raffinata ospitalità e alta cucina in villa

Il Relais Monaco a Ponzano Veneto

34

• Giampiero Rorato



Nella verde campagna trevigiana, tra il capoluogo e il Montello, lungo l'antica via romana Postumia, realizzata nel 148 a.C. per collegare Genova ad Aquileia, la nobile famiglia Persico, patrizia veneziana, si fece costruire tra la fine del '700 e i primi anni dell'800, una sontuosa villa con sul davanti un enorme vigneto e alle spalle, oltre un vasto prato inglese, uno splendido parco. La proprietà passò poi al conte Guarnirei, il cui ultimo discendente, rimasto solo, cedette alle insistenze dello chef-gourmet trevigiano Alfredo Beltrame il quale, all'inizio degli anni '60 del secolo scorso, la trasformò in un raffinato albergo

ristorante, dando inizio a una catena denominata con parola ampezzana "Toulà". Beltrame, oltre che raffinatissimo cuoco-scrittore, è stato il gastronomo-gourmet che ha portato la cucina trevigiana a farsi amare dai buongustai internazionali. Villa Persico-Guarnieri era diventata con Beltrame un punto fermo dell'alta ristorazione italiana, con clienti provenienti anche da molto lontano. Beltrame è mancato nel 1984, ma la cucina ha continuato a mantenere la sua meritata fama; poi, negli anni '90, è passata a una nuova proprietà e l'albergo-ristorante della bellissima villa ha cambiato nome e organizzazione, diventando il

Relais Monaco, conservando l'alta qualità raggiunta negli anni precedenti. La nuova proprietà ha ulteriormente valorizzato l'ambiente, curando al meglio anche l'area d'attorno, sicché oggi il **Relais Monaco** si presenta come uno degli alberghi e ristoranti fra i più belli e affascinanti della Marca Trevigiana e del Veneto, una vera oasi di pace, a pochi minuti dalla città di Treviso. Per arrivarci, si lascia la Postumia romana e si giunge al cuore della proprietà per un lungo viale fiancheggiato dai filari di un'antica e curatissima vigna. La villa è molto ammirata dagli esperti, poiché riprende con eleganza gli elementi architetto-

Relais Monaco

Via Postumia 63
Ponzano Veneto (TV)
Tel: 0422-9641
mailbox@relaismonaco.it
www.relaismonaco.it

nici tipici delle ville venete secentesche con un maestoso e funzionale corpo centrale e due costruzioni laterali che sono l'omaggio dell'architetto Tobia Scarpa che, nel 1992, nel restauro della villa a fini ricettivi, s'ispirò alla tradizione palladiana delle barchesse. L'albergo è senza dubbio fra i più belli del territorio, con 79 camere e 17 suite e junior suite che godono di ogni comfort. D'estate a disposizione degli ospiti c'è una piscina all'aperto, con attorno dei gazebo e degli alberi secolari.

Il ristorante

Uno dei vanti di questa villa è il ristorante **Le Vigne**, che ha in cucina una brigata di cuochi collaudati, diretta dall'executive chef Domenico Longo, personaggio molto conosciuto nel mondo ristorativo anche per aver partecipato con successo a severi concorsi gastronomici internazionali. Domenico Longo è uno chef straordinario, innamorato della cucina trevigiana che interpreta con sapienza e raffinata eleganza, nel rispetto della stagionalità e del territorio. In provincia di Treviso questo è il periodo del radicchio rosso Igp, poi, a primavera, ci saranno le erbe spontanee di campo e gli asparagi, sia bianchi che verdi, poi gli ortaggi, per concludere in autunno con la zucca, i funghi e le castagne. Quella trevigiana è cucina sia di carne che di pesce, qui realizzata con mano sicura e molto professionale, con la capacità che era di Alfredo Beltrame di elevare a dignità internazionale la cucina del territorio. Pregio

non da poco, tanto che lo chef Domenico Longo deve organizzare anche dei corsi di cucina per trasmettere ai numerosi clienti che lo richiedono, signore d'ogni età ed anche uomini, quella magia che i suoi piatti sanno regalare.

Il piacere della villa

Per numerosi stranieri il Relais Monaco è luogo ideale per il fine settimana. Questi ospiti esigenti, spesso veri giramondo, arrivano in questo albergo ristorante per vivere qualche giorno di serenità e di ottima cucina, oppure scegliendolo come punto di riferimento per escursioni nelle colline del Prosecco o per visite a Treviso, Asolo o Venezia. E poi ci sono numerosi meeting della grande industria veneta e di importanti aziende estere, come ci conferma il general manager Enrico Mazzocco. "Abbiamo impostato il nostro lavoro sia in albergo che in cucina - mi dice - per offrire un'ospitalità fra le più raffinate del Veneto, per far godere agli ospiti la bellezza della nostra campagna, la squisitezza della nostra cucina, la bontà dei nostri vini. Mettiamo poi a disposizione sale per incontri, congressi, conferenze con adeguati servizi. E per offrire quanto di meglio è oggi possibile abbiamo selezionato il personale che è molto professionale e, oltre che del nostro albergo, siamo orgogliosi della nostra cucina che gli ospiti, sia locali che internazionali non potranno certo dimenticare." ●●●

