



— di Remo Monreale —

LE ATTRATTIVE DI TREVISO  
E DELLA SUA PROVINCIA, UN INSIEME DI MERAVIGLIE  
CULTURALI DOVE SPICCANO LE PECULIARITÀ  
ENOGASTRONOMICHE. ENRICO MAZZOCCO  
RACCONTA IL SUO TERRITORIO

# Una FUCINA DI SAPORI



«**T**reviso e la sua provincia non costituiscono un magnete attrattivo forte come la montagna o il mare, ma il loro potenziale è estremamente diversificato e trova nell'enogastronomia la sua punta di diamante». Enrico Mazzocco, general manager del Country Hotel Relais Monaco, descrive così la sua terra e le possibilità che questa offre. Nel contesto che la capitale della marca gioiosa compone, l'hotel Relais Monaco si

candida come l'oasi di pace e tranquillità per eccellenza: un lungo viale centrale, fiancheggiato dai filari di un'antica vigna, introduce nel cuore della proprietà, la maestosa Villa Persico Guarnieri. «La villa si distingue per l'architettura veneta dell'ottocento, con le due bardesse ai lati e una nuova struttura, progettata dall'architetto Tobia Scarpa, e perfettamente integrata nel contesto storico e paesaggistico. Al suo interno trovano posto un raffinato hotel dotato di 79 camere, di cui

Enrico Mazzocco,  
general manager  
del Country Hotel Relais  
Monaco di Treviso  
[www.relaismonaco.it](http://www.relaismonaco.it)



17 suite e junior suite, il ristorante gourmet "La Vigna" dove gustare le migliori specialità regionali e un centro congressi ed eventi composto da 9 sale capaci di ospitare fino a 240 persone».

**Quale particolare legame c'è tra il Relais Monaco e il territorio?**

«Il Relais Monaco è da sempre considerato punto di eccellenza dell'ospitalità trevigiana grazie allo straordinario connubio di eleganza e servizio. Il profondo legame con il territorio nasce già negli anni sessanta, con la sua conversione da dimora nobiliare privata a struttura ricettiva e ristorativa. Gli arredi, lo stile e il servizio richiamano alle origini di questa villa padronale dell'Ottocento e il suo ristorante ha saputo fungere da fucina di sapori».

**Quanto conta l'aspetto enogastronomico?**

«È un aspetto fondamentale del turismo in generale e del trevigiano in particolare, basti pensare al Prosecco, vero e proprio ambasciatore della nostra terra nel mondo. Ritengo che la nostra enogastronomia dovrebbe essere ulteriormente valorizzata, ad



## *Il Relais Monaco è considerato punto di eccellenza dell'ospitalità trevigiana per il connubio di eleganza e servizio*

esempio con un salone del gusto simile a quello di Torino».

**Quali aspetti caratterizzano il Ristorante La Vigna?**

«Anche se oggi si può mangiare qualsiasi cosa in ogni periodo dell'anno, la nostra cucina è molto attenta ai frutti di stagione e propone una carta che offre sia la carne che il pesce. Siamo fortemente influenzati dal nostro territorio, ma la vicinanza del mare ha un richiamo irresistibile e ci piace riproporre la tradizione a tavola senza rinunciare all'innovazione».

**Come scegliete le materie prime?**

«Prediligiamo la selezione del prodotto alla fonte e ci avvaliamo prevalentemente di produttori locali. Prima di proporre un nuovo

piatto facciamo diverse prove di accostamento e cottura finché non siamo pienamente soddisfatti. Tra le specialità del Ristorante La Vigna posso citare senz'altro il risotto con asparagi e liquirizia, ad esempio, ma anche lo sfornatino di radicchio di Treviso gratinato al forno con corona di pancetta croccante, oppure la piovra arrostita su crema di patate».

**Che progetti avete per il prossimo futuro?**

«Per il Ristorante La Vigna sono numerosi i progetti gastronomici in cantiere: dal barbecue di carne e pesce in terrazza alla sfoglia di pane, una pizza biologica davvero particolare con servizio al guéridon. Per il Relais Monaco, invece, daremo presto il benvenuto ai nostri ospiti nella nuova Spa». ❖