

Villa Barbarich Hotel

Un Resort urbano, a 15 minuti da Venezia, per vivere una dimensione a misura umana, lenta e piena di emozionanti scoperte. Una Villa Veneta cinquecentesca, dove la bellezza degli affreschi non è ieratica, distante, ma al contrario, espressione di un bello familiare, accessibile, che conforta e illumina proprio come nel passato



Il contesto culturale e artistico: Villa Barbarich si trova a due minuti dall'uscita Castellana di Venezia Mestre, lungo l'antica strada che collegava la terraferma veneziana a Castelfranco, patria di Giorgione, uno degli artisti più enigmatici del Rinascimento, morto troppo presto, creatore di opere, come la Tempesta, che hanno influenzato tutti i grandi artisti. Si trova



Creazioni di Francesca Serafini, Antico Atelier



però anche a due minuti dal famoso Terraglio, un tempo percorso da tutti gli eserciti di Imperiali, Scaligeri, Da Carrara, Visconti, Veneziani, per arrivare a Napoleone al quale viene attribuita la monumentale alberata che oggi come ieri conduce a Treviso, considerato il Giardino di Venezia, meravigliosa *urbs picta*, risuonante di gorgoglii d'acqua di risorgiva.

Esperienze e eventi accessibili

Al general manager Christian Zingarelli è affidato un gioiello, che dopo un restauro durato sette anni, oggi è aperto al turismo internazionale, desideroso di conoscere e vivere Venezia, ma senza soggiornare nel centro storico, e di scoprire le *small art cities* tra Venezia e la Marca Trevigiana. I luoghi si conoscono non solo attraverso monumenti e musei, ma anche partendo dalle eccellenze eno-gastronomiche e Zingarelli ha affidato questo delicato compito a un giovane ma esperto Chef, Riccardo Enzo, che insieme con il F&B Restaurant manager Giancarlo Gardin, in pochi mesi ha costruito una linea di cucina che rispecchia la personalità e l'orientamento della Villa: far vivere agli ospiti residenti ma anche agli esterni, eventi e esperienze sostenibili.

Il Menu è una bussola

La Carta del menu è un'autentica mappa, da percorrere con lo Chef, e una bussola che indica il buono di ogni stagione. Si ispira al territorio ma indica anche altre strade, altri menu che vengono studiati per la banchettistica, per le cene degusta-



zione e per le cene legate agli eventi del calendario annuale, come San Valentino, il Carnevale, Pasqua ecc.

Le Chef Experience

Riccardo Enzo è un sostenitore delle esperienze da vivere sia inside, sia outside, infatti che senso ha proporre menu con radicchio trevigiano, senza magari andare a vedere un campo o un'azienda, come "La casa di Anna" dove si coltivano primizie come quella "semplice indivia" che messa a dimora in acqua corrente, potata delle foglie esterne fa sbocciare il *fiore rosso dell'inverno*, il radicchio di Treviso famoso nel mondo? Ecco qualche piatto nel menu invernale: Calamaretto farcito con broccoli verdi su crema di zucca; gnocchetti di patate con curcuma Canoce e Finferli, vellutata di zucca allo zenzero con colatura di Casatella. E se non bastasse, ecco il menu dedicato a vegani e vegetariani, flan di carciofi con salsa al Morlacco oppure Spaghettoni con broccoletti verdi e pomodorini confit. E per gli inguaribili ghiottoni, Morbido alla zucca su base di amaretti con salsa al



cioccolato e meringhe al rosmarino. E per i gourmet che li aspettano tutto l'anno ecco i tagliolini freschi fatti con 20 tuorli e i tartufi bianchi di Norcia.

Eventi da non perdere

L'anno nuovo dopo le feste si impone subito con due date importanti, il Carnevale di Venezia, dall'11 al 28 febbraio e San Valentino il 14 febbraio. Villa Barbarich ha preparato proposte per coppie, piccoli gruppi, aziende che vogliono vivere un'esperienza piacevole e accessibile. Sarà possibile infatti noleggiare magici costumi di Carnevale realizzati da Francesca Serafini di Antico Atelier, fare una full immersion nella festa con un regalo insolito alla persona amata, oppure costruire un evento ad hoc con aziende che vogliono vivere un momento ludico, una Venetian Experience di elegante spensieratezza.

Le nuove proposte

Le nuove iniziative puntano al cuore delle famiglie, con menu ad hoc: i sabati e le domeniche si potrà andare in Villa con lo spirito di quando si andava dai nonni, sarà possibile prenotare una saletta, chiudere le porte e trascorrere un evento lieto in famiglia. Un'altra novità sarà il pacchetto "Un giorno in Villa", con ingresso nella spa, pranzo con menu salutista e il pomeriggio dedicato ai trattamenti che si scelgono.

Luciana Sidari

Villa Barbarich offre 31 camere elegantemente arredate. Per meeting e eventi mette a disposizione diverse sale del Ristorante Malipiero, tra cui un salone a T e quattro sale laterali, preziose e con affreschi della scuola di Paolo Veronese. I servizi ristorativi per eventi prevedono coffee break, aperitivi, light lunch, pranzi e cene di gala, serate a tema. Altri spazi interni e esterni (porticati e verde, piscina e dehors) aggiungono affascinanti spazi utili per eventi.