

L'Executive Chef dell'Hotel Danieli, a Luxury Collection Hotel, Venice, Alberto Fol, prende parte al progetto Senza Terra / Pomerio – Evento collaterale della 17. Mostra Internazionale di Architettura

[Redazione](#) 24 Maggio 2021



Venezia, 22 maggio 2021 – L'Hotel Danieli, a Luxury Collection Hotel, Venice e l'Executive Chef Alberto Fol sono orgogliosi di prendere parte al progetto SENZA TERRA / POMERIO, presentato presso l'Isola di San Servolo in concomitanza con l'apertura della 17° Biennale Internazionale di Architettura.

L'imponente opera interattiva, esposta all'Isola di San Servolo dal 22 maggio al 21 novembre 2021, costituita da una barca capovolta e sostenuta dai suoi stessi remi che diventa un riparo dalle intemperie e momento di raccolta per i naufraghi è l'installazione battezzata "Senza Terra / Pomerio" del collettivo di 50 artisti coordinato dal curatore Boris Brolo, realizzata per la 17° Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia.

Il progetto "Senza Terra / Pomerio" funge quindi da messaggio universale di amore e solidarietà, un inno celebrativo agli esiliati, ai rifugiati, ai Senza Terra di ogni nazione al fine di offrire loro un luogo ideale dove trovare asilo sotto il concetto della sacralità del vivere comune.

L'Executive Chef dell'Hotel Danieli, a Luxury Collection Hotel, Venice, Alberto Fol è tra gli artisti partecipanti al progetto SENZA TERRA / POMERIO al quale ha contribuito realizzando un piatto disponibile per tutta la durata della 17° Biennale di Architettura presso il Ristorante Terrazza Danieli dell'hotel che con la sua terrazza panoramica domina Venezia. L'installazione gastronomica ha il nome di Pomerium, e di rimando alla barca rovesciata di SENZA TERRA / POMERIO, lo Chef Fol ha creato un piatto servito in un guscio di legno, a ricordare appunto un'imbarcazione.

Nella creazione di *Pomerium di anatra e anguilla alle alghe*, lo Chef ha selezionato ingredienti del territorio impiegati accanto ad alimenti tradizionalmente considerati poveri nobilitati nella ricetta: nella preparazione si parte con una crema di patate al sifone, alla quale si aggiunge il petto d'anatra *croise*. A condimento e decorazione la salsa cacciatora, una crema a base di alga e alghe commestibili, mentre come tocco finale troviamo il gusto deciso e croccante dell'anguilla.

L'installazione gastronomica “**Pomerium**” viene servita sopra un piatto di ardesia scolpito dallo scultore Domenico Scolaro e fa il suo ingresso al tavolo racchiusa da un coperchio: il tutto ricorda la struttura dei “casoni”, le antiche abitazioni dei pescatori di Caorle.

Lo chef Alberto Fol ricopre il ruolo di Executive Chef al Ristorante Terrazza Danieli dal 2018. La sua cucina è attenta alla tradizione marinara tipica della laguna di Venezia ed è costantemente reiventata ed arricchita da note prettamente montane, grazie all'impiego di spezie ed erbe, sapientemente introdotte dallo chef di origini dolomitiche.

Il piatto “**Pomerium di anatra e anguilla alle alghe**” sarà disponibile dal 22 maggio al 21 novembre 2021 presso il Ristorante Terrazza Danieli.

Informazioni su Hotel Danieli, a Luxury Collection Hotel, Venice

Affacciato sulla meravigliosa laguna di Venezia sin dalla fine del XIV secolo, l'Hotel Danieli sorge in una posizione prestigiosa lungo la Riva degli Schiavoni, di fronte al Bacino di San Marco, a pochi passi da Palazzo Ducale e da Piazza San Marco, e offre ai viaggiatori un accesso privilegiato alla città e all'emozione di una Venezia magica e incantata. Lo splendore artistico e l'atmosfera nobile di Venezia rivivono nei tre palazzi che compongono lo storico albergo, dotato di tutti i moderni comfort richiesti dai viaggiatori globali.

Informazioni su The Luxury Collection Hotels & Resorts

The Luxury Collection® parte di Marriott International, Inc, riunisce una selezione di hotel e resort che offrono esperienze uniche ed autentiche che evocano tesori e memorie durature. The Luxury Collection offre all' esploratore globale accesso alle destinazioni più affascinanti del mondo. Ogni hotel e resort è un esempio unico e prezioso della destinazione in cui si trova, un vero e proprio accesso alle tradizioni e al fascino del luogo. Creato nel 1906 sotto il brand CIGA come collezione delle più celebri e simboliche proprietà d'Europa, oggi il marchio The Luxury Collection raccoglie oltre 120 hotel e resort fra i più famosi del mondo, in più di 35 paesi e nelle città e destinazioni più spettacolari. Tutti gli alberghi The Luxury Collection, alcuni dei quali testimoni di tradizioni centenarie, sono riconosciuti a livello internazionale per essere fra i più affascinanti del mondo.

Per ulteriori informazioni e per le nuove aperture, visitare theluxurycollection.com o seguire [Twitter](#), [Instagram](#) e [Facebook](#). The Luxury Collection è orgogliosa di partecipare a Marriott Bonvoy, il programma di viaggio globale di Marriott International. Il programma offre ai membri uno straordinario portafoglio di marchi globali, esperienze uniche su [Marriott Bonvoy Moments](#) e vantaggi senza pari tra cui punti validi per soggiorni e pernottamenti gratuiti in alberghi del gruppo e per il riconoscimento dello status Elite. Per iscriversi gratuitamente o per ulteriori informazioni sul programma, visitare MarriottBonvoy.marriott.com.