

ConFusion, un locale da scoprire sulle rive dell'Adige

-

Il ConFusion è un locale da scoprire almeno per tre ragioni: la posizione incantevole sulle rive dell'Adige e proprio a ridosso del centro storico di Verona, la cura maniacale di singolo dettaglio dalle posate, ai portatovaglioli, fino alla presentazione del piatto, ma soprattutto, una cucina che unisce tre tradizioni: quella mediterranea, quella giapponese e, infine, quella sudamericana. La proposta della carta, sia per un drink che per un cena, non è mai banale ma è frutto di un'attenta ricerca che esalta tradizioni diverse e materie prime di qualità.

▪

Il ConFusion, lounge, caffetteria e ristorante, nasce a Verona dal desiderio dello chef Italo Bassi di esprimere a pieno la propria personalità e quella della moglie Tatjana Rozenfeld, profondamente innamorata dell'arte, con un'idea in mente ben precisa: quella di privare dell'eccesso di formalismo l'esperienza di una cucina d'autore e di un menu gourmet.

-

Al ConFusion c'è un'attenzione assoluta alla materia prima italiana, caposaldo della cucina di Italo Bassi, e alla sua presentazione in piatti sempre eleganti, dove emerge anche l'esperienza giapponese dello chef. "Tre ingredienti in un piatto, se di ottima qualità, sono già troppi – dice Italo Bassi – Se si ha a disposizione un grande ingrediente occorre farsi da parte e lasciare che sia lui ad interpretare il ruolo da protagonista". In cucina, oltre a Bassi, anche il sous chef giapponese Masaki Inogouchi e Ivan Bombieri. La contaminazione tra differenti espressioni gastronomiche passa anche dalla loro grande professionalità. Da non perdere il polpo all'olio di oliva con crema di peperoni dolci e fagiolini profumati all'aglio e yuzukoshò (18 euro), che unisce il Mediterraneo all'Oriente e lo ying yang di gamberi rossi, quinoa allo zenzero racchiuso da una sfera di avocado e adagiato su una mousse di peperoni rossi (leche de tigre) al mango e con un assaggio di caviale (18 euro), un'esplosione di sapore dalla forma stupefacente. Interessante la proposta di sushi.

Il ConFusion porta a Verona un concetto di locale internazionale, con tre differenti spazi al proprio interno. Si parte dall'angolo caffetteria "perché bere un gran caffè è ormai molto difficile", spiega lo chef. Si prosegue con il palcoscenico, la cucina, uno spazio al piano terra che richiama la cultura giapponese di mangiare direttamente al banco di fronte allo chef. Qui nascono i piatti del ConFusion e qui lo chef Inogouchi prepara le proposte di sushi presenti in carta. Al piano superiore il lounge bar con una selezione di assoluto livello e la competenza di due barman professionisti, circondato da 7 terrazzini affacciati sul dolce scorrere del fiume Adige, particolarmente romantico la sera. Tre differenti anime che al ConFusion si mescolano e si intrecciano con disinvoltura, abbattendo i paletti temporali e prolungando l'orario in cui è possibile gustare le creazioni dello chef, magari abbinandole con un miscelato di livello o con un grande champagne.

DOVE

Verona, Via Ponte Nuovo, 9

Telefono: 045 4624806

Drink a partire da 10 euro

Prezzo medio per cena: 40-50 euro. Percorsi di degustazione 5 portate 65 euro; 7 portate: 85 euro.

