



Al Molino Stucky Hilton Venice, alta cucina in uno scenario da sogno

L'AROMI Restaurant & Bar, presente nella *Guida del Gambero Rosso* e ne *I Ristoranti di Italia 2009*, è un atelier di cucina mediterranea-contemporanea e parte della "Bars and Restaurants Collection"

di **Maria Luisa Negro**

Soggiornare, visitare e pranzare al Molino Stucky Hilton Venice, albergo di lusso della catena Hilton, sito sull'isola della Giudecca a Venezia, è un'esperienza indimenticabile, vuoi per l'eleganza dell'ambiente interno e l'impeccabile accoglienza, vuoi per la magnifica vista, vuoi per la pace e l'aristocratica tranquillità dell'isola della Giudecca, vuoi per la vista mozzafiato su tutta Venezia che si gode dalla terrazza dell'ottavo piano dell'edificio...

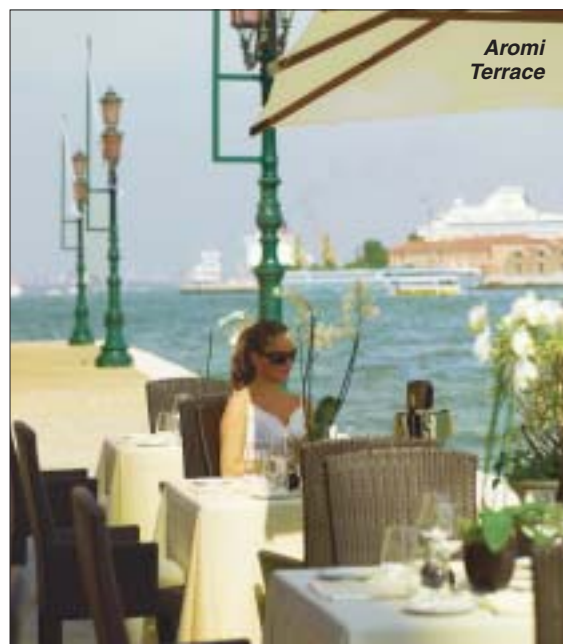
La storia del Molino Stucky

Ma c'è di più, queste mura trasudano storia, umana intelligenza e operosità: l'intero complesso di 13 edifici fu un grande molino (con annesso pastificio) di fine Ottocento-prima metà del Novecento, su un'area di circa 30.000 m², dove lavoravano sino a 1500 operai, 24 ore su 24, con una produzione giornaliera di 50 tonnellate di farina e con tecnologie all'avanguardia che, sfruttando il meccanismo fisico di caduta dall'al-

to, permettevano il trasferimento diretto del grano dalla nave al processo interno di macinazione. Il fondatore Giovanni Stucky era una figura significativa in Venezia (comprò e restaurò Palazzo Grassi e fu tra i promotori della Biennale) e la sua statua troneggia ancora oggi nel cortile interno, proprio davanti l'ingresso della spa. Il grandioso restauro conservativo del Molino di qualche anno fa, restauro tra i più grandi d'Europa, ha lasciato inalterata l'architettura,



Mario Ferraro



Aromi Terrace