Tra profumi e colori della cucina indonesiana al Feria di Treviso

Al ristorante dello chef Marco Feltrin, per un viaggio d’autore tra i sapori dell’Estremo Oriente

Il nome è spagnolo, **Feria**, ma la festa (questo il suo significato) che qui si celebra alle porte di Treviso è tutta **indonesiana**.

Sta per compiere il suo secondo anno di vita (l’anniversario, il prossimo gennaio) un intrigante ristorante e bistrot capace di avvicinarci a una cucina poco conosciuta, certo assai meno di altre che giungono dall’Estremo Oriente come la giapponese, cinese, ma pure tailandese e oggi perfino di quelle vietnamita o coreana. Merito della passione grande – in tutti i sensi, come vedremo – del patron **Marco Feltrin**, 40 anni, trevigiano doc, rampollo di un’importante dinastia d’imprenditori nel campo dell’arredamento, che decise un giorno di lasciare la città natale (dove già lavorava come cuoco in questo stesso locale conosciuto un tempo col nome di Vineria) per poi approdare a Londra e da lì a Sydney, per poi incontrare durante un viaggio a Singapore la futura moglie Sriyanti e decidere con lei di trasferirsi nel suo Paese a Giacarta per lavorarvi tre anni e facendo

ritorno, infine, nella sua terra veneta agli inizi della pandemia.

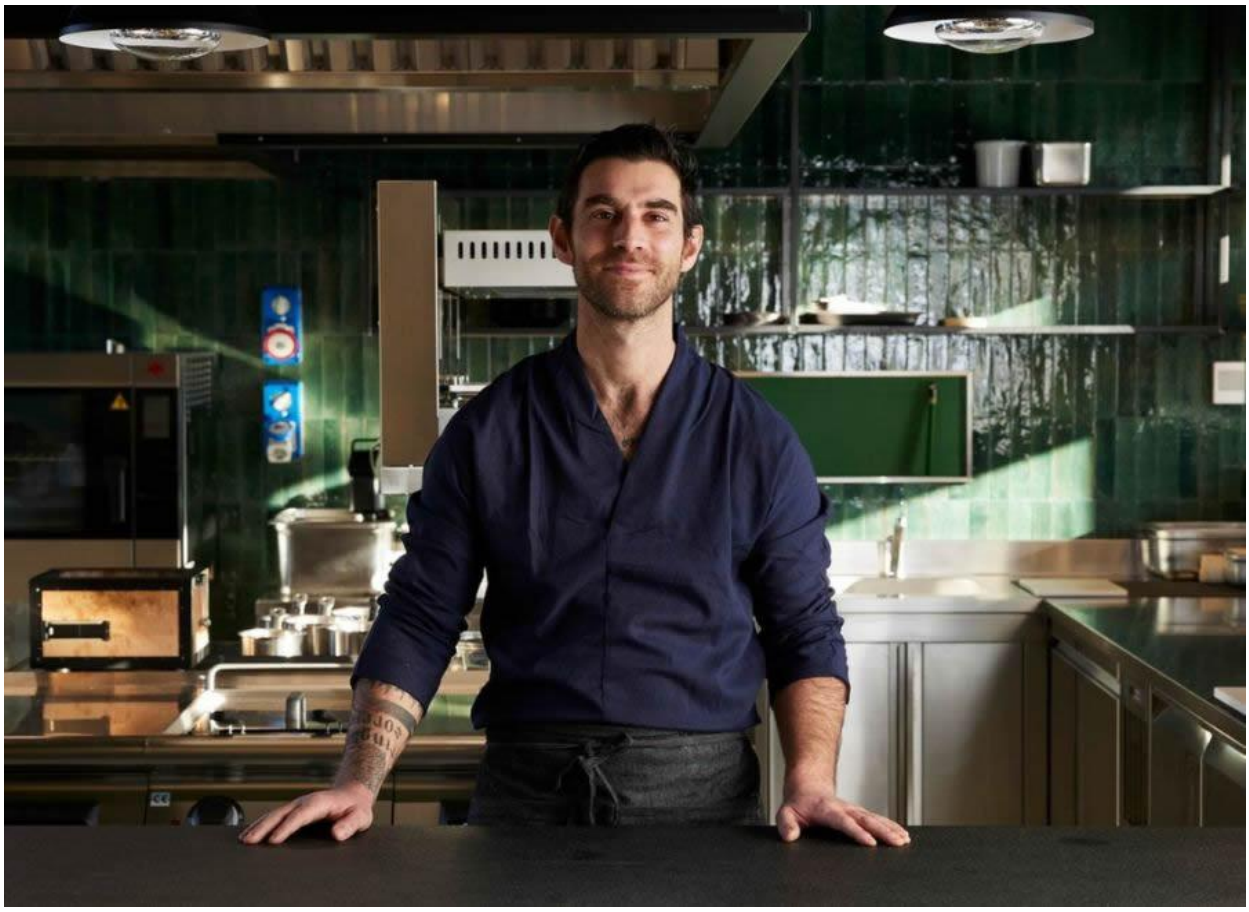
Un angolo del locale (Foto © Ufficio stampa).

Feria a Treviso, la cucina indonesiana di Marco Feltrin

Feria è un locale molto bello, completamente rinnovato e arredato – com'è ovvio – con gran gusto e dove l'**ampia cucina a vista** in cui opera lo chef con i suoi cuochi dà vita a un'esperienza dal tocco internazionale.

Ed è proprio in questa sala del ristorante (separato dal bistrot che prevede, invece, un'offerta smart e meno impegnativa) che tra i tavoli in granito s'aggira con passo felpato **Regis Raimos Freitas**, già spalla dello chef **Francesco Brutto** (in quell'altro ristorante, lo stellato Undicesimo Vineria che sempre qui sorgeva).

E sarà proprio la grande passione e competenza del *maître* e *sommelier* (per vini mai banali, anzitutto per quelli naturali o comunque di piccoli produttori che lavorano però bene) a rappresentare quell'indispensabile completamento a una cena che mai come in questo caso avrà le **cadenze d'un viaggio esperienziale** (c'è anche una carta da cui pescare, ma il consiglio è di optare per la degustazione da 5 o 7 portate, proposte al **prezzo di 55 e 70 euro**).



Lo chef nella sua cucina (Foto © Ufficio stampa).

Alcune proposte della carta

Attraverso l'incontro di prodotti italiani accostati con sapienza a **ingredienti tipici della cucina indonesiana** (come la ventresca di tonno che si accompagna a un pesto di alghe e al tipico condimento piccante **Dabu Dabu**) facciamo la conoscenza di una cucina dove la nota fresca, caratterizzata da belle acidità, si affianca a gusti di volta in volta ora pieni e succulenti (come nel benvenuto con la ***cozza alla balinese*** *con riso e ketchup di soia*) ora caratterizzati da note intensamente terrose (ricorrenti, queste, nei piatti a base di funghi come nello ***Jamur*** *con topinambur e crema di arachidi*, ma anche in quella salsa a base di occhi di calamaro e a una radice simile allo zenzero che accompagna i ***noodles*** *con gli spinaci d'acqua*, i ***kangkung*** e i calamari cacciaroli).

I piatti del Feria hanno ingredienti tipici della cucina indonesiana (Foto © Ufficio stampa).

Delizioso il pane. Ma il piatto che cattura maggiormente l'attenzione è quell'***Ikan*** in cui un dentice cotto al barbecue viene accostato a una salsa di mais e di **kluwek** che è un seme velenoso che diviene commestibile solo dopo la fermentazione, in grado però di donare un'inedita e insolita nota come d'incenso vale a dire affumicata, pungente e legnosa. Nel dessert una *mousse di cioccolato e un gelato al curry dolce*.

Altri piatti del Feria (Foto © Ufficio stampa).

La cucina indonesiana del Feria, intrigante fusione

Quella proposta da Feria a Treviso è una **cucina indonesiana intrigante** che, come quella originale, dialoga con la vicina **cucina cinese** (come avviene nel ***tortello con maiale, lime e curcuma***) ma che qui indossa spesso un accattivante abito **fusion**, memore anche dei trascorsi londinesi dello chef da Nobu (come avviene nella ventresca di tonno accostata al peruviano *leche de tigre*).

> «Ho pressoché addomesticato la nota piccante – ci confida Marco Feltrin – che dilaga invece moltissimo nei loro piatti. Ho però cercato di restituire il gusto di questa cucina che amo molto, impiegando le nostre tecniche contemporanee di cottura e sostituendole alle loro che privilegiano, anche per motivi igienici, cotture molto lunghe o il ricorso alle fritture».

Per ogni appassionato o semplice curioso, Feria rappresenta un’occasione preziosa e non banale, tutta all’insegna della qualità, per aprire una finestra su un mondo affascinante da scoprire e gustare.

Feria – Ristorante e Bistrot indonesiano
Via della Quercia, 8 – Treviso
Tel. 0422 1748017 | www.feria.restaurant

Data di creazione
24/10/2023
Autore
giovanni-caldara