

Da Con.Creta la cucina è una materia viva che rifiuta la perfezione geometrica per ritrovare l'anima del cibo

2 Aprile 2026



VICENZA - Alle pendici del massiccio del Grappa, nella valle baciata dal Brenta, Pove del Grappa (Vicenza) è storicamente conosciuta come la Conca degli Ulivi.

In questo lembo di terra dove la tradizione gastronomica è sempre stata solida, fatta di olio extravergine d'oliva d'eccellenza, carni alla brace e piatti della memoria veneta, si sta respirando aria di cambiamento.



Se il panorama locale è dominato da storiche trattorie e locande che celebrano il territorio, il ristorante Con.Creta si è inserito in questo spartito come una nota audace e contemporanea, capace di armonizzare le radici locali con un respiro cosmopolita.

Un gioco di parole che richiama la solidità degli elementi, la terra, ma anche una filosofia di pensiero concreta, lontana dagli estetismi fini a se stessi. Al timone della cucina troviamo la chef **Arianna Sabbadin**, la cui firma si traduce in un concept materico che non ha paura di osare.

È la chef-proprietaria a raccontare a *Virtù Quotidiane* la storia e l'identità del locale: "Fin da piccola sono stata appassionata di cucina, tanto che mi ritrovavo a guardare i primi programmi di ricette in tv e non i cartoni animati".

“Dopo l’istituto alberghiero ho lavorato qualche anno al per un villaggio turistico francese, per poi decidere, nel 2013, di intraprendere il percorso di formazione dell’università del gusto di Creazzo, ovvero il master della cucina italiana”.

“Il primo stage dallo chef **Ciccio Sultano**, al ristorante Duomo di Ragusa Ibla mi ha segnata molto, ero giovane e forse ancora impreparata ad affrontare quel mondo. Ma ero sempre convinta che quella fosse la mia strada”.

Giardino delle Esperidi, Dolomieu, In Viaggio, sono solo alcune delle esperienze stellate vissute da Arianna che, insieme ai viaggi, hanno costruito la sua idea di cucina.



La cucina di Con.Creta è oggi “materica”, ispirata alla creta come materiale grezzo da plasmare. “L’idea di una cucina materica non è solo un concetto astratto, ma la base da cui costruisco ogni piatto. il gioco di consistenze, la valorizzazione di un ingrediente ed i sapori decisi e chiari definiscono il tutto”.

“Abbiamo oltretutto scelto dei piatti di ceramica creati artigianalmente, che conservano le impronte del creatore, questo si riflette anche nell’evitare la perfezione geometrica, gli impiattamenti sono composti ma liberi. La nostra palette vira spesso sui toni dell’argilla, del bruno, del verde muschio e dell’ocra, mantenendo un legame visivo diretto con l’elemento naturale”.

La cucina di Con.Creta include influenze orientali. “L’Oriente ci insegna il rispetto assoluto per

l'integrità del cibo, una visione che si sposa perfettamente con la nostra idea di cucina. Utilizziamo la tecnica del Koji - la muffa nobile alla base del sake e del miso - non per fermentare riso o soia, ma per trasformare ingredienti nostrani. Il risultato è un umami profondo che parla la lingua del nostro territorio".



“Cerchiamo di trovare il corrispettivo veneto per i sapori asiatici, Per esempio il kimchi creato con ingredienti veneti. Uno degli ultimi piatti che mi soddisfano particolarmente e rappresenta soprattutto la mia idea di cucina è l’indivia con una salsa di tofu, Doenjang, che viene concluso con una salsa fatta con le stesse foglie di scarto dell’indivia e whisky e polvere di ruta”.

Il Doenjang, la pasta di soia fermentata coreana, ha una nota terrosa e sapida che ricorda quasi certi formaggi erborinati o croste di pane tostato. Abbinato al tofu, crea una base cremosa che attutisce l’amaro dell’indivia.

“Il colpo di scena è il whisky che non è lì per la parte alcolica, ma per quella torbata e

legnosa. Richiama l'idea della terra affumicata, della creta che passa attraverso il fuoco del forno. È il tocco finale che eleva il piatto da vegetale a esperienziale”.

La sfida è trasformare l'opzione vegetale da semplice contorno arrangiato, a piatto principale, che non ha nulla di meno rispetto ad un piatto con carne o pesce. “Uso tecniche come la fermentazione, la tostatura e le riduzioni per garantire quella profondità di sapore che spesso manca nei piatti vegetali”.

La fermentazione è una vera e propria filosofia di cucina per la chef Arianna. “Mi affascina l'idea di creare sapori che non esistono in natura. Questa tecnica mi permette di estrarre l'anima di un ingrediente”.

La chef ha un'idea chiara su quale strada stia prendendo il mondo della ristorazione contemporaneo. “Il settore oggi si trova in un momento di profonda crisi d'identità, sospeso tra l'iper-spettacolarizzazione dei social media e un ritorno profondo alla terra”.

“Non credo serva un passo indietro inteso come regressione tecnologica, ma piuttosto un passo di oltre per uscire da dinamiche che hanno allontanato il cibo dal suo valore originario”.

“Oggi molti ristoranti nascono per essere fotografati prima che per essere vissuti. Piatti bellissimi, costruiti per il feed di Instagram, che però mancano di anima o di profondità gustativa. Con questo non voglio demonizzare i social, ma bisogna dargli l'importanza che hanno, cioè di ampliare il pubblico e raggiungere più persone per far vedere il proprio lavoro e impegno”.



“Forse la direzione corretta non è tornare al passato, ma usare la consapevolezza moderna per proteggere ciò che è antico e autentico. Il cibo deve tornare a essere un ponte tra le persone, non un muro di tecnicismi”.

Guardando al futuro, parlando di nuove direzioni e progetti gastronomici, la chef afferma: “Il nome Con.Creta racchiude già il destino di questo progetto. La terra che si plasma, che diventa materia solida, ma che resta porosa e viva. Per il futuro, immagino un’evoluzione che porti il ristorante fuori dai confini classici delle quattro mura, trasformandolo in un ecosistema circolare”.

“Gli obiettivi a lungo termine sono sicuramente di ampliare l’offerta ristorativa con altri locali e di creare una Gastronomia che possa contare sul rifornimento di ortaggi da un orto di

proprietà o in collaborazione stretta, o piccoli produttori di carne locali. Esplorare l'uso di erbe spontanee, portando nel piatto sapori nuovi che raccontano la resilienza della terra”.

In un territorio che sta riscoprendo la propria vocazione turistica, Con.Creta rappresenta la sfida vinta di chi ha saputo guardare oltre il campanile. È la prova che a Pove del Grappa, tra un oliveto e l'altro, c'è spazio per un'idea di ristorazione che non si limita a sfamare, ma che vuole raccontare una storia fatta di viaggi, tecnica e, soprattutto, tanta sostanza.