



IL RISTORANTE

Identità territoriale e sostenibilità: elementi imprescindibili nella cucina di **Piergiorgio Siviero** che, nel centenario ristorante di famiglia, esprime la propria filosofia di cucina.

Lazzaro1915 è sintesi e punto di partenza: è il luogo in cui l'esperienza appresa da Piergiorgio nelle cucine di grandi maestri si trasforma in sapore nostrano... poco prima di stupire per la creatività del gusto complessivo!

Una decina di tavoli illuminati ad uno ad uno, una sala piccola ma ariosa, il pavimento veneziano dei primi del '900, comode poltrone, una dozzina di foto storiche alle pareti, alcune (e selezionatissime) bottiglie di vino sulla rastrelliera: pochi dettagli per non distrarre l'ospite e permettergli di trascorre in assoluta tranquillità il tempo del proprio pasto.

Daniela, in sala, propone un menù capace di spaziare con disinvoltura dai pesci di laguna alle carni locali, accompagnati da verdure ed erbette provenienti dalle campagne circostanti; la proposta predilige i prodotti stagionali e le eccellenze alimentari e si arricchisce, di tanto in tanto, di piatti ispirati alla lunga tradizione di famiglia (come il Nero su Nero) o alla cucina del territorio (come bri-OCHE, in onore alle famose oche di Pontelongo).

Una **carta dei vini** ordinata e ben curata saprà soddisfare anche i più esigenti desideri di abbinamento, specie per gli amanti dei vini d'annata e delle produzioni di nicchia.

Lazzaro1915 è aperto a pranzo con una proposta pensata per colazioni di lavoro e a cena con un menù che ricalca e attualizza la tradizione di famiglia, il Campagna Liquida, ed un'altra proposta di degustazione, il menù Istantanee, cartina tornasole sui tempi della natura nella cucina di Piergiorgio, con la possibilità di scegliere 3, 6 o 10 scatti.

Immerso nella campagna che da Padova corre verso il mare, **Lazzaro1915**, una stella Michelin dal 2012, è un ristorante d'avanguardia in cui, tuttavia, si respira aria di casa: sarà perchè tra le sue mura la famiglia Siviero si occupa di ospitalità con entusiasmo e passione da oltre 105 anni!





PIERGIORGIO SIVIERO

Piergiorgio Siviero ha frequentato l'Istituto Alberghiero "Cipriani" di Adria nel quale si diploma nel 1999, alternando gli studi alle prime esperienze lavorative nei fine settimana e durante le estati di vacanza.

Conseguito il diploma si trasferisce in Svizzera al Kulm di St. Moritz prima e al Baddrutt's Palace poi, dove si confronta per la prima volta con le preparazioni e i rigidi metodi imposti nella cucina internazionale. Prima di partire per il servizio militare riesce a conseguire un'esperienza come aiuto pasticcere al ristorante Don Carlos del Grand Hotel et de Milan di Milano. Nel febbraio del 2001 riparte per Milano come collaboratore di Aimo Moroni al 'Luogo di Aimo e Nadia'**, dove si immerge in un'avventura gastronomica incentrata sulla profonda conoscenza delle materie prime, la stagionalità, l'onestà e la riconoscibilità dei prodotti da uno dei più grandi Maestri della cucina italiana.

Nella primavera del 2003 inizia la sua avventura a Parigi sbarcando alla corte di Alain Ducasse, lo chef più stellato al mondo. L'organizzazione, la tecnica nell'arte della cucina e la profonda cura nell'utilizzo delle nuove tecnologie sono la spinta per questa nuova avventura, che inizia come capo partita al ristorante 'il Cortile'* diventando dopo un anno il secondo dello chef Tjaco Van Eyken. In seguito affina la propria esperienza sotto le direttive di Jean-François Piège al Plaza Athénée***. Successivamente raggiunge lo chef Frank Cerruti al ristorante 'Le Luis XV'*** di Montecarlo, dove perfeziona le sue conoscenze in uno dei templi della cucina mondiale.

Nella metà del 2005 prende la decisione di rientrare a Pontelongo, per continuare l'opera cominciata dal nonno Lazzaro nel 1915 e continuata poi dai genitori Paolo e Maria Pia e dagli zii Giovanni e Dilva al 'Trieste'.

Oggi è titolare assieme alla sorella Daniela del ristorante "Lazzaro 1915". Sostenibilità e identificazione nel territorio sono elementi imprescindibili verso la ricerca e la creazione di piatti che rispettino i tempi della natura e mostrino il volto del luogo.



CARTELLA STAMPA

LA SALA











LO STAFF





CARTELLA STAMPA

PIATTI 2019/2020













