

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Un Natale da Chef

Stefania Radman · Saturday, December 24th, 2016

E' un Natale da gourmet, il 2016.

Se la maggior parte dei varesini passa ancora, come da tradizione le feste in casa c'è, infatti, una fetta sempre più consistente di persone che si affida ai grandi chef o alle gastronomie blasonate per mangiare "a tre stelle" anche nel giorno di Natale.

Ma il Natale degli chef, com'è? Abbiamo provato a chiederlo ad alcuni tra i più conosciuti della provincia, tra stellati e gestori di storici e rinomati locali, sempre nel cuore dei varesini.

RICCARDO BASSETTI



Riccardo Bassetti è la nuova stella Michelin varesina: da poche settimane lo chef dello storico hotel-ristorante **"Il Porticciolo di Laveno"** ha ricevuto il primo ambito riconoscimento.

Com'è il Natale personale di Bassetti? «Per me personalmente, la cucina di Natale è fatta innanzitutto di tanti antipasti tradizionali: dall'insalata russa all'aragosta in gelatina con maionese, a mille altre cose. Il primo di solito è in brodo, e il secondo è fatto di carne a lunga cottura: un brasato, un coniglio o una faraona ripiena e poi il pandoro col mascarpone. Festa che ormai tradizionalmente, festeggiamo il 25 sera: perchè noi il 25 a pranzo siamo aperti»

Il menù di Natale del Porticciolo è fatto di 6 piatti, e non è tradizionale: carpaccio di hamachi «una ricciola giapponese», risotto mantecato con erba cipollina con un fondo di vitello e coulis di pomodoro fresco, brasato di manzo con citronella e zenzero insieme a una purea di sedano rapa; pere, cream & onion, ricotta affumicata e un flan di cioccolato sale maldon e olio evo. «Il panettone non mancherà, però : mio padre fa un favoloso panettone artigianale. Sarà in conclusione, insieme alla patisserie prima del caffè»

SILVIO SALMOIRAGHI



La sua stella Michelin se l'è conquistata con anni di duro lavoro e un passaparola inarrestabile per il suo **Acquerello** di **Fagnano Olona**. Ma ora **Silvio Salmoiraghi** per la guida più famosa del mondo è una certezza. Anche per lui il Natale è al lavoro. «Noi festeggiamo a santo Stefano, e non si deroga dalla tradizione: grandi paste italiane, tortellini in brodo, pancetta ripiena, capponi... e panettone come Dio comanda: niente stranezze o influenze straniere».

Il suo gran menù di Natale però, è all'insegna dell'originalità, ma soprattutto salta a piè pari la pasta: «Uovo, pomodoro in conserva e uova nobili di pesce, Carpione di mare, Filetto di sogliola "Fernand Point", Mambre di selvaggina, tartufo bianco e i suoi ravioli in consomme royal, poi un Rossini: Fegato grasso, tartufo nero e contorni all'Italiana. E alla fine si conclude con una degustazione di dessert».

DAVIDE BROVELLI



Davide Brovelli, uno degli chef storicamente più noti della provincia, in un ristorante che è al top da generazioni (e da un paio d'anni esporta varesinità a Milano, sui navigli e in zona Solferino) il Natale lo fa invece a casa: **il Sole di Ranco** chiude per le feste e non riaprirà fino a Febbraio.

E' però al lavoro come un pazzo in questi giorni: i suoi clienti si rivolgono a lui in massa per fare bella la loro tavola di Natale. «Ho lavorato 20 fois gras e 12 chili di polpo. Ho preparato vitello tonnato e insalata russa, il salmone affumicato e marinato è andato a ruba. Hanno preparato ravioli di magro, di zucca, di carne. Per non parlare delle cotture della carne: ho preparato e sto preparando anitra in umido, faraona ripiena, l'oca... e le mostarde. Tutte cose che portano a casa in questi giorni e devono solo scaldare. Mia mamma è appena tornata da Milano, abbiamo consegnato anche lì».

La loro tavola di Natale sarà classicissima: «Non mancano mai i ravioli in brodo di mia mamma, il cappone, il vitello tonnato. La vigilia di Natale poi abbiamo una tradizione di famiglia: ci mangiamo la burguignonne. E' raro però, anche per noi stare seduti tutti insieme intorno a un tavolo»

ALESSANDRO GARZILLO



Alessandro Garzillo, l'allievo varesino di Cracco e Marchesi che ha fatto rivivere lo storico ristorante Gallione a Bodio Lomnago sarà anche lui al lavoro a Natale: «E con due menù: uno mio, un po' più pazzo, e uno classicissimo richiesto dai clienti. «il primo prevede come antipasto insalatina di puntarelle con baccalà galiziano cotto in olio a bassa temperatura con gelatina al lime, come primi un raviolo di farina tostata con fondue al tartufo e salsa al vino rosso, e un risotto alla barbabietola con carpaccio di cappesante e lime, come secondo tournedos di vitello rosa in crosta di erbe, carciofi stufati e pastinaca e come dolce cremoso al cioccolato bianco con cuore dimango. Oltre naturalmente al panettone. Il secondo menu prevede invece ravioli del plin, cappone farcito e altri classici».

Per Garzillo il natale è in cucina “con i ragazzi”, poco prima del servizio : «Noi mangeremo i ravioli del plin col cappone. Non tanta roba, però, perchè poi bisogna lavorare. E alla fine apriremo tutti insieme una bottiglia di bollicine».

SIMONE DE MARTIN



Anche il ristorante la Perla, nel pieno centro di Varese, è aperto a Natale. Ai fornelli c'è il giovane ed emergente chef **Simone de Martin**, in un ristorante che la guida Michelin già osserva da vicino.

«Siamo aperti da quando siamo entrati in questi locali, 11 anni fa, tant'è che siamo completi da giorni – spiega – prevalentemente, sono i nostri clienti habitue a venire, ci accompagnano da anni nel giorno di Natale e alcuni di loro ci fanno compagnia fino a sera. Vivono il ristorante come una appendice del salotto di casa, e questo ci fa felici».

Il menù, almeno per gli ingredienti, rispetta la tradizione: «Come antipasti c'è il salmone, il tacchino, una tartarina di carne, il vitello tonnato... il tocco originale sta nel come lo serviamo o lo decoriamo. Il menù prevede terrina di foie gras, salmone affumicato, tartare di carne, brioches con branzino e carciofo, ravioli ripieni di capesante, gamberi e scampi con crema di basilico e tartufo, tacchino lavorato in due modi: petto all'inglese, coscia farcita coi marroni e infine tortino al cioccolato con il cuore fondente e crema di mandorla e caramello. Il panettone non manca, insieme alla piccola pasticceria»

Il natale di chef De Martin, però: «E' fatto dalla compagnia, a fine serata, di chi ha lavorato con me, della famiglia, dei clienti che si attardano. Ma non pensiamo a un menù, ci mangiamo un boccone simbolico. Probabilmente ci mangeremo una fetta di tacchino»

This entry was posted on Saturday, December 24th, 2016 at 4:20 pm and is filed under [Life, Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

