

Cucina creativa senza dimenticare la tradizione

Pubblicato: Giovedì 26 Novembre 2009



Classe 1974, giovane chef alla continua ricerca di nuove tecniche culinarie senza dimenticare i piatti più tradizioni, **Matteo Pisciotta** è il “capo-brigata” del ristorante **Luce**, aperto al pubblico a Villa Panza dal 1 dicembre 2009.

Un punto di ristoro in una delle ville più belle di Varese, Luce si propone di offrire novità anche in campo culinario?

«Il mio concetto di ristorazione è a 360°, ovvero ridare alla parola ristorazione il senso più profondo della parola. Luce accoglierà i clienti in un luogo meraviglioso che per me è cornice ideale»

Matteo Pisciotta definisce la sua “cucina creativa d’avanguardia” dove anche il piatto più semplice può stupire.

Qual è il tuo piatto forte?

«A me piace la cucina semplice. E credo che se riesci a stupire con un uovo fritto sei sulla buona strada. La mia ricerca non preclude alcun ingrediente e tipo di lavorazione, ovviamente sempre con lo scopo di realizzare qualcosa di buono e piacevole al palato».

Il nome luce, ovviamente ricorda i capolavori della collezione Panza?

Non potevamo dimenticare il contesto in cui siamo. Luce dunque ci sembrava un nome semplice ma significativo. All’inizio l’idea era un’altra che è diventato poi il titolo della degustazione particolare in menù».

Cosa troverà il pubblico?

«Il ristorante offrirà un servizio bistrot a pranzo, con piatti light e veloci, mentre la sera il ristorante avrà un servizio più attento e scrupoloso con una cucina di ricerca, senza dimenticare l’attenzione alla tradizione e ai piatti tipici».

Quanto si potrà spendere?

«Credo che la buona cucina non deve avere per forza prezzi inaccessibili. Il menù alla carta va da piatti da 9 a 22 euro. Si potrà mangiare anche una semplice spaghetтата aglio, olio e peperoncino».

Da quante persone è composta la brigata?

«In cucina ci sono cinque cuochi più un pasticcere, due persone in sala in sommelier e metre».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it