

Quando il dj set è a base di zuppa gallurese

Pubblicato: Mercoledì 23 Gennaio 2013



Dalla consolle al vino, dalla radio alla sua cantina, **Max Borrelli** da Brezzo di Bedero non finisce di stupire. Per anni voce radiofonica varesina, dallo Svegliotto su Rete 8 fino alle folli mattinate di Radio Number One di cui è stato anche direttore artistico, oggi con una nuova scommessa: **portare le specialità gallurese**, oltre al suo vino, nei ristoranti d'Europa. L'appuntamento è per giovedì 24 gennaio a Cunardo, la prossima tappa sarà il 31 gennaio a Londra.

Il varesino Max Borrelli, che ama definirsi "agrodeejay", spiega: «Ho imparato a cucinare la Zuppa Gallurese che era considerato un "piatto povero" fatto di pane, formaggio e brodo di carne e che si presenta come le lasagne. Con la stessa passionalità che mettevo in radio – dice Borrelli – lo Zuppa Tour è un'idea che avevo da tempo e che si è rafforzata grazie ai numerosi consensi di privati e ristoratori. Prima di partire per Londra, dove a fine mese ci sarà la prima tappa da Rocco Point, Old Brampton, faremo le prove generali il 24 gennaio all'ex Cappuccetto Rosso di Cunardo, locale che il nuovo titolare Gigi Ferraro ha voluto chiamare ironicamente Lupo Cattivo».

«La scelta di partire da Cunardo non è casuale – conclude l'agrodeejay – considerata la forte presenza in zona della grande comunità sarda, in particolare a Marchirolo. Oltre alla Zuppa Gallurese, preparerò il Porcetto, altro piatto forte sardo». **Specialità e musica:** **Matteo Carassini dei Trenincorsa** si esibirà in versione unplugged, con un ricco repertorio di cui fanno parte successi che arrivano proprio dalla Sardegna. L'agrodeejay Borrelli tornerà in consolle con successi Settanta-Ottanta, insieme a due amici, il cantante e musicista **Gatto Panceri**, padrino dello Zuppa Tour, e **Luca Jurman**, inconfondibile voce e per cinque anni vocal coach al talent "Amici".

Giovedì 24 gennaio ore 20.30, "Lupo Cattivo", Cunardo, via Varesina. Per prenotazioni 327-37 68 725

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it