

Chef Garzillo al ristorante Postporta

Pubblicato: Venerdì 18 Ottobre 2019



Non c'è proprio niente da fare. Lo chef **Alessandro Garzillo** non riesce a stare lontano dalla sua terra. L'allievo di **Gualterio Marchesi** ha infatti da poco firmato un contratto con il ristorante **Postporta**, un locale storico, con annessa enoteca, situato nel **cuore di Gallarate**. Una scelta in linea con la sensibilità di Garzillo, amante della tradizione in cucina, che potrà così far gustare i suoi piatti in una sala che fu già magione dei **Conti Borromeo**.

La storia di questo chef è molto interessante. Dopo aver lavorato nelle cucine più importanti al mondo e con i migliori chef sulla piazza, tra cui **Carlo Cracco, Andrea Berton, Paola Budel e Ernst Knam**, solo per citarne alcuni, **Garzillo** è sempre ritornato in provincia di Varese. «Amo questa terra – dice lo chef – e amo reinterpretare la tradizione dei suoi piatti. Inoltre, mi sento in dovere di aiutare le nuove leve che vogliono fare questo meraviglioso mestiere trasferendo quella conoscenza che ho imparato lavorando insieme ai grandi».

Se c'è una cosa che contraddistingue **Garzillo** è la sua grande volontà di **aprire il mondo della cucina** – oggi molto spettacolarizzato ma in realtà poco incline a farsi conoscere – alle **persone normali**, coinvolgendo al contempo **istituzioni, scuole professionali e imprese del settore**. Un esempio è l'**Accademia del gusto** progetto che vuole far scoprire l'universo che ruota intorno al settore della ristorazione. Il ristorante PostPorta sarà dunque il nuovo quartier generale dove lo chef potrà approfondire tecniche nuove insieme ad amici chef stellati e proporre i piatti della tradizione rivisitati.

A proposito di stelle, la vita di questo artista della cucina potrebbe essere la sceneggiatura di un film. Nel **2008** riceve la comunicazione della **Guida Michelin** che è stato selezionato tra i nuovi chef stellati, ma quella stella non avrà mai un cielo dove brillare, perché nel frattempo il suo ristorante di Ternate aveva già chiuso i battenti. «Non sono qui per conquistare una stella Michelin – conclude **Garzillo** – ma per far riscoprire alle persone il tema della buona cucina».

La seconda volta di chef Garzillo. E Bodio diventa capitale dell'alta cucina

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it