

Chef Davide Aviano torna a casa: dopo l'addio alle Langhe l'impegno in un hotel di Varese

Pubblicato: Martedì 16 Marzo 2021



Ci sono una notizia triste e una felice racchiuse nel messaggio che **Davide Aviano**, uno dei semifinalisti di Masterchef 7 (è arrivato al 4° posto nel 2017, quando vinse Simone Scipioni), lancia dalla pagina Facebook della sua **Locanda del Centro di Castiglione Falletto**, nelle **Langhe**. È un messaggio di addio dopo solo un anno di gestione, ma porta con sé anche l'annuncio del ritorno dello chef nella "sua" Varese. Un anno, però, cruciale: era infatti il febbraio 2020 quando si aprivano le porte di una locanda con camere in una delle zone turistiche più gettonate d'Italia, a pochi giorni dal primo lockdown nazionale.

«Ciò che ci caratterizza da sempre è il credere nei sogni...ed ogni nostra scelta è sempre stata fatta con il cuore... Quando abbiamo deciso un anno fa di aprire la nostra Locanda qui nelle Langhe, eravamo ebbri di gioia. Abbiamo investito tutto di noi stessi: passione, fatica, risparmi.

E il giorno dell'inaugurazione ci siamo guardati attorno sorridendo perché avevamo realizzato quello che per noi era Locanda: accoglienza, desiderio di offrire sempre il meglio sia per il cibo che per il vino.

E' stato un anno ricco di soddisfazioni ma anche tanto difficile e non prevedibile.

Per questo, con tanta tristezza nel cuore, abbiamo deciso di cedere la nostra Locanda. Noi torniamo a Varese per inseguire nuovi sogni e nuove avventure. Ringraziamo tutte le persone che sono venute a trovarci in Locanda...per il supporto, per i complimenti, per gli incoraggiamenti».

UN'APERTURA IN LOCKDOWN

«Noi abbiamo aperto il 7 febbraio, precisamente. Dopo un mese è arrivato il Covid – spiega **Davide Aviano a VareseNews** – Di fatto abbiamo lavorato cinque mesi, con grandissimi investimenti iniziali. Così abbiamo preso questa decisione, molto sofferta ma necessaria: abbiamo preferito andarcene con i conti a posto piuttosto che rischiare di non pagare chi ha lavorato con noi».

Del resto le prospettive, in quelle zone, non sono a breve termine: «È una zona che lavora prevalentemente di turismo, soprattutto proveniente da **USA, Brasile, Asia e nord Europa** – spiega – Turisti stranieri che chissà quando torneranno in quella parte d'Italia».

E così Davide e Annalisa, la sua amatissima moglie, tornano a casa: la loro avventura continua e prosegue all'ombra della Torre Civica. «Abbiamo scelto di tornare nella nostra città: il pubblico di **Varese** ci ha mostrato tantissimo affetto. In moltissimi sono venuti a trovarci nelle Langhe, ma ci hanno supportato anche da lontano: quindi abbiamo pensato che fosse bello ripartire da casa nostra».

IL PROGETTO VARESINO: CUCINA GOURMET IN UN RISTORANTE CITTADINO

In che modo ripartirete?

«Il progetto è lo stesso di **Castiglione Falletto**, ma con una società più ampia – continua Davide – Con me infatti ci sono altri tre soci, che ringrazio molto per la possibilità che mi hanno dato di ripartire da qui. Io non sono andato via dalle Langhe a cuor leggero, e ho preso in considerazione anche l'ipotesi di tornare a lavorare in ospedale. Ma questo mestiere mi ha regalato tanto e queste persone mi hanno convinto che ho ancora molto da dare: per questo li ringrazio, per averci supportato nel continuare a permettere a me e Annalisa di gestire un ristorante così straordinario».

Di quale ristorante si tratta?

«È il **Pinocchio 1826**, cioè il ristorante all'interno dell'**Art Hotel**. È un posto bellissimo, che fin da subito mi ha colpito per l'eleganza, il romanticismo, insomma la sua bellezza. Ho colto un'occasione speciale per avere in un colpo solo una sede affascinante e una posizione centrale. E devo ammetterlo: quando comincio a lavorare la mattina, vedo la torre di piazza Monte Grappa e sto bene».

Siete già in cucina?

«Sì, noi siamo già al lavoro. Siamo però vincolati dal covid: siamo dunque operativi solo per i clienti dell'hotel e nel frattempo abbiamo ideato un menu delivery, che presto partirà concretamente: quando avverrà, lo annunceremo sui social. E il primo menu speciale sarà quello di Pasqua».

INSIEME AD ANNALISA: PER LA NUOVA AVVENTURA LA “FAMIGLIA” SI ALLARGA

Chi porta con lei in questa nuova sfida?

«Innanzitutto, Annalisa, mia musa e compagna d'avventura: ma dalle Langhe mi porto anche il mio secondo, che ho conosciuto lì: si chiama Vincenzo, ha 27 anni, è di Torino ma campano di nascita e ormai fa parte delle famiglia. Inoltre la nostra idea è quella di fornire un servizio gourmet molto curato, basato non solo sulle materie prime del territorio ma anche sul servizio. Per questo motivo in sala, a fianco di Annalisa, ci sarà anche una persona di straordinaria esperienza in merito: **Stefano Carnelli**, già maître del *Gallia* a Milano».

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it