

Chef Garzillo ammaliato dalla Brughiera

Pubblicato: Sabato 11 Dicembre 2021



Bellezza e cucina d'autore. È questo il connubio scelto dallo **chef Alessandro Garzillo** per la sua nuova sfida. Il fascino di una villa liberty, da una parte, e il gusto di rivisitare i piatti e i prodotti del territorio in chiave moderna, dall'altra.

La Brughiera, perché è di **Vizzola Ticino** che si parla, ha dunque ammaliato il grande chef, anche se lui preferisce essere chiamato "cuoco". Tra pensiline d'antan, un hotel quattro stelle superior e lo spettacolo naturale del **Parco del Ticino**, preparerà i suoi piatti non solo per gli ospiti della residenza ma anche per i gourmet che desidereranno gustare la sua cucina nel **ristorante che aprirà a partire da metà gennaio**.

«Ci saranno contrasti studiati – spiega Garzillo – una **cucina gourmet** con una base ben consolidata e una contaminazione con la cucina piemontese, del resto siamo confinanti. Inoltre la bellezza della struttura in stile liberty, il grande parco e la piscina sono il contesto ideale per eventi, feste private e cerimonie».



Seppur a ridosso dell'**aeroporto**, l'hotel **Villa Malpensa** è fuori dalle rotte degli aerei e quindi ai clienti è garantito un soggiorno tranquillo, immersi in uno scenario naturalistico notevole. La villa che è stata costruita nel **1920**, è disposta su tre piani e ha anche annessa una suggestiva **chiesetta- oratorio risalente al 1774**. La pensilina in ferro battuto posta all'ingresso dell'hotel è una vera chicca: faceva parte del padiglione reale della vecchia **Stazione Centrale di Milano**. A partire dal **1985** la proprietà è passata **dalla famiglia Caproni alla famiglia Bonini** che ha realizzato una serie di minuziosi restauri per riportare l'edificio al suo antico splendore. L'ambiente ideale dove Garzillo potrà sviluppare le attività del suo **atelier**, a cominciare dal rapporto con le scuole alberghiere.

La prima sorpresa lo chef la riserverà all'ultimo dell'anno, un biglietto da visita che l'allievo di **Gualtiero Marchesi** riserverà agli ospiti del **cenone**. «Creerò un menù che ripercorra la storia di questo luogo così ricco di bellezza – conclude Garzillo -. La nostra sfida sarà stupire ogni volta il cliente».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it