

REST: la materia, prima

Pubblicato: Giovedì 3 Giugno 2021



Un sogno che finalmente diventa realtà: il **4 giugno 2021** in **via Manzoni 13** a **Gallarate** i tre amici e imprenditori **Giorgio Giammarino, Matteo Macchi e Michele Magri** aprono **REST**, un **ristorante fine dining contemporaneo**, il cui nome gioca sulle parole ristorante e to rest, ovvero riposare.



Innovativo nel panorama della nostra provincia, il concept alla base di questo locale è una **cucina trasparente, semplice e di altissimo livello** in cui la **materia prima** viene **trattata alla perfezione** e i piatti si basano sull'essenza e la sostanza. I **sapori intensi** sono quelli di una **cucina mediterranea** che racchiude in sé molte influenze, non per forza etniche, ma sicuramente internazionali.



Il **menù** è già un manifesto programmatico: **cambia con la stagionalità** e prevede 5 starter, 5 main course e 3 dessert, un percorso di degustazione a sorpresa ideato dallo **chef Giovanni Battista Barisi** oppure un business lunch da tre portate. Lo chef è un 25enne varesino con esperienza allo Sky Garden di Londra; una manualità e una passione invidiabili e, tra le attività che più preferisce e che propone anche al Rest, il pane fatto in casa e diversi tipi di prosciutti affumicati o aromatizzati con erbe ricercate. **Ad affiancarlo in cucina c'è la compagna Angelica**, incontrata a Londra.



In sala, ad accompagnare l'avventore in un percorso del gusto che spazia dal cibo all'acqua, dai cocktail ai distillati passando naturalmente per il vino, c'è l'esperto **maitre e sommelier Claudio Luciano Martina** che vanta esperienze pluriennali in ristoranti stellati in Italia, negli Stati Uniti, in Sud America e in Francia da cui è tornato pochi mesi fa per mettersi in gioco in questo progetto curato e affascinante.



E, parlando di fascino, non può che colpire la proposta architettonica nella quale Rest è inserito. **Sito all'interno di un cortile nel centro di Gallarate**, l'architetto Elena Scandroglio ha tirato fuori l'**anima industriale della struttura** che, anni fa, **era utilizzata come magazzino di filati**. Il parquet di legno antico contrasta con le pareti bianche, le nicchie blu e le due imponenti lastre di marmo nero. I tavoli in legno e in marmo e la mise en place semplice e raffinata fanno in modo che l'occhio sia subito catturato da tre aree del locale: il cubo di vetro e cartongesso all'entrata che conserva la ricca cantina di vini, un salottino da otto posti per i clienti e la coltivazione verticale in idroponica di oltre 400 piante commestibili che lo chef utilizza in cucina. Un'ambientazione unica per un'esperienza altrettanto unica.

REST

Via Manzoni 13, Gallarate

Tel. [0331 1350858](tel:03311350858)

Whatsapp [3519833222](tel:3519833222)

Sito internet | Facebook

di VareseNews Business – marketing@varesenews.it