

Il menù tipico è servito. Su piatto d'artista

Pubblicato: Sabato 29 Settembre 2007

✖ Cosa succede se i maestri dei fornelli e i poeti dei colori si alleano? Nasce una rassegna gastronomica colorata e gustosa che prende il volto di una collettiva d'arte e il nome di **"Arte nel piatto"**. Si tratta della nuova iniziativa della **Confesercenti varesina**, nata in collaborazione con l'Associazione Gourmet e Ristoratori e l'Atelier di Jo di Biumo Inferiore.

«Basta andare in uno dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa e consumare uno dei menù proposti. In regalo avrete una delle 1000 opere realizzate da 20 artisti che hanno prestato la propria creatività per decorare piatti di carta, tutti diversi fra loro, del diametro di 23 centimetri» spiega **Gianni Raio** dell'Associazione Gourmet e Ristoratori.

«Si tratta della prima iniziativa autunnale dopo la partecipazione alla Notte Bianca di Varese, le aperture serali dei negozi durante il periodo estivo, la partnership con la Varese 2008 e i Mondiali di Ciclismo e un nuovo [sito](#) rinnovato nei contenuti e nella grafica – spiga **Gianni Lucchina**, Direttore generale Confesercenti – E per i prossimi mesi siamo pronti per accogliere in città **Eurochocolate**, manifestazione che altrove, come per esempio a Forlì, ha portato a risultati più che ottimi».

Particolarmente entusiasta dell'arrivo a Varese della manifestazione internazionale, **Graziella Roncati Pomi** del Coordinamento Commercianti del Centro Storico: «E' un'iniziativa valida e un buon veicolo per lanciare la città. Da parte nostra basta poco per collaborare: ogni esercente dovrà cercare un proprio legame con la manifestazione. Sta in questo il bello del nostro lavoro: si tratta di vendere insieme al prodotto la propria professionalità». E Raio anticipa che proprio in occasione di Eurochocolate «potrebbe essere lanciato un menù tutto a base di cioccolato». Un'idea che, come ha precisato Lucchina, «dovrà essere valutata con l'Amministrazione comunale. Potremmo infatti proporla anche in un altro periodo».

Alla conferenza stampa di presentazione di "Arte nel piatto" erano presenti anche Gianluigi Corrente dell'Associazione Gourmet e Ristoratori e Rita Ghibli dell'Atelier di Jo il cui titolare, Luca Ghielmi, ha svolto il ruolo di direttore artistico della "collettiva".

Ecco i nomi dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa: Ristorante Pizzeria Santa Lucia-Varese, Il Ceppo-Sacro Monte, Al Vecchio Convento-Varese, Da Andrea-Sesto Calende, Trattoria San Pietro-Sesto Calende, Laghetto Fonteviva-Induno Olona, Isolino Virginia-Biandronno, Vecchia Piazzetta-Varese, Bologna-Varese, Hermitage-Lissago, Al Vicolino Speziato, Varese; Sacro Monte- Sacro Monte, Al Bourducan-Sacro Monte, Tana d'orso-Mustonate, olonne-Sacro Monte, Lido di Angera-Angera, Nettare di Giuggiole-Angera, La Cantina del Borgo-Casriglione Olona, Al Mattarello-Varese, Crotto Valtellina-Malnate. Intorno a **35 €** il prezzo del pranzo o della cena, vini esclusi.

Venti gli artisti coinvolti: Luca Ghielmi (direttore creativo della rassegna), Fabrizio Menotti, Valentina Campiglio, Daniela Landini, Sergio Longhi, Patrizia Gasparini, Francesca Anastasi, Renzo Sacchi, Alessandra Stirpe, Carmen Ghezzi, Pieluigi Caramel, Gladys Colmenares, Simona Vigorelli, Karen Berestovoy, Roberto Cozzi, Sandro Paradisi, Anna De Zuani, M.

Elena Danelli, Marisa Marcellini, Anita Romeo.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it