

VareseNews

Gustare un quadro a tavola si puo', nel cuore della città

Pubblicato: Giovedì 8 Novembre 2007

✖ Uniranno un gesto quotidiano, come mangiare, a un gesto straordinario, come creare. Arte e cucina insieme, un'idea che si realizzerà grazie alla collaborazione tra due "botteghe" storiche di Varese: il ristorante "**Da Vittorio**", inaugurato nel 1950, e la **galleria d'arte Ghigini**, aperta nel 1882.

A partire da **sabato 10 novembre** una parte della galleria d'arte si sposterà in piazza Beccaria. Nel ristorante appena rinnovato (nella proprietà e nei locali) verranno infatti esposti i quadri del giovane artista di Busto Arsizio **Riccardo Cavalleri**, uno dei finalisti della sesta edizione del premio Ghigini Giovani.

«La mia idea è portare la galleria d'arte fuori dalle sue mura – spiega **Eileen Ghigini** -. È un modo nuovo per avvicinare la gente all'arte. Io credo nella comunicazione delle varie realtà presenti sul territorio».

(foto: sopra i locali rinnovati del ristorante "Da Vittorio")

Giovanni De Ambrosis, gestore del ristorante "Da Vittorio", dopo aver rivoluzionato il vecchio locale, ha accolto la proposta di Ghigini con entusiasmo. «Volevamo fare una cosa innovativa – spiega De Ambrosis – dove abbinare a una **buona qualità del cibo** anche un ambiente creativo, gradevole. La proposta di Eileen si sposa perfettamente con la filosofia del nostro ristorante: avvicinare la gente normale alla qualità del gusto e, perché no, anche della vista. Mangiare in un ambiente bello e stimolante artisticamente esalta il gusto del cibo».

✖ La qualità in cucina è assicurata dallo chef **Gianluca Matteoni**, cresciuto alla scuola di **Peck**, e dallo stesso De Ambrosis, chef di lungo corso che ha girato il mondo, nonostante la giovane età. Con il tempo non si esclude la creazione di piatti speciali, abbinati alle singole opere. «Mi piacerebbe molto farlo – continua De Ambrosis – perché **in cucina si trovano infiniti spunti** che riportano all'arte: dai colori delle pietanze alla loro consistenza, fino alla forma di alcuni piatti. Penso alla foglia di menta, bella e profumata, all'estro e al tempo stesso al rigore che richiedono la preparazione di alcuni dolci, a piatti, come ad esempio il filetto alla Chateaubriand, che per uno chef rappresentano la tradizione da superare, proprio come avviene nell'arte».

«Non so se ci spingeremo a tanto – conclude **Eileen Ghigini** -. Per il momento mi piace pensare ai quadri che esporremo come una **presenza discreta** nel ristorante, capaci di portare il messaggio dell'arte soprattutto a chi non salirebbe le scale della nostra galleria perché intimidito dal luogo».

(foto sopra: lo chef Gianluca Matteoni)

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it

