

# VareseNews

## “Un risotto per Milano” è anche varesino

**Pubblicato:** Venerdì 28 Gennaio 2011



Anche quest'anno **Identità Golose** partirà sotto il segno del risotto, la specialità meneghina per eccellenza. L'evento clou del primo congresso italiano di cucina d'autore, ideato dallo scrittore e giornalista Paolo Marchi, sarà infatti “**Un risotto per Milano**” dove per la seconda volta chef stellati reinterpretano il piatto simbolo della città, dal 29 al 31 gennaio 2011. E tra le star dell'edizione 2011, i quattro cioè che prepareranno i “risotti d'autore”, c'è anche un varesino: Matteo Pisciotta, del ristorante “Luce” di Varese.

I risotti d'autore porteranno infatti la firma di **Andrea Berton** chef del ristorante Trussardi alla Scala, **Daniel Canzian** chef al ristorante Il Marchesino patron Gualtiero Marchesi, **Filippo Gozzoli** chef al ristorante The Park dell'hotel Park Hyatt, **Ferdinando Martinotti** chef di Peck, il tempio dei golosi e di **Matteo Pisciotta** chef del ristorante Luce di Varese, eccezionalmente ospite presso Peck Italian Bar.

L'obiettivo è distribuire oltre 3000 risotti. Le porzioni saranno proposte a 8 euro, che andranno a favore di Anlaids – Sezione Lombarda Associazione Nazionale per la Lotta contro l'AIDS, che promuove studi e ricerche sull'AIDS oltre a svolgere importanti campagne di prevenzione e di educazione alla salute. La staffetta golosa inizierà al Marchesino di Daniel Canzian dalle 12 alle 15 in piazza della Scala, angolo via Filodrammatici 2 e riprenderà dalle 16.30 in tutti i locali che hanno aderito all'iniziativa: Pisciotta sarà “ospitato” dal Peck Italian Bar in via C. Cantù 3 (dalle 16.30 alle 19.30). Mentre gli altri chef “opereranno” nei loro locali: da Peck in via Spadari ci sarà Ferdinando Martinotti (dalle 16.30 alle 19.30), al Trussardi alla Scala ci sarà Andrea Berton (17.30 – 19.30) al Park Hyatt di via Tommaso Grossi ci sarà Filippo Gozzoli(18.00 – 20.00).

Redazione VareseNews  
[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)