

Nasce a Varese lo "Chef in barattolo"

Pubblicato: Sabato 21 Febbraio 2015



A Natale scorso, sono state il regalo più trendy: le **Gift in a Jar**, oggetti e ricette regalati all'interno di un barattolo, per far da se in casa dolci o altre bontà. Una moda soprattutto anglosassone, lanciata niente di meno che dalla [maestra di stile Martha Stewart](#), che si è vista anche in Italia, tra i più up-to-date.

Ora però questa moda natalizia è diventata, e a Varese, un vero e proprio nuovo concetto di ristorazione, "da asporto" ma anche "stellata". Si chiama **JarIt**: un vasetto di vetro chiuso ermeticamente che racchiude un piatto di alta cucina.



I primi esemplari ci sono già, in un locale di Varese da poco aperto. E nei vasi ci sono le ricette dello chef **Matteo Pisciotta** (nella foto sotto) che, partendo dal Ristorante Luce di Villa Panza di Varese, passando per Dopolavoro Bicocca, il bistro dello spazio culturale milanese di Hangar Bicocca, e arrivando a Round Cafè, il nuovo caffè-spazio del concept store ArredoPiù ha ideato questa novità pensando proprio a snack veloci ma impeccabili anche in uno spazio che non abbia particolari attrezzature.



Per Jarit, Pisciotta ha creato e messo sotto vetro già molte ricette come il Baccalà mantecato con polenta bianca croccante, la Piovra arrostita, la cipolla di Tropea caramellata con balsamico stravecchio. Ma anche, le lasagne di zucca, il maialino in purea di mele, il pesce in carpione.

L'idea è quella di creare vere e proprie collezioni, che cambiano ogni due mesi, come se fossero dei vestiti o qualunque altra eccellenza del made in Italy: ma da conservare e portare in un barattolino, come nei regali più alla moda.

Per chi volesse assaggiare la novità, nel locale o portandoselo a casa, Jarit per ora è disponibile al Round Café food bar, viale Belforte 250 Varese, con prezzi che variano dai 7 ai 14 Euro.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it