VareseNews

Il pret à porter degli chef stellati si assaggia a Varese

Pubblicato: Giovedì 12 Novembre 2015

Qualcuno lo conoscerà già, perchè è realtà da ormai quasi un anno: **JarIt**, la cucina d'eccellenza d'asporto, il barattolo degli chef, è nato a Varese dall'idea di Matteo Pisciotta e Andrea Piantanida del ristorante Luce di Villa Panza e si propone di regalare un po' del gusto italiano e stellato in tutta Italia e anche oltre.

Un vaso monodose con ricette gourmet stagionali che cambia di gusto ogni due mesi, e si può consumare al bar o portare a casa. Le ultime ricette, però, hanno una caratteristica in più: i nomi di quattro chef stellati, uno dei quali è il notissimo **Claudio Sadler**.

LA COLLEZIONE AUTUNNO/INVERNO HA QUATTRO STELLATI IN PASSERELLA. E UNO E' SADLER

Gli chef stellati che firmano le ricette della nuova Collezione Jarit di Novembre/Dicembre sono **Claudio Sadler** (Ristorante Sadler, Milano), **Antonella Ricci** e il marito **Vinod Sookar** (Al fornello di Ricci, Ceglie Messapica), **Katia Maccari** (I Salotti di Villa il Patriarca, Chiusi), e sono i primi grandi chef della cucina italiana a finire "sotto vetro", con delle ricette particolari e ovviamente autunnali.

Sadler propone una "Minestra di ceci al peperoncino e polpo arrostito" che viene servita anche nel suo bistrot milanese; **Antonella Ricci** (la figlia del "Gualtiero Marchesi del sud" come l'ha definita Pisciotta) presenta la sua ricetta, "**Fave secche in zuppa con le cozze e cime di rapa saltate**" mentre suo marito **Vinod Sokar** – chef mauriziano arrivato in Italia per amore – propone un "**Cous cous alle**

verdure, latte di cocco, curry e lemon grass". Delicata e particolarissima, infine, è la ricetta di Katia Maccari: "**Crema di zucca e topinambur e chiodini, olio extravergine alla pancetta, nipitella**".

UNO CHEF STELLATO A CASA TUA IN DUE MINUTI (SE HAI UN MICROONDE)

La filosofia del barattolo di chef Pisciotta è semplice: mangiare cose buone, fatte da chef provati, con ingredienti freschi e di stagione senza pagare cifre spaventose. per arrivare a questo risultato, è stata innanzitutto necessaria una lunga ricerca: per trovare metodi e prodotti che consentissero una conservazione sufficentemente lunga di ingredienti freschi, ma un facile utilizzo e soprattutto, un gusto sempre uguale e all'altezza di chi l'ha preparato.

Per fare questo è stata usata la **tindalizzazione**, una sorta di "doccia scozzese" tra pastorizzazione e abbattimento delle temperatuure del preparato, «Un ottimo metodo di conservazione che ci permette di mantenere perfette per 18 giorni le nostre preparazioni» spiega Pisciotta.

Funziona con quasi tutto: «Le uniche cose che non vedrete mai in un barattolo JarIt sono il risotto e la pasta lunga». Per il resto, la scelta è amplissima: «Fino ad ora abbiamo ideato **158 ricette** adatte a JarIt». Il barattolo si può assaggiare al bar, ma si può anche portare a casa: se si ha un microonde bastano **due minuti alla massima potenza**, chiuso cosi come lo si compra, per assaggiare l'ultima zuppa di ceci di Sadler o del baccalà mantecato come si deve.

JARIT A VARESE E' DA ZAMBERLETTI

L'idea di Pisciotta, nata un anno fa, a Varese ha preso stabilmente casa, con l'accordo siglato con la Pasticceria Zamberletti e **Edo Bulgheroni**: «Un accordo nato a cena: Matteo ci ha invitati a casa davanti a un po' di questi "barattoli" e ne siamo rimasti colpiti – ha spiegato Bulgheroni – Cosi abbiamo creato un corner nella sede di via Volta».

Questo significa che con una **cifra variabile tra gli 8 (per i piatti di verdura) e i 14 euro (per la ricetta di Sadler e per i secondi più complessi)** si mangia un piatto unico di quelli che mangeresti al risotrante Luce, o ai ristoranti stellati di volta in volta coinvolti.

I piatti non marcati con i nomi di altri chef sono infatti opera di **Matteo Pisciotta** e **Andrea Piantanida**, chef al ristorante Luce Villa Panza Varese. Lavorano insieme da diversi anni e sono sempre alla ricerca di nuove tecniche e preparazioni, proponendo una cucina che difficilmente può essere catalogata in etichette prestabilite ed è invece fortemente personale.

IL "BARATTOLO DEL GUSTO ITALIANO" E' ANCHE A MILANO

JarIt non si trova solo a Varese, però: un primo assaggio del prezioso barattolo è arrivato al **bistrot di Hangar Bicocca**, uno degli spazi espositivi più trendy del capoluogo – gettonatissimo durante il salone del Mobile – che Matteo Pisciotta gestisce da un anno e mezzo. Ma Milano può contare ora anche sul primo **locale monomarca JarIt**: in **piazza Santo Stefano**, tra l'università Statale e via Larga, in una zona frequentatissima. L'obiettivo finale è però lo sviluppo nelle principali città italiane, e magari anche oltrefrontiera, attraverso negozi in franchising.

PISCIOTTA CHEF A GLOCAL

Matteo Pisciotta sarà protagonista anche del nostro Festival del giornalismo GlocalNews, in una serata speciale alle ville Ponti sabato 21 novembre. La serata, dal titolo "**Gusto 900: La storia e il gusto della cucina d'antan**".

Una serata che recupera la tradizione con l'aiuto del Maestro Gualtiero Marchesi, che racconterà un pezzo della storia della cucina italiana raccontando la sua storia all'esperta Anna Prandoni. Ma anche

grazie proprio agli chef **Matteo Pisciotta** e **Francesco Testa**, impegnati nel recuperare ricette storiche “dal vivo” insieme all’archeologa culinaria **Samanta Cornaviera** e la complicità di **Silvia Giovannini**.

Stefania Radman
stefania.radman@varesenews.it