

Mazzella, uno chef stellato per Villa Porro Pirelli

Pubblicato: Martedì 14 Febbraio 2017



Novità a **Villa Porro Pirelli**. Negli esclusivi ambienti barocchi dell'hotel di Induno Olona arriva a prestare servizio uno degli chef più giovani e importanti del panorama italiano: **Emanuele Mazzella, classe 1982**, nativo di Ischia e attivo in Italia e all'estero da diversi anni.

Oggi la première "Al Bistròt" – questo il nuovo nome di uno dei due ristoranti della Villa – per la cena di San Valentino, con “una serata all'insegna della passione per la cucina, per la qualità, eleganza e semplicità al tempo stesso”.

Lo chef, 35 anni tra pochi giorni, raggiunge la sua prima stella Michelin nel dicembre 2015, insieme ad altri importanti riconoscimenti.

“Tradizione in chiave moderna, ricerca costante e rispetto degli ingredienti sani, **legati al territorio e alla loro stagionalità** che si uniscono ai sapori ed ai profumi delle mie **origini ischitane** – spiega Emanuele Mazzella riferendosi alla sua cucina – Anche qui ad Induno Olona la mia attenzione sarà nel valorizzare il territorio e le sue eccellenze, cosa su cui sto già lavorando con la mia brigata, sia di cucina che di sala. Cerco produzioni magari di nicchia purchè affidabili e di alta qualità, sempre fondamentale”.

“Sono certo che il progetto di ristorazione di Villa Porro Pirelli ci darà grandi soddisfazioni – conclude lo chef – già da subito con il Bistròt, ma sicuramente con il completamento dell'offerta gastronomica, con l'apertura di un nuovo ristorante gourmet prevista nei primi giorni di aprile”.

Il luogo, immerso nel verde del **parco secolare della villa**, un tempo proprietà della nobile famiglia dei Porro, è un ambiente magico e fascinoso. Così come magiche si annunciano le armonie di gusti e colori che promette il giovane chef ischitano chiamato a guidare la brigata di cucina.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it