

VareseNews

Scibui, alla scoperta del bello (e del buono)

Pubblicato: Venerdì 1 Febbraio 2019



Shibui è il termine giapponese che si riferisce a una bellezza semplice, non appariscente.

Il ristorante **Scibui di Saronno** ha fatto di questo particolare concetto di estetica “non appariscente” il suo tratto distintivo.

Luogo ideale per una romantica cena a due (quale occasione migliore di San Valentino?) oppure una serata in compagnia di amici e parenti, il ristorante Scibui è stato **inaugurato nel 2005** e da allora propone ai suoi ospiti **cucina italiana con qualche contaminazione internazionale** basandosi su **un’attenta ricerca di materie prime di qualità**.

Nel 2013, qualche anno dopo l’inaugurazione del ristorante, è nato anche il **bistrot** che al suo interno ospita una caffetteria, una cucina a vista in funzione a pranzo e a cena, una pizzeria con forno a legna, un negozio di specialità alimentari ed una sala polifunzionale per eventi privati e aziendali e per le nostre attività culturali.

Gli orari del ristorante

Pranzo 12.00 – 14.30

Cena 19.30 – 22.30

Chiuso sabato a pranzo e domenica

Gli orari del bistrot

Pranzo 12.00 – 14.30

Cena 19.30 – 23.00

Brunch domenica 11.30-14.30

– **Chi siete e come mai avete deciso di dedicarvi alla ristorazione? Come è iniziato tutto?**

Uno dei proprietari del ristorante, Andrea, ha iniziato quest'avventura nel 2005 dando vita a un concept store che affiancasse alla vendita di arredamenti d'interni e di oggettistica dal mondo etnico uno spazio ristorativo multiculturale. Nel tempo l'area dedicata al ristorante è diventata l'unica attività, affiancata nel 2013 da un bistrot con pizzeria.

– **Passione o tradizione di famiglia? Come vi siete avvicinati alla cucina?**

La **passione per il patrimonio enogastronomico** che l'Italia può vantare ha unito gli intenti dei soci che hanno dato vita a questo progetto.

– **Che tipo di cucina fate?**

La nostra proposta gastronomica attinge principalmente dal prezioso **bacino della cucina territoriale italiana** e si basa sulla **ricerca oculata di materie prime di qualità**, rispettandone il ciclo stagionale e la provenienza, il più possibile locale.

Il ristorante inoltre aderisce **all'Alleanza tra Cuochi italiani e Slow Food** per la valorizzazione e l'utilizzo dei Presidi Slow Food, piccole produzioni alimentari di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

– **Qual è il vostro piatto forte? E quello più gettonato?**

Come piatto più gettonato, sicuramente **la pizza riscuote un grande successo** tra la nostra clientela di tutte le età.

Un **nostro piatto forte**, di cui vi diamo la ricetta, è il **Risotto con carciofi, crudo di gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata del Cilento e bottarga di muggine**.

Come si cucina?

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso Carnaroli o Vialone Nano
- 4 carciofi
- 8 gamberi rossi di Mazara del Vallo
- 50 g burro
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 1 litro di acqua salata o di brodo
- 1 burrata del Cilento
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Bottarga di muggine q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

Procedimento

- 1) In un tegame scaldare l'olio di oliva e far tostare il riso
- 2) Sfumare col vino bianco
- 3) Pulire i gamberi rossi, rimuovendo il carapace e il budellino, e tenerli da parte
- 4) Pulire i carciofi e scottarli in un tegame a parte
- 5) Bagnare il riso con acqua salata e portarlo a cottura
- 6) A metà cottura del riso, aggiungere i carciofi
- 7) A cottura ultimata, mantecare con burro e Parmigiano Reggiano e regolare di sale e pepe
- 8) Guarnire il piatto con gamberi rossi crudi, un pezzo di burrata e una spolverata di bottarga

– **Il piatto perfetto per questa stagione? Quale consigliate tra le proposte del vostro menù?**

Per questa stagione consigliamo i **Maccheroncini all'uovo con ragù di chianina toscana, funghi**

freschi, acqua di prezzemolo e crumble di noci.

Tra le proposte del nostro menù consigliamo sicuramente i **risotti**, tutti realizzati con Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse, che è Presidio Slow Food,

– Cosa non può mancare nella vostra cucina?

La nostra **selezione di salumi e formaggi italiani**, frutto di una continua e meticolosa ricerca e spesso vincitori di prestigiosi premi.

– Avete un prezzo fisso a pranzo?

No, ma **dal lunedì al venerdì abbiamo un menu business** che cambia tutti i giorni e propone una **scelta di primi piatti, secondi piatti e insalate** a un **prezzo più basso rispetto al menu serale**; completa l'offerta una selezione di proposte dalla cucina del bistrot e dalla pizzeria.

– Perché scegliere voi?

Per la **qualità delle materie prime**, peraltro quasi tutte di provenienza nazionale; per il nostro instancabile impegno nel cercare di garantire ai nostri clienti **un'esperienza entusiasmante nella sua globalità**; perché abbiamo creato una rete di collaborazione con molti piccoli allevatori, casari, norcini e artigiani che ci permettono di offrire **prodotti d'eccellenza** e di raccontare le storie di chi rende grande il panorama eno-gastronomico italiano.

– Tre parole per descrivere il vostro ristorante

Suggestivo, interessante, trasversale.

Ulteriori informazioni

Indirizzo: Via Padre Luigi Sampietro, 109 Saronno (Va)

Tel.: 02 96709121

Email: info@scibui.it

[Sito internet](#)

[Pagina Facebook](#)

di Ufficio pubblicità