

Davide Aviano lascia Varese: aprirà il suo locale nelle Langhe

Date : 3 dicembre 2019

L'annuncio l'ha dato in "diretta" sui suoi account Facebook e Instagram, nella sera del 2 dicembre: «Difficile scrivere queste righe... Stiamo vivendo mille emozioni... Da un parte c'è adrenalina e felicità per il nostro nuovo progetto di vita, dall'altra malinconia per le persone e i luoghi che amiamo e che stiamo per lasciare».

Davide Aviano, il concorrente varesino di Masterchef che più vicino è andato alla finale del talent, sta per lasciare la città giardino.

«Alla fine abbiamo deciso di lanciarcì - scrive sui social - dal 1 gennaio ci trasferiremo nelle **Langhe** per accogliervi nella nostra "Locanda" e dato che ogni consiglio di Antonino Cannavacciuolo è legge, ci sarà la "cucina sotto" e la "sala sopra". Volevamo ringraziare tutti di cuore per ogni momento, sorriso, abbraccio che avete condiviso con noi... Vi aspettiamo nella terra del **Barolo**. E grazie alla vera anima di questo sogno, **Anna Lisa**, senza la quale tutto ciò non sarebbe stato possibile».

A dire il vero, Davide ha cercato in lungo e in largo il posto giusto nelle nostre zone, ma non ha mai trovato una soluzione veramente praticabile: «Ci abbiamo provato in tutti i modi - confessa - Ma non ho trovato nulla che mi facesse girare la testa. Intanto **Castiglione Falletto**, provincia di **Cuneo**, era il nostro rifugio: ogni momento libero lo passavamo alla cantina comunale ad ammirare le vigne con un bicchiere di vino. Un giorno ci hanno mostrato la locanda che cercava una nuova gestione e da lì è nato tutto».

Tra poco partiranno per risistemare il locale, a cui vogliono dare il loro tocco personale: «Il locale ha quattro camere e una quarantina di coperti. Contiamo di riaprirlo per il 15/20 gennaio».

La cucina sarà «Tipica piemontese, rispettando la tradizione e tutte le materie a km zero. O almeno il più possibile... La locanda sarà un posto accogliente dove apprezzare il territorio e perdersi un po' nel tempo. Io starò in cucina, Anna Lisa penserà alla sala».

In Piemonte porta molti insegnamenti, soprattutto quelli appresi durante le esperienze fatte a Londra con **Giorgio Locatelli** e sul lago d'Orta con **Antonino Cannavacciuolo**: «Di Cannavacciuolo mi porto dietro il suo "La "cucina sotto" e la "sala sopra" come mi ha detto prima di darmi il grembiule ...ma spero che metà della bontà del piatto lo farà il cucinare con amore - spiega Aviano - Poi, le parole di Locatelli che a Corgeno davanti al lago mi ha detto "sarà dura ma bisogna lavorare a testa bassa partendo dalla spesa alle 7 di mattina. E, infine, dalla vita

ospedaliera il continuo aggiornamento alla ricerca dell'eccellenza».