

**A me mi piace**

# Se l'arte fa luce in cucina

di **Davide Paolini**

«**F**iat Lux». Così è avvenuto a Varese in un posto già famoso per la splendida collezione d'arte, a Villa Panza. Ha preso vita, da poche settimane, un ristorante, *Luce* appunto, il cui chef, Matteo Pisciotta, può ben convivere con la mostra in corso di "arte povera", per i suoi piatti minimalisti ma ricchi di idee.

È un esempio, questo di *Luce* (piazza Litta 1, Varese, tel. 0332.242199), di alleanza tra arte, bellezze architettoniche e cucina, in attuazione già in Piemonte (*Combalo* a Rivoli, *il Dolce Stil Novo* a Venaria Reale), ma da ripetersi, a cominciare dal Sud. Il ristorante, il cui ingresso è bagnato dalla luce dall'artista **Mario Nanni**, non adombra il bello della villa, anzi: gli interni curati da Gae Aulenti sgomberano l'impressione di aver messo piede in un luogo "gessato": può essere elegante e informale al tempo stesso. E finalmente le luci sui tavoli sono perfette.

La carta di Pisciotta è davvero variegata: ben tre proposte (semplice semplice; fritto smisto; un tocco di semplicità) e perfino una offerta: questioni di panza (gioco di parole) composto di dieci portate «nelle mani dello chef».

Alcuni piatti si richiamano alla tradizione lombarda, ma hanno sempre un tocco alla Pisciotta, come lo splendido risotto allo zafferano di "Ale e Franz", che si differenzia da quello classico perché l'ossobuco e midollino diventano una crema squisita. La sorpresa di questo risotto è anche lo zafferano, made in Calcinatè del Pesce (Varese). Gli ingredienti sempre più saranno a *Metro zero*, ovvero sia l'orto in Villa di ben 2.800 metri quadrati, con tanto di programmazione affissa all'ingresso di verdura e ortaggi; l'orto provenzale, nonché il frutteto da cui nella carte si trova la proposta di frutta fresca, centrifuga, sorbetto, pera martin sec... Si gioca anche con il "Rossini dalla nascita", ovvero sia un *turnedos*, presentato in crescita: dalla carne cruda al cotto finale. E ancora con il "BaccaQuà" (il baccalà in tre modalità differenti).

Per gli amanti del fritto si spazia dal pesce (tra cui seppie, arance, pistacchio e mentuccia), al pollo e alle carni d'agnello. Non mancano la microcassoela e *bruscit*, polenta taragna. Ampia la scelta di dolci: soufflé caldo ai marroni, sorbetto di ro-

smarino, cremoso al cacao e al cioccolato, e perfino una delicata *crème brûlée* ai fiori d'arancio.

La carta dei vini è moderna nella sua presentazione, così come è disponibile una larga offerta di birre, rara in un locale come *Luce*. I prezzi sono ragionevoli.

Può essere divertente e "istruttivo" scegliere di pranzare o cenare (il locale è aperto sette giorni su sette), in cucina, nel sopralco di cristallo. E fra qualche mese pure nel *dehors*, dopo una visita alla collezione d'arte. *Sine qua non*.

© RIPRODUZIONI RISERVATE

● «Il gastronomo» è ogni sabato, alle 11, su Radio 24.