## Idee all'«Osteria Manzoni»

Giovanna Bettega e Francesco Cheloni

«Un menù in amicizia» in Brianza

# Chef in sinergia, pranzo speciale

**BARZAGO** (fmh) Le eccellenze culinarie del territorio e l'idea del menù condiviso. C'era il ristorante Nicolin di **Giovanni Cattaneo**, con la proposta dei Ravioli al Plin ai tre arrosti. L'EK Bistrot, che ha scelto invece lo storico torcion de foie gras, accompagnato da pane all'uvetta e composta di scalogno e arancia. Ma c'era anche l'Osteria Manzoni di **Francesco Cheloni** e **Giovanna Bettega**, che ha invece puntato tutto sul manzo fondente e il suo Boccino d'Oro, omaggio di pasticceria ispirato alla famosa saga di Harry Potter. Sono gli attori e le prelibatezze che sabato, hanno deciso di mettersi in gioco salendo sul treno de «Un menù in amicizia», iniziativa che ha portato la firma proprio della Manzoni di Barzago, che da diversi mesi lavora ai dettagli del servizio delivery, e che è ruotata attorno alla consegna, direttamente a casa delle persone, di cibi e bevande già cucinati e pronti solo per soddisfare i palati più raffinati. Una novità assoluta nel campo dell'offerta culinaria. Novità che ha visto lavorare in sinergia diversi chef sulla base dei piatti che caratterizzano o hanno contraddistinto le loro esperienze. Lo hanno fatto senza competizione ma soprattutto con la voglia di rialzare la testa dopo le numerose battute d'arresto derivate dall'epidemia. Ai loro sforzi tradizionali si è aggiunta quindi una duplice variante: la pandemia da una parte e il servizio di consegna al domicilio dall'altra, entrambi artefici di una vera e propria rivoluzione gastronomica che ha cambiato in modo significativo i paradigmi della ristorazione, chiedendo un cambio di passo in un periodo storico di grande difficoltà per l'intera categoria. Hanno infatti tirato fuori i muscoli Francesco e Giovanna, rispettivamente chef e gestore dell'osteria brianzola. Secondo l'imprenditrice, in particolar modo, chi opera nella ristorazione oggi come oggi si trova a fare i conti con la necessità di un continuo sforzo creativo: «Da quasi un anno i ristoranti si sono dovuti letteralmente reinventare - ha scandito - Se prima l'asporto era inteso solo come pizza, hamburger e sushi. Oggi, al contrario, bisogna saper mettere in campo quello che amo definire il nostro tocco magico. Il test di questo fine settimana si è svolto in quest'ottica». Una formula, ha detto, «per far conoscere, in un colpo solo, tre realtà affermate della nostra zona». Nel mese di marzo, a data ancora da definire, protagonista di un altro appuntamento analogo sarà un'altra colonna della cucina, vale a dire **Claudio Prandi**.