GiornalediLecco.it
e provincia

Lusso sul lago: nasce il ristorante Amandus. Chef executive il lecchese Luca Mozzanica

Cresciuto nel rione lecchese di Maggianico, è pronto a lanciare la sua sfida per una cucina di alta qualità dove l'esaltazione della materia prima avrà una parte fondamentale.

ATTUALITÀ Lago

Sul suo profilo di presentazione il lecchese **Luca Mozzanica**, 44 anni, chef executive del ristorante "Amandus" di Villa Lario Resort di Mandello, scrive: «La mia cucina non è un segreto, ma un'esperienza. Creatività, studio e ricerca la contraddistinguono. E' in questo contesto che vorrei regalare emozioni uniche».

Così in punta di piedi, con molta umiltà e grande professionalità, Luca Mozzanica, cresciuto nel rione lecchese di Maggianico, è pronto a lanciare la sua sfida per una cucina di alta qualità dove l'esaltazione della materia prima avrà una parte fondamentale.

Sorride Mozzanica ripensando a qui mesi del 1994 quando poco più che ventenne, dopo la Scuola Alberghiera di Casargo, entrava per uno stage nella cucina del ristorante "Griso"

di Malgrate, della famiglia Gobbi, dove il “re” incontrastato era il grande chef “stellato” Claudio Prandi. «Sono ricordi bellissimi – spiega Mozzanica – e Prandi un maestro impareggiabile. Si ci ripenso sembrano passati anni luce anche come modo di interpretare la cucina. Ma per la mia formazione sono stati anni importantissimi».

Veniamo al dunque con la sfida di “Amandus”. Da Mozzanica ci facciamo raccontare come imposterà la sua cucina in riva al lago per palati raffinati e competenti.

«Tenendo presente anche il target che oltre al ristorante frequenterà Villa Lario Resort punterò su una cucina internazionale ma tenendo però come filo conduttore i piatti della tradizione mediterranea. Nella stagione calda punterò più sul pesce sia di lago che di mare e verso l’autunno sulle carni e i piatti di quel periodo». Mozzanica avrà nel suo “regno” un gruppo di collaboratori giovani e motivati ed in sala la competenza o lo stile del “maître”, ormai mandellese a tutti gli effetti, Sergio Miccoli.

Dicevamo di cucina internazionale di “Amandus” - aperto a tutti per cena e non solo per i clienti della Villa – con però una prerogativa che è un po’ nello stile dello chef: «Sì la mia cucina si basa principalmente sul “rispetto” delle materie prime di qualità. Cosa significa questo? Significa che alla base c’è un lavoro importante affinché i sapori si “sentano” quando si degusta un piatto e non vengano camuffati oppure uno abbia la prevalenza sull’altro. Per me tutto ciò è molto importante. Anche per questo facciamo tutto noi in casa: dalla panificazione alla pasticceria, per dare continuità alla nostra filosofia di fare ristorazione».

Che dire altro se non augurare tanta fortuna ad uno che lecchese “doc” in corsa, non lo citiamo per scaramanzia, per qualcosa di importante.