

Quarantacinque posti di Luce a Villa Panza

Pubblicato: Sabato 28 Novembre 2009



Chef in mostra e saloni aperti per l'anteprima di Luce. Non un ristorante qualsiasi perché i suoi 45 coperti saranno serviti dentro **Villa Panza**. Una cornice splendida e unica che lega arte e creatività in un binomio che promette magie.

Il **Fai** ha così presentato la sua ultima proposta che caratterizzerà ancora una volta la struttura di Biumo. "Stiamo lavorando per dare il massimo dei servizi e incentivare la visita di questa meravigliosa villa". **Anna Bernardini**, direttrice di Villa Panza gira per le sale e insieme con **Valentina Merra e Stefania Villa** accompagnano tutti gli ospiti a visitare ogni angolo della nuova struttura.

Il ristorante **Luce** è parte del **Gruppo Pappafood**, società presente in Italia, Stati Uniti e Svizzera nel settore della ristorazione di alta qualità. Lo chef è **Matteo Pesciotta** che definisce la sua "cucina creativa d'avanguardia" dove anche il piatto più semplice può stupire. Una proposta che terrà conto delle meraviglie del luogo, ma che non intende essere esclusivo nei suoi prezzi perché avrà tre fasce di menù con piatti a partire da 9 euro.



Due vere chicche sono **la carta dei vini** con una scelta tra cinquecento proposte che sono orientate sulla base della distanza geografica con al centro Varese. L'altra riguarda "**l'orto in cucina**". All'interno del contesto di Villa Panza l'agronomo **Massimo Raimondi** ha progettato, realizzato e coordina un orto ad uso esclusivo del ristorante Luce. L'obiettivo è la produzione di varietà stagionali, con una predilezione per le specie autoctone, nel massimo rispetto dell'ambiente architettonico e storico.

La cornice del ristorante è un altro valore aggiunto. Lo spazio di trecento metri quadri interamente dedicati alla ristorazione con un light bar, una nuova cucina a vista, due ampie sale dove poter gustare le pietanze preparate con le materie prime dell'orto e dei frutteti della villa. La cucina sarà aperta 365

giorni l'anno e il giovedì e il sabato inoltre sarà aperto dalle h 23.00 all'una di notte con spaghettoni all'aglio olio e peperoncino o pomodoro e basilico, grandi classici della tradizione.

Oltre al menu inedito per la sera, a mezzogiorno il ristorante offre anche una formula bistrot non solo



per i visitatori del museo ma per una veloce pausa pranzo.

Per i più curiosi sarà offerta la possibilità di gustare i cibi in cucina, dove è stato realizzato un soppalco di cristallo che può accogliere i clienti desiderosi di mangiare osservando la realizzazione dei piatti.

Da aprile a settembre Luce aprirà anche i suoi dehor: la serra, dove saranno sistemati tavoli da due in mezzo alle varietà di fiori coltivati, e i giardini. Nei weekend estivi i clienti potranno gustare un pic-nic sull'erba.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it