

Una nuova stella sul lago Maggiore

Pubblicato: Martedì 15 Novembre 2016



Personalmente, è la sua prima stella Michelin.

Ma la sua storia personale l'ha già portato a vedere, nelle cucine in cui ha lavorato, la bellezza di quattro stelle: due all' **Atelier de Ji Robuchon**, al **Sur Mesure** del **Mandarin Oriental Palace** di Parigi. Per non parlare del **d'O di Davide Oldani** che, benchè non fosse ancora stellato nel periodo in cui lui era della brigata, poi si è guadagnato anch'esso una stella Michelin.

Insomma, sentiva "aria di stella" già da un po' **Riccardo Bassetti**, giovane chef (ha 34 anni) della Tavola del Porticciolo di Laveno: e oggi l'ha effettivamente conquistata.

IN BUONA COMPAGNIA: ECCO GLI ALTRI STELLATI VARESINI

La nuova guida Michelin infatti ha compreso il suo ristorante tra i soli tre varesini "ammessi" per il 2017: con lui ci sono **L'Acquerello** di **Silvio Salmoiraghi** a Fagnano Olona, **Ilario Vinciguerra** Restaurant di Gallarate, che prende il nome dello chef stellato e il **MaRiNa** di Olgiate Olona. Perde purtroppo la stella **Il Sole di Ranco**, proprio nell'anno in cui Davide Brovelli apriva il secondo ristorante a Milano, dopo il successo del primo.

"SONO RIMASTO IMBALSAMATO"

«Che reazione ho avuto quando mi hanno dato il premio? Nessuna, sembravo imbalsamato» ci scherza

su Bassetti. «In realtà sono felicissimo, perchè lavoriamo duramente all'eccellenza fin dall'epoca della gestione di mio padre – ha continuato Bassetti – E' un grandissimo riconoscimento, e il sogno di una vita: era una cosa che speravo da quando avevo 16 anni. E' come per un calciatore arrivare in serie A».



Nella foto, Riccardo Bassetti con il padre alla cerimonia di presentazione delle Stelle Michelin

Riccardo Bassetti è un volto diventato noto recentemente ai varesini e alle varesine appassionate di cucina: è di pochi giorni fa infatti il debutto tra i “professori” di cucina ai corsi Tigros.

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it