

E' il ristorante di Davide Aviano la novità varesina della guida Identità Golose 2022

Pubblicato: Lunedì 7 Marzo 2022



E' **Davide Aviano** la new entry varesina della Guida Identità Golose 2022.

La guida, **alla sua 15esima edizione**, ideata come il marchio e le iniziative Identità Golose, dal giornalista **Paolo Marchi**, è stata presentata questa mattina, 7 marzo 2022, alla Triennale di Milano. Nella Guida di Identità Golose 2022 ci sono 1.055 schede, che recensiscono ristoranti da 31 Paesi, di cui 218 ristoranti novità assolute: tra loro anche il Pinocchio 1826, il ristorante del ex “Masterchef” varesino, ora lanciato, dopo la segnalazione di Gambero Rosso e la nomina nella prestigiosa guida che “fissa i trend culinari” di Identità Golose verso l’olimpico della ristorazione italiana.

La guida 2022 on line: tutti i ristoranti novità

LA RECENSIONE DI IDENTITÀ GOLOSE

In una bellissima villa ottocentesca poco distante dal centro della Città Giardino c'è un ristorante dove l'esperienza gastronomica merita davvero: Pinocchio 1826. Lo chef è Davide Aviano, conosciuto dal grande pubblico per la sua partecipazione a Masterchef, ma che dopo la trasmissione ha deciso di lasciare il lavoro di tecnico radiologo per dedicarsi alla cucina. A farlo avvicinare – forse inconsciamente – a questo mondo

magico sono stati i nonni, ma colei che lo ha fatto follemente innamorare di padelle e fornelli è stata la moglie Annalisa. Una passione sbocciata tra le mura domestiche e poi raffinata in cucine prestigiose come quelle di Giorgio Locatelli e di Antonino Cannavacciolo, passando per le Langhe, per poi tornare a casa, nella loro Varese.

Da Pinocchio 1826 la cucina è molto attenta alla territorialità e l'obiettivo è quello di veicolare un'emozione attraverso il piatto, sempre nuova, ma semplice e genuina, che arrivi diretta al cuore di chi si siede alla tavola di questo ristorante. La proposta è varia e fantasiosa: dalla parte vegetale esaltata nella Variazione di cavolfiore, all'anima più viscerale della Lingua, yogurt al ravanella e katsuobushi, alla coccola dolce di fine pasto, il Barolomisù. Ad accompagnare i piatti, c'è una carta vini di circa 400 referenze con focus su champagne e vini delle Langhe.

*E proprio come quel burattino diventato bambino, anche Davide è riuscito a trasformare la sua anima di uomo avvezzo a tutt'altro mestiere in un professionista dell'alta cucina. Uno chef capace di creare emozioni sempre diverse nel piatto. **LA RECENSIONE SUL SITO DI IDENTITÀ GOLOSE***

Stefania Radman

stefania.radman@varesenews.it