

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Menu degustazione a La Guardia, che successo!

Redazione · Sunday, June 30th, 2019


Con la formula del conto senza pensieri, al ristorante La Guardia di Nerviano aumenta il numero di persone che scelgono di provare l'esperienza gastronomica proposta dal nostro ristorante.

«Il fatto che i prezzi siano chiari, definiti in partenza (sostanzialmente 10 euro a portata) – spiega Marco Poli, direttore del locale –, fa sì che le persone si avvicinano con fiducia a una proposta di ristorazione più innovativa, senza temere spese impreviste. Se uno vuole, ordina il menu di 4 portate (che sono 4 portate vere) e con 40 euro riesce a cenare godendosi un'offerta gastronomica molto valida»

[pubblicità] I tre Menu degustazione **non prevedono piatti già decisi e scritti sulla carta**. Vengono definiti giorno per giorno in base a quanto di meglio offrono mercato e fornitori e all'ispirazione e all'inventiva dello chef. Sono piatti nei quali **la creatività, la sensibilità negli accostamenti e la capacità dello chef di interagire e trattare con la materia** prima sono fondamentali. Una soluzione semplice che porta grande vantaggio non solo al ristorante che ha registrato un buon incremento nel numero di clienti che scelgono l'esperienza gourmet, ma anche allo chef che ha modo di esprimere al meglio le sue capacità e infine anche ai clienti che possono apprezzare una cena gastronomica particolarmente curata senza il timore di brutte sorprese finali al momento del conto.

In queste settimane La Guardia non propone soltanto i menudegustazione. E' possibile vivere un'esperienza gastronomica del tutto particolare, chiamata **“Il tavolo del desiderio”**: un vero e proprio viaggio alla scoperta del gusto e della cucina gourmet, **composto da 7 portate** (dall'antipasto al dolce) che vengono decise volta per volta e sul momento dallo stesso cliente assieme allo chef. Ma le particolarità di questa iniziativa non finiscono qui, perché i clienti che prenotano il tavolo del desiderio vengono accolti per l'aperitivo (con bollicine e finger food) direttamente in cucina. E' qui che **fanno conoscenza con lo chef e iniziano a dialogare con lui**, per trasformare i loro desideri gastronomici nelle sette portate del menu che andranno poi a degustare sedendosi ad un tavolo particolare, isolato rispetto al resto della sala.


A condurre i giochi al Tavolo del desiderio è il **giovane e talentuoso chef Davide Rampini**, da poco promosso alla guida delle cucine del ristorante di Nerviano. Gli abbiamo chiesto di raccontarci l'esperienza del Tavolo del desiderio dal suo punto di vista.

 *«Confesso – ci racconta Davide – che la prima volta avevo un po' di timore a dovermi relazionare con i clienti in maniera così inusuale. Ma poi mi sono sciolto subito e non nego che oggi è uno dei momenti più belli della mia giornata di lavoro. Quello che faccio è molto*

stimolante e divertente perché conosco sempre persone nuove. Mi metto a chiacchierare con il cliente cercando di capire un po' di che persona si tratta. Non parliamo solo di cucina ma un po' di tutto. E' una vera e propria intervista con cui cerco di farmi un'idea dei suoi gusti di cosa potrebbe piacergli. A questa fase dove mi affido principalmente alla mia intuizione faccio seguire una serie di proposte per il menu della serata che poi il cliente può decidere di accettare, modificare oppure cambiare.

E' incredibile come sia possibile entrare così in sintonia con persone che fino a poco prima non conoscevi affatto. E' il contesto che aiuta. Loro, i clienti, sono sempre molto curiosi ed è bello vedere con quale interesse ci osservano mentre lavoriamo magari nei momenti di punta del servizio. Per loro è una prospettiva del tutto nuova. Sorprendente.

Lo stesso accade poi durante la cena non perché i miei piatti siano particolarmente complessi perché la cucina che propongo non è elaborata ma buona cucina d'autore dove le mie creazioni restano fedeli ad alcuni principi che sono quelli dell'utilizzo di materie prime di qualità (ogni giorno su usa il meglio del mercato) e delle tecniche di cottura più moderne per valorizzare al meglio il gusto. L'abbinamento degli ingredienti e dei sapori, dove pure mi prendo qualche piccola licenza, restano sempre nel solco di una cucina classica».

Ma chi è Davide Rampini? Classe 1995, si appassiona alla cucina da giovanissimo. Dopo un  breve stage estivo in un ristorante due stelle Michelin decide che quello del cuoco sarebbe stato il lavoro della sua vita. Si iscrive così all'istituto alberghiero dove allo studio alterna numerosi periodi di stage in ristoranti anche molto conosciuti. Terminati gli studi, entra a far parte della squadra del noto chef Vincenzo Marconi al ristorante La Fornace, del Poli Hotel di San Vittore Olona. Qui in breve tempo dimostra tutta la sua abilità, divenendo ben presto il secondo di Marconi. Dopo tre anni alla Fornace, segnati da una continua crescita professionale, maturata anche grazie ad importanti percorsi formativi di specializzazione finanziati dalla stessa proprietà (come, ad esempio, il corso sulla ristorazione dello chef Antonino Cannavacciuolo), viene chiamato ad assumere la guida della cucina dell'altro ristorante del Gruppo, La Guardia a Nerviano, dove è attivo tutt'ora.

This entry was posted on Sunday, June 30th, 2019 at 9:20 am and is filed under [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.