

I Meritevoli



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

Benvenuto Cristian



Cristian Benvenuto, lo chef docente



Metti il cuore nelle cose e ne farai un capolavoro

L'amore per la Sicilia, i suoi prodotti, la ricchezza culturale, trasportato in Lombardia. Questa potrebbe la formula di presentazione per lo chef ambasciatore della Sicilia nelle sue varie espressioni, gastronomiche e non solo: Cristian Benvenuto, classe 1986. In quel di Macherio, nel cuore della Brianza, ha saputo proseguire con entusiasmo il progetto gastronomico del padre Lello, iniziato quasi quarant'anni fa. Tuttora, il ristorante è un punto di riferimento nella zona, famoso per aver assunto uno stile culinario contemporaneo ma che conserva l'anima delle più conosciute ricette regionali

siciliane e di quelle tradizionali di famiglia. Aspetto che si percepisce in un piatto diventato iconico per la filosofia dello chef: la "parmigiana in un pomodorino": ricetta ben conosciuta ma che non viene quasi mai proposta nei menù gourmet. Qui, lo chef l'ha, invece, inserita in menù, pensata e lavorata in un modo curioso e ugualmente densa di gusti nuovi, tutti da scoprire e da assaporare. Attualmente si divide in cucina e in sala nella sua "Filanda", dove ama raccontare i suoi piatti stabilendo uno scambio diretto e sincero con il suo pubblico.



Ristorante
La Filanda

Indirizzo
V.Milano 14/16
20846 Macherio (MB)

Contatti
Tel. 039 2011030
www.lafilandamacherio.it