

La Filanda a Macherio: un capolavoro di alta cucina siciliana nel cuore della Brianza

scritto da Gabriele Pasca | 11/07/2023



Al ristorante La Filanda, l'essenza della tradizione siciliana si fonde con la modernità dell'alta cucina. Nel cuore della Brianza, lo Chef Cristian Benvenuto infonde nella sua cucina l'autenticità dei sapori siciliani, creando un universo gastronomico dove la tradizione viene reinventata con maestria e innovazione

Ancorato nel **cuore di Macherio**, ma con l'anima vibrante di echi siciliani, il ristorante La Filanda esprime una rivisitazione contemporanea della cucina regionale, arricchita dalla visione progressista dello chef **Cristian Benvenuto**. Attingendo dal vasto retaggio culturale e dai generosi frutti dell'isola, lo chef ha donato un'individuale personalità all'impresa familiare, reinventando la tradizione attraverso un'estetica sofisticata e innovativa.

La Filanda a Macherio: tessitura siciliana nel telaio brianzolo

Incorporato in una antica filanda con locanda adiacente, un edificio settecentesco impregnato di seduzione temporale con soffitti maestosi e illuminazione delicata, **La Filanda** offre un'ambientazione rilassata e romantica, un fascio di calore siciliano e di estro, incastonato nel cuore della Brianza.

«*Sicilia - scriveva il grande **Leonardo Sciascia** - è un'arte; forse la più grande, certamente la più difficile delle arti*». Ed è proprio questa "arte" che Cristian Benvenuto ha saputo trasportare in Lombardia.

Cristian Benvenuto, l'alchimista dei gusti

Cristian Benvenuto, classe 1986, nativo di Carate Brianza, ha mosso i suoi primi passi nell'arte culinaria assistendo il padre in pizzeria. Qui, la sua passione per l'arte della cucina ha cominciato a fiorire, una passione che ha coltivato e arricchito frequentando l'**Alberghiero Ballerini di Seregno**. Con tenacia, ha testato e affinato le sue competenze culinarie in vari ristoranti e pasticcerie in Lombardia.

Dal 2014 al 2016 ha ricoperto il ruolo di professore presso l'Istituto Alberghiero di Carate, una tappa formativa significativa per la sua crescita personale. Contemporaneamente, si è dedicato alla consulenza per altri ristoranti e all'organizzazione di eventi privati presso **Villa di Delizia** a Como.

Nel 2017, raccogliendo le redini dell'antica pizzeria di famiglia, nasce La Filanda, una scommessa sul suo pensiero personale. L'ardore che contraddistingue il suo carattere lo ha spesso portato fuori dal suo ristorante per instaurare collaborazioni con altri chef e con marchi internazionali.

Nel 2023, Cristian è diventato **Delegato Regionale per la Lombardia di Euro-Toques**, continuando così a promuovere la rete di professionisti del settore. Oggi si divide tra la cucina e la sala, dando vita ai suoi piatti attraverso la narrazione, instaurando un rapporto diretto e onesto con i suoi commensali.

Itinerari di raffinatezza in degustazione

La Filanda propone **tre diversi itinerari gastronomici**, progettati per offrire un'analisi profonda e completa dell'offerta culinaria del ristorante.

Il "**Percorso dello Chef**" rappresenta la proposta più ambiziosa del menù, un percorso di **nove portate** offerto a 150€. Si tratta di un'indagine approfondita sulle potenzialità dei sapori siciliani, analizzati attraverso l'approccio della cucina gourmet contemporanea.

Seguono il "**Percorso Mare**" e il "**Percorso Pistacchio di Bronte**", entrambi formati da **sei portate** per un costo di 130€. Il primo propone una selezione di piatti che valorizzano i prodotti ittici, mentre il secondo si concentra sulla versatilità del noto frutto secco siciliano, il pistacchio di Bronte, declinato in diverse ricette.

Per ciascun percorso, è possibile integrare un **abbinamento di vini selezionati**, disponibili in degustazioni da tre o sei calici, rispettivamente a 30€ e 60€.

Decifrando le sfumature del sapore: i piatti

Ogni piatto di Benvenuto rappresenta un punto di riflessione sul tema del gusto. Alcuni, in particolar

modo, si fanno notare per la loro inventiva e per la loro ricerca.

Prendiamo, per esempio, il *Cannolo di gambero*. Questa reinterpretazione del celebre dolce siciliano si configura come un equilibrio di gusti marini. I gamberi Rossi di Mazara del Vallo si integrano con la freschezza dei piselli e la delicatezza della ricotta di pecora, con un accento di limone. L'equilibrio tra dolce e salato, terra e mare, rende questo piatto un interessante punto di discussione.

Altrettanto degno di nota è la *Parmigiana in un pomodorino*. In questa creazione, lo chef Benvenuto concentra l'essenza del piatto classico in un singolo pomodorino, proponendo un'esperienza gustativa concentrata. Un piatto che riesce a condensare la Sicilia in un solo assaggio.

Il *Ceppo Acceso*, invece, sorprende per la sua intensità. Un risotto vivace e complesso, impreziosito dal limone di Ragusa e dalle mandorle d'Avola, e arricchito da perle di tartufo. Lo scampo dona un tocco marino che aggiunge una dimensione extra al piatto. Il tutto presentato in maniera scenografica sul ceppo acceso, in un perfetto equilibrio tra estetica e gusto.

L'arte del cambiamento

Carlo Emilio Gadda scrive che «*l'arte è un'innovazione continua, nel senso che scopre sempre, che non si riposa mai*». Questa sembra essere la filosofia alla base della cucina di Cristian Benvenuto, un'arte che, pur radicata nel patrimonio culinario siciliano, non si ferma mai nel suo continuo processo di innovazione e scoperta.

L'alta cucina di La Filanda rappresenta una rivoluzione silenziosa che ha saputo reinventare le antiche ricette siciliane in un contesto contemporaneo, andando oltre la semplice alimentazione e trasformandosi in un viaggio attraverso la cultura e la storia di un'isola lontana.

Benvenuto non si limita a replicare la cucina siciliana, ma la reinterpreta con maestria, rielaborando i sapori dell'isola con tecniche all'avanguardia e un'estetica raffinata. La sua cucina rispetta il passato ma guarda al futuro, un connubio perfetto tra tradizione e innovazione.

La vera arte della cucina, infatti, non è tanto replicare fedelmente le antiche ricette, ma riuscire a dar loro nuova vita in un contesto diverso, conservando l'essenza dei sapori e delle tecniche tradizionali, ma rinnovandoli in una forma che rispecchia il gusto contemporaneo. Questa è la vera magia di questo luogo, in cui **l'alta cucina siciliana trova la sua espressione più autentica** nel cuore della Brianza.

Ristorante La Filanda

Via Milano, 14/16 - Macherio (MB)

Tel. 039.2011030 | www.lafilandamacherio.it