



Lo chef Davide Maci torna a casa e diventa il nuovo executive chef di Villa Làrio

Una dimora capace di evocare atmosfere da Dolce Vita e dove il cuoco comasco sarà chiamato a celebrare il made in Italy in cucina

È senza dubbio una buona notizia il ritorno a casa, sulle sponde del lago di Como, di uno dei talenti più intriganti della cucina contemporanea qual è certamente il comasco **Davide Maci**.

Lo avevamo lasciato alcuni anni orsono tra le cucine del **The Market Place di Como**, di quella cioè che un tempo si dimostrò un'autentica palestra di formazione per giovani e agguerriti chef, basti pensare ai ragazzi della premiatissima [Trattoria Contemporanea](#) della vicina Lomazzo (CO), molti dei quali appunto si sono formati tra le fila di Davide Maci.

Davide Maci torna a Villa Làrio



Un piatto dello chef Maci.

E sarà una cornice questa volta incantata (oltre che lussuosa), qual è senza dubbio **Villa Lario** a Pognana Lario (CO) a ospitare la maestria di Maci che avrà come chiaro obiettivo quello di **dare lustro al made in Italy in cucina** – numerosissime infatti sono le presenze di stranieri qui sul lago – attraverso una cucina «*leggera, essenziale e moderna*» così come è nelle corde, del resto, dello chef comasco.

Se l'apertura in grande stile, con la nuova carta, è prevista per la primavera 2024, già da ora e fino al 2 gennaio (apertura anche a ospiti esterni dal giovedì alla domenica, pranzo e cena) è possibile assaggiare un **menu degustazione composto dai signature dish di chef Davide**, accomodandosi tra le sale suggestive di Villa Bianca a Il Palazzo, che è una delle dimore storiche all'interno del parco secolare della villa comasca. La grande soirée è prevista per la notte di San Silvestro con un menu appositamente dedicato (al prezzo di 180 euro). Dj set e fuochi d'artificio a suggello della serata.

Villa Lario

Pognana Lario (CO)

Tel. 031.5375064 | www.villalario.com

Data di creazione

03/12/2023

Autore

giovanni-caldara