



Brianza gourmet: cucina siciliana contemporanea alla Filanda di Macherio

Lo chef Cristian Benvenuto rivisita i sapori della tradizione con passo moderno e in chiave raffinata

È in una **Brianza** quantomai interessante – quella che da un po' di tempo a questa parte sta facendo parlare di sé in termini di effervescenza del gusto – che sorge **La Filanda di Macherio (MB)**, ristorante gourmet dove il padrone di casa, lo chef **Cristian Benvenuto**, interpreta in chiave moderna la grande tradizione siciliana, quella di Siracusa anzitutto, terra cui orgogliosamente Cristian sente di appartenere, pur essendo nato nella vicina Carate Brianza (MB) nel 1986.

La Filanda, il ristorante nato da una struttura del Settecento

Il ristorante sorge in un'**antica filanda** con annessa locanda, la cui struttura risale al **Settecento**, dove quarant'anni or sono papà Lello apriva una pizzeria e che allora contemplava già una piccola somministrazione di piatti di cucina. Ed è un legame assai forte, questo con il papà, che

verrà evidenziato a più riprese dallo chef che ama illustrare i suoi piatti direttamente agli ospiti in sala, e che verrà sottolineato ancor più da quell'antipasto esplicitamente intitolato [Omaggio a papà](#) e che così ci descrive:

«Si tratta di un piatto volutamente oscurato perché qui abbiamo ripercorso la nostra storia. All'interno della portata troviamo un cornicione che rimanda alla pizza delle nostre origini, ma vi troveremo anche del pesce, la ricciola, le arance di Carlentini, il paese di origine di papà, e l'aceto balsamico invecchiato 40 anni, gli stessi della nostra attività».

E del resto il richiamo alle radici siciliane qui è tema chiave perché ci fa capire come la proposta della Filanda vive delle suggestioni, come dei sapori e degli ingredienti isolani, che diventano certo il punto di partenza di piatti estrosi che mai, però, perdono il contatto con la piacevolezza dei sapori d'origine. Dunque **nessun cedimento a tentazioni concettuali** da parte della giovane e affiatata brigata di cucina guidata da **Cristian Benvenuto**, ma un ripensamento piuttosto in vesti ludiche ed esteticamente accattivanti di piatti originariamente nati per un giorno di festa e per il piacere della tavola.

Menu La Filanda Macherio

Tra i piatti del menu, la divertente **A granita ca Brioscia** che è un antipasto a base di uovo, spuma di parmigiano, ma anche di granita al caffè e brioche siciliana. Tra i primi piatti, **Nonna Lucia**, ulteriore e affettuosa dedica a un'importante cuoca di casa, con quella sua pasta spezzata cotta interamente in una crema di piselli e arricchita dalla triglia di scoglio.



Nonna Lucia, pasta spezzata in crema di piselli e triglia di scoglio (Foto © Chiara Schiaratura).

A Vucciria richiama, invece, il celeberrimo dipinto di Renato Guttuso sullo storico mercato di Palermo e si serve degli ingredienti in esso raffigurati: è una sorta di cannellone (preparato però senza uova e dalla consistenza del dim sum) ripieno di manzo e accompagnato da pesce spada e dal tonno essiccato (presente quest'ultimo all'interno del fondo di manzo).



A Vucciria, uno dei piatti del menu (Foto © Chiara Schiaratura).

Tra i dolci lo scenografico (ma soprattutto buono) **Impero Romano**, che celebra una volta in più le vestigia di un tempo glorioso che oggi rivive anche nell'opulenza di una cucina interessante e stratificata che è bello gustare anche in Brianza, lontano dalla terra d'origine.



Impero Romano (Foto © Chiara Schiaratura).

Ristorante La Filanda

Via Milano, 14/16 – Macherio (MB)

Tel. 039.2011030 | www.lafilandamacherio.it

Data di creazione

19/09/2024

Autore

giovanni-caldara