



Savona, il Materia Bistrot festeggia il primo anno di successi

Ha soffiato la prima candelina il ristorante di Francesco Lazzarino e Alessandro Parodi, situato nel centro storico di Savona



Lo staff del Materia Bistrot (Foto © Ufficio stampa).

Il **Ristorante Materia Bistrot** di Savona compie un anno e i fondatori **Francesco Lazzarino** e **Alessandro Parodi** hanno voluto ringraziare i clienti che hanno premiato l'impegno e la qualità profusi in questi primi dodici mesi:

«Ringraziamo con tutto il cuore tutti quelli che ci hanno sostenuto e che ci sostengono quotidianamente».

Materia Bistrot a Savona: il menù

Una collaborazione vincente quella di **Alessandro**, chef proveniente da numerose esperienze stellate, e il maître **Francesco**, laureato all'Università di Pollenzo. Con il Materia Bistrot hanno colpito nel segno riuscendo a combinare ricercatezza e tecnica nelle specialità servite, che spaziano dai piatti di mare a quelli di montagna e che sono preparati con prodotti locali ma inusuali che incuriosiscono i commensali come nei tagli particolari, poco conosciuti o poveri, lavorati con tecniche innovative e maestria. Alcuni esempi sono *Brodo di anguilla*, *anguilla laccata al fieno e ciliege*, *Tortello ripieno d'anatra con burro agli agrumi e fondo vegetale* e *Baccalà in consistenze di piselli e maionese all'arancia amara*.



Il “piatto del contadino” (Foto © Ufficio stampa).

Anche i dolci giocano un ruolo da protagonista, merito le esperienze dello chef presso pasticceri di fama mondiale: *Rotella di mela e confettura di latte*, *Meringa e acidità* e *Cioccolato e carote*. Il menu di Materia si aggiorna mensilmente nel rispetto della stagionalità degli ingredienti e delle nuove sensazioni e percezioni di Alessandro e Francesco.

Anche la **carta dei vini** è in continua evoluzione, in particolare vengono selezionate etichette di nicchia locali, nazionali e internazionali che possano abbinarsi correttamente a ogni piatto proposto. L'offerta alla carta è circoscritta, sono una quindicina i piatti indicati, proprio perché ogni piatto è studiato nei minimi dettagli.



Spaghetto ai totanetti (Foto © Ufficio stampa).

Stagionalità, territorialità e selezione

Il progetto di Materia Bistrot, situato tra i **vicoli storici del centro di Savona** tra la Darsena e il Mercato Civico, è basato sulla selezione delle materie prime, mediante il legame con fornitori locali, selezionati ed etici, attenti al territorio e all'ambiente; sull'attenzione alla stagionalità e sulla ricerca continua di nuovi abbinamenti e sapori.

A questo si aggiunge la coltivazione, nel retroterra, di un piccolo orto di [erbe aromatiche](#), la produzione in proprio dell'olio, del miele e delle confetture e la preparazione giornaliera della pasta utilizzata per i primi piatti. Uno dei sogni di Alessandro e Francesco è quello di arrivare, un giorno, a una completa autonomia produttiva.



Gli interni del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

Materia Bistrot si trova tra i **vicoli storici del centro di Savona**, tra la Darsena e il Mercato Civico e si caratterizza per il design semplice ed elegante. L'ambizione di creare uno spazio dove si possa sperimentare un viaggio enogastronomico completo, porta la scelta di ospitare un massimo di quindici commensali, cosicché il personale, possa dedicarsi e raccontare i piatti agli ospiti.

Materia Bistrot

Via Untoria, 45R – Savona

[Sito web](#)

Data di creazione

30/06/2022

Autore

redazione