



un novecento da vivere

A POCHI PASSI DAL LAGO
MAGGIORE, CONSIDERATO
DA **WOMEN'S WEAR DAILY**,
PRESTIGIOSA RIVISTA
AMERICANA DI MODA, COME
UNA DELLE METE ITALIANE
PIÙ SOFISTICATE E DAL **LOS
ANGELES TIMES** COME IL
PIÙ SCENOGRAFICO DEI LAGHI
ITALIANI, UNA VERA PERLA
DELLA RISTORAZIONE

DI ALESSANDRA PIUBELLO

a Casa Novecento, restaurato palazzo del 1904, **Matteo Vigotti** dopo importanti esperienze in giro per il mondo, ritrova casa con il suo **Novecento**. Trentanove anni, il giovane e promettente Chef torna alle origini a Meina, a pochi chilometri dalla nativa Arona, nel 2004, con un curriculum di tutto rispetto. A casa ritrova anche, dopo aver sperimentato la cucina etnica e fusion, il gusto di una fine ricerca creativa dell'equilibrio tra territorio, tradizione e stagione. L'accoglienza fredda e distaccata - forse a causa dell'ambita stella Michelin ottenuta meritatamente quest'anno? - del **Patron Vigotti**, viene stemperata dal *savoir faire* e dalla simpatia di **Alessandro Ambiel**, efficiente responsabile di sala e cantina. L'ambiente, elegante e minimalista, rispecchia la filosofia culinaria di **Vigotti**, basata sulla concretezza di un'eccellente materia prima valorizzata da cotture perfette.

La sua cucina emoziona con l'esaltazione dei prodotti del territorio in combinazioni nuove e creative, proposte con coerenza stilistica e

l'espressione di sapori in purezza. Creazioni nette e precise, che lasciano esprimere appieno i sapori veri dei cibi, interpretandoli senza stravolgerli, svelando percezioni gustative inconsuete, con una tecnica padroneggiata con maestria. Una cucina finemente pensata e resa ad arte con personalità, inventiva e un pizzico di provocazione.

Il menu "**Gusto del 900**" inizia con due antipasti di notevole raffinatezza creativa: *Immaginando il vitello tonnato... e Foie-gras pane biscottato, semi di girasole, salsa*

all'aceto novarese e cioccolato fondente. Trionfo di sapori nei due primi, *Cappellini, seppie e soia con bottarga di cortile e Gnocchi di mais scottati, paleta di joselito, gelatina di fondo e lime*. Semplicità e purezza nella *Sogliola con spugnole e ricci di mare*, seguita dall'emozionante *Lombo di agnello alle spezie con shiitake e scalogno candito*. Ricercato il piatto di deliziosi formaggi. *Dulcis in fundo: Agrumi...*, una meraviglia! La carta dei vini, purtroppo ancora limitata, è in fase di aggiornamento. ■

*Non Desiderare Reame
se hai Coltello e Salame*

ARTE E CIBO: CONNUBIO IN SCENA AL NOVECENTO. UN INNO ESTETICO ALLA CUCINA CHE SI ESPRIME GIÀ DAL TITOLO, "NON DESIDERARE REAME SE HAI COLTELLO E SALAME". L'ARTE CONTEMPORANEA DELL'ARCHITETTO **FABRIZIO TRABUCCO**, IN SINERGIA CON IL FOTOGRAFO **MARIO PAGANI**, INTERPRETA LIBERAMENTE L'ARTE CULINARIA DELL'AMICO **MATTEO VIGOTTI**. IMMAGINI CARICHE DI SIMBOLISMI CHE SVILUPPANO UN VIAGGIO NEL PIACERE DEL CIBO, VISTO IN DIFFERENTI PROSPETTIVE. ESTETICA DEI DETTAGLI, DESTRUTTURAZIONE DI FORME, DECONCETTUALIZZAZIONE DELLA MATERIA, INGRANDIMENTO INSISTENTE SUI PARTICOLARI, SONO I LEIT-MOTIV DI QUESTA ESPOSIZIONE CHE, ANCOR PRIMA DI ESSERE "GUSTATA" ALLE PARETI DELLA SALA, VIENE ILLUSTRATA IN INGRESSO, IN UN VIDEO DI BACKSTAGE.