



LECCO - Situato nella centralissima piazza XX Settembre a Lecco, il ristorante Azzecagarbugli dei titolari Filippo Colombo, Cristina Gandolfi e Massimiliano Porcu ha aperto le porte alla giuria del concorso gastronomico Il Piatto di Lecco, concorso al quale il noto ristorante lecchese partecipa nella sezione Terra.



AMBIENTE - Locale davvero suggestivo, elegante ma nel contempo confortevole e capace di regalare un'atmosfera calda e accogliente. Splendido l'antico soffitto a volta con

mattoncini rossi che caratterizza la parte tradizionale del ristorante, dotato di un'ulteriore sala lounge votata allo stile moderno. Vanno doverosamente segnalati due quadri che arricchiscono le pareti: la rappresentazione dell'Azzeccagarbugli e sull'altra tela sono rappresentati i Bravi che attendono don Abbondio, opere realizzate dall'artista lecchese Vittorio Martinelli. Infine, nel periodo estivo, pranzo o cena si possono gustare all'esterno, nella suggestiva piazza XX Settembre.



CHEF - Luca Bianchin, 48 anni, ai fornelli dell' "Azzecca" (come viene familiarmente chiamato il ristorante lecchese) da 10 anni, vanta una grande esperienza coltivata principalmente nel milanese. Dopo il diploma al Politecnico del Commercio, Bianchin approda all'istituzione milanese della gastronomia: da Peck per poi passare al ristorante di via Victor Hugo, dove rimane per 5 anni. Quindi passa al ristorante Binari di Porta Genova e poi all'Odeon di via Larga per fare ritorno a Lecco.



IL PIATTO IN CONCORSO - Coniglio alle erbe farcito con verdure (*come da regolamento ricetta e foto del piatto non possono essere pubblicati fino al termine del concorso*).

LA SCELTA DEL PIATTO - “Ho preferito il coniglio alla lepre per restare più sul tradizionale - ha spiegato lo chef Bianchin - proponendolo tuttavia in un modo un po’ particolare quindi non il solito coniglio arrosto e completandolo con un gioco di verdure”.



LA CUCINA DI LUCA BIANCHIN - "Propongo una cucina tradizionale - spiega lo chef - con piatti tipici come i pizzoccheri, i risotti, pasta fresca, brasati, salmì e piatti rustici cercando sempre di trovare qualche nota innovativa per rendere i piatti più sfiziosi".

L'APPREZZAMENTO PIÙ BELLO IN CARRIERA - "Credo di poter dire che se dovessi tornare in ogni posto di lavoro dove sono stato mi riprenderebbero a braccia aperte".

COPERTI - 80 interni + 50 esterni

PREZZO MEDIO - 30 euro - Menù lavoro a 13,50 euro

GIORNO DI CHIUSURA - sempre aperti

CONTATTI - Lecco, Piazza XX Settembre 54/A - 0341288063 - food@azzecca.it - eventi@azzecca.it - www.azzecca.it