



ABBADIA - Tappa conclusiva anche per la giuria della sezione Terra del concorso gastronomico Il Piatto di Lecco targato Confcommercio Lecco. Ad aprire le porte del proprio ristorante lo **chef Mario Bianchin** e il fratello **Fabio** titolari de' **Il Vicolo di Abbadia Lariana**.

AMBIENTE - Contenuto, caldo e accogliente Il Vicolo è caratterizzato da due sale, una in stile quasi marinaro, ben curata nell'arredamento dove spiccano una serie di piatti raffiguranti i migliori angoli di Abbadia Lariana, la seconda è a dir poco affascinante e singolare: si tratta di una grotta naturale valorizzata da una particolare ambientazione che la rende calda e confortevole. Per il periodo estivo non manca un bersò esterno dove poter gustare le delizie de' Il Vicolo.



CHEF - Mario Bianchin, classe 1971, frequenta la scuola alberghiera di Bellagio sospinto dalla famiglia, a quei tempi proprietaria di una gastronomia e macelleria a Lecco. Un destino professionale quello di Bianchi praticamente inevitabile: *“Si può dire che è stato così - sorride lo chef - dopo la scuola ho fatto una buona esperienza in diversi ristoranti lecchesi, fino al 1996 quando con mio fratello Fabio che si occupa della sala, ho aperto Il Vicolo”*.

IL PIATTO IN CONCORSO - Rollè di coniglio stufato con purea di zucca e mostarda (come da regolamento ricetta e foto del piatto non possono essere pubblicati fino al termine del concorso)

LA SCELTA DEL PIATTO - *“Per questa ricetta non ho preso spunto da nessuna parte. E’ tutta farina del mio sacco. Volevo abbinare il dolce e il salato, così ho pensato ad un coniglio stufato al quale affiancare una purea di zucca e della mostarda. Dopo un po’ di prove ho trovato il giusto equilibrio dei sapori ed è nata questa ricetta”*.



LA CUCINA DI MARIO BIANCHIN - *“Com’è la mia cucina? Buona spero!”*, ecco un’altra prerogativa de’ Il Vicolo, la simpatia dei suoi due proprietari... *“Qui si trovano piatti tradizionali - prosegue Bianchin - ma anche qualche novità o qualche rivisitazione di piatti tipici. Ogni tanto mi fermo e cerco di studiare qualche novità e offrire sempre qualcosa di nuovo ai miei clienti. Ovviamente da noi non manca il pesce di lago la fa da padrone, ma ci difendiamo molto bene anche con piatti di carne”*.

L’APPREZZAMENTO PIU’ BELLO IN CARRIERA - *“Aver ricevuto l’apprezzamento sul mio risotto al pesce persico dal signor Negri di Pusiano si può dire il maestro nel cucinare questo piatto”*.

COPERTI - 50

PREZZO MEDIO - 35 euro (bevande escluse)

GIORNO DI CHIUSURA - Lunedì

CONTATTI- Abbazia Lariana (Lecco) - via San Rocco, 8 - Tel: 0341700603 - www.fantasyario.it/ristoranti-lecco/il-vicolo-info-locale