



Concorso

FRANCO FILIPETTO
MEINA

Da sei anni è sinonimo di ottima cucina e ospitalità raffinata, in una delle località più belle e tranquille del Lago Maggiore. A Meina la meta è il ristorante «Novecento». Il titolare e chef è Matteo Vigotti, 40 anni, aronese di nascita e di famiglia molto conosciuta. Il nonno è stato consigliere



Matteo Vigotti

Quarant'anni, aronese di nascita. «Sono spesso all'estero. Da poco sono rientrato dalla Thailandia dove ho partecipato al «Word Gourmet Festival»»

comunale, dirigente dell'Arona Calcio e gestore di una rinomata macelleria. Il padre Daniele aveva un'altra passione, quella per la musica. Ha suonato e suona ancora nel complesso dei «Tuoni», in voga negli anni Sessanta e in tivù a «Settevoci» condotta da

Stile e piatti d'autore al «Novecento» di Meina

Sul Lago Maggiore il ristorante con trenta coperti che punta su cucina creativa e prodotti selezionati



Ritaglia, compila e spedisce questo coupon **entro il 15.03.2011**
 LA STAMPA - A CENA CON LE STELLE - CASELLA POSTALE 600
 CENTRO CORRISPONDENZE - 10100 TORINO CENTRO
 potrai essere estratto e vincere una cena per 2 persone creata da
chef Matteo Vigotti del ristorante
NOVECENTO, via Bonomi 13 - Meina (NO)
 che potrai prenotare entro 6 mesi dall'estrazione, direttamente al locale.

09.03.11

nome e cognome

indirizzo

città

provincia CAP

e-mail

telefono

Ai sensi del D.Lvo 196/2003 autorizzo il trattamento dei miei dati firma

Pippo Baudo. Il ristorante si trova in via Bonomi, la strada principale che dal Sempione porta al Municipio. Adatto per coppie, cene di lavoro e piccole comitive, può ospitare sino a trenta persone. La raffinatezza dell'ambiente la si coglie appena varcata la soglia: arredi, tovaglie,

piatti, posate e bicchieri scelti con cura. In cucina con Matteo collabora il secondo chef Edoardo Montagni. In sala, ottimo personale con esperienze internazionali. «Sono spesso all'estero - racconta Vigotti -. Da poco sono rientrato dalla Thailandia dove ho partecipato al

«Word Gourmet Festival». Domenica sarò tra i relatori del «Gusto in scena» al palacongressi di Lugano. Il tema sarà «cucinare con o senza i grassi». Con me ci sarà una trentina tra i più preparati chef d'Italia».

Il «Novecento» si ispira ad una cucina creativa. molta attenzione è riservata ai prodotti di qualità. Spesso Vigotti è presente nei mercati milanesi proprio per cogliere qualità e freschezza delle materie prime. «Poniamo molta attenzione a una cucina dai gusti semplici, visto la richiesta del momento che prevede un ritorno al passato. Nel contempo proponiamo anche raffinatezze, come frutti di mare, crostacei, e via via». La ricetta del momento al «Novecento» di Meina è un antipasto: un'interpretazione di carne cruda alla piemontese con guarnizione. Come primo piatto, sono suggeriti tortelli di tagliata di capra guarniti con pere e fieno di Trasquera, quest'ultimo funge da spezia. La guancia di vitello croccante è proposta per il secondo, servita con radice di scorzoneria, rape e topinambur. Il dessert: spuma di cioccolato gianduia, tiepido, con sorbetto ai frutti di bosco. I vini per la cena dedicata ai lettori di «La Stampa» sono «Terre da vino» di Barolo.

