GDR 2024 - Le interviste di Mixer: La Meridiana, il ristorante-bomboniera di chef Ferrarese nel varesino

20240222173737lameridianaferrarese-e5ee7c9b

L'ospitalità, con le sue eccellenze sparse per tutta la penisola, saranno al centro del ciclo di interviste che il nostro sito dedica alla ***Giornata della Ristorazione*** *indetta da* ***FIPE Confcommercio*** *per il prossimo 18 maggio (qui il* ***link*** *per aderire).*

Come papà l'ha fatto, in questo caso. Ad Arsago Seprio, in provincia di Varese, c'è un piccolo ristorante – 'una bomboniera' lo definiscono i clienti – che si chiama **La Meridiana**, aperto dal **maestro di cucina ed executive chef Giordano Ferrarese** nel 1994 e che quest'anno spegne quindi **le sue prime 30 candeline**.

Noi di *Mixe*r, che da quest'anno siamo media partner della seconda edizione della **Giornata della Ristorazione** (qui le nostre interviste ai protagonisti) indetta da **FIPE**, abbiamo raggiunto proprio Giordano Ferrrarese, per riportare la sua 'meridiana' indietro nel tempo e rimarcare il valore che l'iniziativa della federazione in seno a Confcommercio ha per il settore.

Il ristorante è di proprietà, dev'essere stata una bella scommessa trent'anni fa…

"È una mia creazione, ne vado molto orgoglioso. Avevo 27 anni quando ho iniziato quest'avventura, dai tempi della scuola alberghiera era il mio pallino quello di riuscire ad avere un locale tutto mio. L'ho costruito di sana pianta: ho comprato un vecchio cascinale, l'ho abbattuto e costruito dalle fondamenta La Meridiana".

Quanti coperti fai?

“Trenta, come dicono i clienti il ristorante è una bomboniera e ha il pregio di far sentire a casa i propri clienti”.

Che tipo di cucina proponi?

“Tradizionale, e punto molto sui prodotti locali della mia zona, che poi è quella vicino Malpensa. Ci sono buoni vini, la Formagella del Luinese DOP, il Salame Prealpino Varesino e anche l’Asparago di Cantello IGP”.

La vicinanza dell’aeroporto immagino porti diversi stranieri…

“Prima del Covid avevamo un gran bel flusso di clientela straniera, ecco perché ho sempre spinto sulla promozione dei cibi territoriali. Ma ora a Malpensa ci sono molti locali, e spesso i turisti si trattengono lì”.

Passiamo alla Giornata della Ristorazione, quanto è importante per i ristoratori?

“Importantissima, perché mette in risalto il valore della nostra professione. Quando come me fai questo lavoro per passione ci dedichi anima e corpo e ciò che sta facendo FIPE onora i sacrifici di ogni giorno. È un riconoscimento per noi, ma anche per i clienti”.

Che piatto proporrai?

“Un piatto poverissimo a base di pane, elemento che accomuna tutta la ristorazione. Faremo il pancotto, anche in virtù della lotta allo spreco alimentare trattandosi di una ricetta che prevede il pane raffermo. È una proposta antichissima che io rivisito, ne faccio uno normale con brodo di carne e uno vegetariano, dove ad esempio inseriamo gli Asparagi di Cantello. Lo faremo il 18 ma anche per tutta la settimana che anticipa la Giornata della Ristorazione e quella dopo”.

Ma perché il ristorante l’hai chiamato La Meridiana?

“Il tempo è importante anche a tavola: ho fatto dipingere una meridiana all’interno del locale. Mi ha ispirato una meridiana che è esposta in paese”.