

Aprono un ristorante e puntano alle stelle

La sfida di due giovani

Alserio

Giovanni Tanzi e l'amico Guglielmo Curcio tra territorio e Francia nel loro "Ca' mia"!

Scommettere sul futuro in un momento tanto complicato, anche a causa della pandemia per il mondo della ristorazione.

Un messaggio di speranza arriva da due giovani ristoratori coetanei: **Simone Tanzi**, chef, e **Guglielmo Curcio**, sous chef, del nuovo ristorante "Ca' mia", che ha aperto ad Alserio, in via Cascinette, nella parte alta del paese.

I due giovani puntano a una cucina di qualità e a far vivere ai clienti una esperienza culinaria in un ambiente che, nel rispetto del nome, possa far sentire il visitatore in un ambiente curato, casalingo e familiare, coccolato.

Tanzi e Curcio si sono formati all'istituto alberghiero Casnati, e rappresentano davvero, nonostante la giovanissima età, delle eccellenze tutte

comasche. Il primo di Casnate con Bernate, il secondo di Villa Guardia, hanno alle spalle importanti esperienze: entrambi hanno fatto parte della brigata del giovane chef stellato, **Davide Caranchini**, del "Materia" di Cernobbio. Tanzi ha lavorato anche due anni e mezzo in Francia, vicino a Lione, e ha potuto conoscere e sperimentare la cucina francese con tutti i suoi segreti e le sue caratteristiche. Tutte esperienze che ha trasferito ad Alserio.

Tanzi ha rilevato una precedente attività e ha aperto la sua scommessa sul futuro, in un momento in cui la pandemia di certo preoccupa e crea non pochi problemi: «Avremmo già voluto aprire in primavera, ma le restrizioni della pandemia non ce lo hanno ovviamente permesso – racconta lo chef – Ora abbiamo deciso che era il momento di partire e di scommettere sul futuro. Non sarà semplice, ma ci mettiamo al lavoro, convinti delle nostre proposte e della nostra filosofia».

Una cucina che ovviamente tiene conto del territorio, puntando sul pesce di lago: caramelle di cavedano o luccio, servito con gamberi di fiume, solo per fare un esempio. Ma al "Ca' mia" si può davvero fare un'esperienza che ti porta idealmente in Francia con un menù a tema "Ricordi di Francia" attraverso patè, lumache, galletto e altro ancora. Nel menu spazio anche agli animali da cortile con la faraona e anche una proposta di tortelli all'agnello.

Una stella come obiettivo? «Non vogliamo montarci la testa – rispondono chef e sous chef – Magari arrivasse un riconoscimento così importante! Per ora puntiamo a lavorare con grande passione e umiltà in un periodo difficile per tutti come quello attuale». Una cucina che, nel rispetto della tradizione francese ma anche del Nord Italia, punta molto sul burro.

La sfida per il futuro e per la stella è aperta. Tenendo gli occhi aperti sulla tradizione.

Simone Rotunno



Simone Tanzi (a sinistra) e Guglielmo Curcio BARTESAGHI



L'ingresso del nuovo ristorante