

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Il 'Castellana San Giovanni' ha riaperto al pubblico

Redazione VcoNews · Monday, June 15th, 2020

Lo chef stellato **Marco Sacco** e l'imprenditore **Matteo Morello** ritornano con la formula vincente dell'alta cucina piemontese. Il loro ristorante **Castellana San Giovanni** aveva appena aperto i battenti ad inizio 2020, quando, dopo qualche settimana dall'apertura, è iniziata per tutti la triste avventura legata al Covid-19.

Castellana San Giovanni, non si è però fermato totalmente e ha continuato ad operare con il servizio delivery. Uno dei primi delivery nella provincia di Cuneo, che ha visto in questo periodo aumentare notevolmente il numero di ristoranti ad offrire questo servizio, proprio sulla scia dell'esempio dato dal Castellana.

Giovedì 11 giugno la riapertura del locale nella sua location unica, che rappresenta uno dei più prestigiosi patrimoni storici italiani: l'antico monastero di San Giovanni.

Marco Sacco racconta "In questi mesi è cambiato tutto. Dalle abitudini al modo di ragionare, e almeno per un po' non sarà come prima. Ma guardare avanti con fiducia è un sentimento che tutti abbiamo dentro: noi crediamo in quello che abbiamo fatto, in ciò che siamo, e nella capacità di cogliere nuove occasioni. Non ci stringeremo la mano, non ci abbracceremo, non ci sarà scambio di baci. Ma le emozioni, quelle nessuno le può azzerare. Le dimostreremo solo in un modo un po' diverso. Noi siamo carichi e vogliamo essere protagonisti di questa nuova partenza. Si deve cambiare? Accettiamo la sfida e lo facciamo partendo dal territorio: sempre più prodotti freschi, piatti espressi con quello che la natura offre, a chilometro zero. Bisogna ripartire dai piccoli produttori, dalle eccellenze piemontesi che ci contraddistinguono. Io sono piemontese, il Piccolo Lago anche, e così anche Saluzzo, la città che ci ha accolto. Proponiamo due menù in sintonia con la tradizione, con i profumi e i sapori che ci riportano alla mente le cene in famiglia, ma con la grazia e l'eleganza che non possono mancare nei nostri piatti. Riapriamo in sicurezza, sia per chi lavora, sia per chi verrà ospite al ristorante. Si riparte alla grande, con la voglia di far divertire chi verrà a trovarci!".

La splendida volta a botte con mattoni a vista collocata proprio sotto alla Chiesa di San Giovanni, è pronta a riaccogliere gli ospiti che potranno apprezzare una cucina raffinata, ricca di esperienza e innovazione, con **una nuova parola d'ordine a farle da guida: Colore!**

I piatti, ricchi di contenuto, racconto e cultura, rivisitati in chiave contemporanea ma ben immersi nelle radici di quel territorio ai piedi del Monviso, **saranno ordinabili à la carte o in due menù**. Il menù del Marchesato, 4/7 portate (prezzo a partire da 40 euro per le 4 portate a 70 euro per le 7 portate) che reinterpreta alcuni dei piatti storici di Saluzzo e dintorni, e il menù Piccolo Lago a

Saluzzo, anch'esso con 4/7 portate (prezzo a partire da 70 euro per le 4 portate a 95 euro per le 7 portate) caratterizzato dal repertorio dello storico ristorante Piccolo Lago con piatti iconici come la Carbonara 'au Koque' o il Lingotto del Mergozzo.

Entrambi i menù seguiranno un nuovo stimolo cromatico come racconta l'Executive Chef **Enrico Degani**: "Colore! Sono stati mesi bui sotto molti punti di vista, insieme allo chef Sacco abbiamo scelto di ripartire da un menu cromatico, naturalmente seguendo la stagionalità delle materie prime e senza mai perdere il focus dalle radici. Da qui abbiamo reinventato il carpione in versione 2.0, piuttosto che il brasato con una salsa al Vermouth, grande prodotto del territorio. Dal piatto al palato ripartiamo dal colore!"

Dal punto di vista imprenditoriale, la riapertura è piena di speranza, fiducia e voglia di crescere come spiega Matteo Morello: "La riapertura, data la neonata inaugurazione del ristorante a febbraio 2020, devo ammettere, è stata imprenditorialmente molto difficile. È evidente che l'alta ristorazione, come molti altri campi, ha subito un duro colpo. Imprenditoria significa però anche visione: vedere un campo fiorito dove c'è una palude. È per questo che nonostante tutte le difficoltà affrontate, abbiamo deciso in primis di venire incontro ai nostri clienti scegliendo di ridurre i prezzi del menu, e di continuare con il servizio di delivery con l'idea di accrescere il nostro bacino di utenza, certi e fiduciosi di poter tornare a risplendere."

Infatti, oltre alla **riduzione dei prezzi dei singoli piatti e dei menù**, altra grande novità della riapertura, dovuta al successo ottenuto negli scorsi mesi, sarà che **le ricette dello chef stellato Marco Sacco, si potranno ancora assaporare a casa propria** con un nuovo menù delivery, disponibile online a partire da martedì 9 giugno. Come già avvenuto durante la quarantena, i piatti dello chef verranno affidati alle mani dei clienti che verranno guidati nella rigenerazione del piatto, dalla mantecatura, al portare alla temperatura corretta gli ingredienti. Oltre ai piatti più celebri del Castellana, sarà sempre possibile ordinare anche i pregiati vini selezionati dai Sommelier Mirko Galasso e Carlotta Rosso.

Come per gli scorsi mesi, Castellana San Giovanni non è solo cibo ma anche uno sguardo verso il prossimo. **Prosegue infatti la collaborazione per aiutare due importanti realtà del territorio**: Mai+Sole (<http://www.maipiusole.it/>), associazione che aiuta e sostiene le donne che hanno subito violenze e CECY Onlus (<https://www.cecyonlus.org/>), un'associazione nata per aiutare la popolazione del Nepal e soprattutto i bambini che spesso sono abbandonati o orfani attraverso la costruzione di scuole, ospedali e acquedotti.

Per contribuire a queste nobili iniziative Castellana **continuerà a donare un euro per ogni conto pagato dai propri clienti**. Inoltre, qualora volessero, i clienti, al momento del conto, potranno fare una donazione aggiuntiva a favore dei progetti.

Castellana San Giovanni aspetta i propri clienti nei suoi locali, adeguati secondo le nuove normative, e continua contemporaneamente tramite il servizio delivery a dare la possibilità ai cittadini della provincia di Cuneo di vivere una vera e propria experience culinaria all'interno delle mura domestiche.

Chi vorrà prenotare il proprio tavolo in loco o usufruire del servizio delivery direttamente a casa, potrà farlo chiamando lo 0175- 518038 o scrivendo al seguente indirizzo reservations@castellanait.com.

This entry was posted on Monday, June 15th, 2020 at 10:10 am and is filed under [Piemonte](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.