

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Il Vecchio Ristoro di Aosta apre una nuova era “sanvittorese”

Marco Tajè · Wednesday, July 24th, 2019

In questi giorni, ha aperto i battenti la nuova attività di Filippo Oggioni (chef sanvittorese) e Paolo Bariani, titolari, fino a poco tempo fa, del ristorante Dandelion Cuisine de montagne di Courmayeur . Dopo il successo del Dandelion i due giovani intraprendenti professionisti hanno scelto di lanciarsi in una nuova appassionante avventura che inizia dal “Vecchio Ristoro”, noto ristorante del capoluogo valdostano collocato in un antico mulino risalente al 1700, in via Tourneuve, a pochi passi dal Museo Archeologico di piazza Roncas.

Filippo Oggioni e Paolo Bariani, che subentrano ad Alfio Fascendini e Katia Gini, porteranno l’esperienza e l’entusiasmo di chi ha grandi visioni costruite su progetti concreti:

“Le motivazioni di questa decisione sono molto semplici”, raccontano i nuovi titolari, “dal primo incontro con il Vecchio Ristoro siamo stati affascinati dal suo stile, dalla sua eleganza, dalla posizione nel centro storico di Aosta: non è stato difficile, nonostante il brillante percorso del Dandelion e la prospettiva di conseguire ulteriori traguardi, accettare questa nuova, importante sfida.”

La mia cucina – prosegue Oggioni – si ispira, soprattutto, alla filosofia culinaria di due miei grandi maestri: Alessandro Breda e Silvio Salmoiraghi. Come loro, ritengo fondamentale basarmi su due colonne portanti: l’italianità e la freschezza. Concetti questi che si concretizzano nella preparazione espressa delle pietanze, dalle paste fresche alle carni, comprese le salse, per garantire la più alta qualità possibile, scartando procedimenti diversi quali le cotture sottovuoto e altre tecniche che non appartengono al nostro stile di cucina.

La meticolosità nella scelta delle materie prime sarà un altro punto di forza della nostra proposta: a questo particolare riguardo i consigli di Paolo Vai, grande chef e amico, saranno un bene prezioso. Sarà certamente necessario tanto impegno, ma uno staff preparato e affidabile sarà con noi per soddisfare al meglio la nostra clientela – conclude con il solito accattivante e determinato sorriso il giovane chef.

This entry was posted on Wednesday, July 24th, 2019 at 12:29 am and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

