

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## “Bistrot della pasta fresca”, la novità de “La Guardia” per la pausa pranzo

Leda Mocchetti · Tuesday, May 29th, 2018

É possibile conciliare il poco tempo a disposizione per la pausa pranzo con il desiderio di mangiare qualcosa di sano e di gustoso? Sedersi comodi al ristorante senza dover aspettare decine di minuti prima di iniziare a mangiare un piatto preparato al momento? In altre parole è possibile conciliare la qualità e la buona tavola con la frenesia di una giornata di lavoro? La risposta è sì. Almeno a Nerviano a partire da mercoledì 18 aprile tutto questo è possibile grazie all’apertura all’interno ristorante La Guardia del nuovo **Bistrot della pasta fresca**.

Abbiamo incontrato Marco Poli, responsabile del progetto, per farci raccontare direttamente da lui quali sono i contenuti di questa nuova iniziativa gastronomica che va ad affiancare e integrare l’offerta dello storico ristorante nervianese.

**Sig. Poli, se dovesse definire in tre parole il Bistrot pasta fresca quali termini utilizzerebbe?**

*Qualità. Ricerca. Velocità.*

**La prima parola che ha detto è «qualità». É un sostantivo che può voler dire tante cose e che spesso viene usato anche impropriamente. Che cosa c’è davvero dietro la qualità offerta dal nuovo suo nuovo Bistrot?**

*Noi siamo partiti prima di tutto dal concetto di Territorio. Nel senso che – laddove è stato possibile – abbiamo selezionato ingredienti prodotti nel nostro territorio da artigiani e agricoltori che hanno fatto una scelta ben precisa di privilegiare l’attenzione alla salute e al benessere di uomini, animali e campi sulle logiche della produzione. Anche per realizzare i sughi della tradizione italiana non abbiamo accettato compromessi ricorrendo a produttori certificati delle zone di origine come, ad esempio, il basilico ?DOP che ci arriva direttamente dalla Liguria, il guanciale e il pecorino da Amatrice e così via. Tutti i nostri prodotti sono tracciati. A partire dalle farine che provengono in parte da un fornitore locale (la fattoria di Gianluigi Lattuada che da alcuni anni ha rimesso in produzione il farro) e in parte da altri produttori che abbiamo cercato in giro per l’Italia alla ricerca di prodotti che riportano in vita grani antichi e sapori perduti.*

*Sono certificate da allevamenti a terra le nostre uova, le nostre carni, le verdure. Per non parlare poi del vino che proponiamo al calice da una carta appositamente costruita per il Bistrot e che propone solo vini bio certificati. Ad essere onesti però c’è un prodotto tra quelli che useremo e che siamo particolarmente legati. Mi riferisco alle marmellate delle nostre crostate che saranno fatte in casa da noi con ingredienti selezionati e di stagione.*

## **Vorrei che ci chiarisse cosa intende quando parla di un percorso di ricerca che sta dietro a questa nuova proposta del Bistrot pasta fresca?**

*Non sono lontano dal vero dicendo che il nostro obiettivo è quello di poter servire tutti in pochi minuti con una qualità paragonabile a quella di una delle nostre case di un tempo, quando la pasta fresca, il dolce fatto in casa e un bicchiere di vino buono e genuino si potevano trovare in tavola nei giorni di festa. Per ottenere questo risultato però è stato necessario un grande lavoro di preparazione organizzativa e – soprattutto – una lunga ricerca e selezione che ha riguardato prima ancora che i prodotti le persone. Questo perché al di là delle certificazioni di produzione l'altra cosa che abbiamo voluto privilegiare è stato il rapporto diretto con le persone, siano essi allevatori, agricoltori, mugnai, macellai. Li conosciamo tutti... Così come un tempo le nostre nonne conoscevano personalmente i vicini che vendevano loro le uova, il latte, gli animali da cortile e naturalmente il vino.*

*E a dirla tutta si tratta di una ricerca che è ancora in corso e che non si fermerà di certo con l'apertura del locale*

*Per esempio proprio in questi giorni stiamo testando una pasta prodotta con una farina macinata a pietra e ricavata da una selezione di grani antichi. A realizzare questa farina è un agricoltore dell'Emilia che ha rimesso in produzione alcune specie di grano che venivano coltivate in Italia prima che l'arrivo delle sementi selezionate dalle grandi multinazionali facessero terra bruciata della ricchezza del nostro patrimonio biologico. Certo si tratta di un prodotto molto più salutare perché più ricco di elementi nutritivi ma che in termini di sapore risulta un po' diverso da quello a cui ormai siamo abituati e quindi prima di proporlo è opportuno fare alcune valutazioni e diverse prove di assaggio.*

*Ho voluto raccontare tutto questo per spiegare cosa intendo quando parlo di ricerca e anche per ribadire che questo sarà il nostro modo di procedere anche in futuro. Questo è un impegno che prendiamo con i nostri clienti fin da ora.*

## **Infine ci può spiegare meglio cosa intende quando parla di «velocità»?**

*Quando parlo di velocità non intendo dire mangiare in poco tempo. Nel nostro Bistrot proporremo una formula adatta ad un pranzo leggero (un piatto di pasta, un dolce, un bicchiere di vino) tutto fatto in casa e con materie prime di qualità. Le persone potranno gustare i nostri piatti nel modo migliore e in tutta calma, eliminando le inutili attese. Proprio per dare più spazio al piacere del cibo anche nel tempo angusto di una breve pausa pranzo.*

*Per fare questo abbiamo pensato ad una struttura di menu molto agile. Tutti i giorni proporremo almeno sei tagli di pasta tradizionali (quattro all'uovo – tagliatelle, pappardelle, spaghetti e tagliolini – e due senza – maccheroncini e caserecce -). A queste si aggiungerà un ulteriore formato di pasta realizzato con farine particolari che cambierà ogni settimana (potrà essere la pasta integrale, quella di farina kamut, quella con farine di grani antichi e così via). Tutti i giorni ci sarà poi anche la possibilità di richiedere i nostri ravioli con ricotta e spinaci.*

*Stesso discorso vale per i condimenti. Ogni giorno ci saranno i sughi classici (pomodoro e basilico, amatriciana nelle due versioni con e senza pomodoro, cacio&pepe, pesto alla genovese, carbonara, ragù di carne, burro e parmigiano). A questi condimenti aggiungeremo ogni settimana le proposte elaborate dalla nostra cucina che seguiranno il ciclo delle stagioni.*

*È una struttura quasi "componibile" che consente al cliente di poter scegliere abbinando a suo gusto la pasta con il sugo preferiti ma che nel contempo ci aiuta ad essere più veloci nella realizzazione dei piatti.*

*L'altro aspetto che ci consentirà di eliminare le inutili attese è il ricorso che faremo alle moderne tecnologie digitali. Abbiamo infatti sviluppato una App (Ristorante La Guardia) scaricabile già da*

*ora dove il cliente potrà non solo prenotare, ma anche specificare il suo orario di arrivo e fare le ordinazioni che finiranno direttamente in cucina sotto forma di comanda. Non dico un'esagerazione, quindi, quando affermo che il cliente quando arriverà da noi dopo avere ordinato tramite App avrà il tempo di salutare, lavarsi le mani e accomodarsi al tavolo prima di iniziare a mangiare un piatto preparato fresco e al momento.*

### **Quindi ricapitolando, che cosa troveremo a partire da mercoledì prossimo al ristorante La Guardia?**

*Naturalmente il noto ristorante che ha più di mezzo secolo di vita "La Guardia" radicato profondamente nel territorio, all'interno di questo ci sarà il nuovo Bistrot della pasta fresca. Il nostro cliente potrà così scegliere quando vorrà fare un pranzo d'affari importante gli basterà scegliere La Guardia. Se invece il tempo è poco e l'occasione più informale, ecco il Bistrot operativo solo il mezzogiorno.*

*Oltre a proporre questa formula assolutamente innovativa di ristorazione veloce e di qualità faremo anche molte iniziative promozionali e poi – come le dicevo prima – praticamente tutti i giorni avremo in menu qualcosa di nuovo.*

### **E allora chi fosse interessato a partecipare all'evento di apertura e volesse rimanere aggiornato sulle vostre iniziative e tutte le novità del menu cosa deve fare?**

*Visitare il nostro sito [bistrot dellapastafresca.it](http://bistrot dellapastafresca.it). Da lì sarà possibile iscriversi alla newsletter per poter partecipare all'evento di apertura, rimanere informato sulle novità e sulle offerte speciali riservate e trovare nelle pagine interne del sito una descrizione dettagliata della nostra proposta e della nostra filosofia di lavoro.*

This entry was posted on Tuesday, May 29th, 2018 at 4:57 pm and is filed under [Cucina](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.