Alta cucina piemontese, a Saluzzo il nuovo Castellana San Giovanni

marco-sacco-portrait-lago-credits-adriano-mauri-2-7a3967c0

Dopo il successo del prestigioso **Castellana Restaurant** a Hong Kong, lo chef stellato **Marco Sacco** e l'imprenditore **Matteo Morello** tornano a giocare in casa con la formula vincente dell'alta cucina piemontese.

Il loro nuovo ristorante si chiamerà **Castellana San Giovanni** e aprirà a febbraio 2020 a **Saluzzo** (Cuneo) in una location unica che rappresenta uno dei più prestigiosi patrimoni storici italiani: l'antico monastero di San Giovanni. L'accesso al ristorante durante il giorno permetterà la visita, a chi lo desidera, dell'incantevole chiostro gotico della chiesa, alla sala per conferenze ed eventi "Antico Refettorio dei Frati", luogo culinario dal 1400, o di usufruire del già esistente Hotel de Charme San Giovanni Resort.

Il nome Castellana prende ispirazione proprio dalla maschera femminile tipica del Carnevale di Saluzzo, paese di origine di Matteo Morello, e intende rappresentare il forte legame con questo territorio e con le sue tradizioni popolari.

"Il territorio di Saluzzo offre prodotti di alta qualità agroalimentare - afferma Matteo Morello - e l'obbiettivo di Castellana San Giovanni sarà proprio quello di portarli in tavola valorizzandoli attraverso la rinomata cucina dello chef Marco Sacco. Per me è una grande emozione, dopo anni di esperienza all'estero poter tornare a investire nel mio Paese e nel mio territorio".

Pochi piatti, ricchi di contenuto, racconto e cultura. Tutto in chiave contemporanea, ma ben immerso nelle radici di quel territorio ai piedi del Monviso. L'idea dello chef è appunto quella di valorizzare l'immenso patrimonio culinario che va dalle valli del Monviso, del Po e del Varaita, fino alle valli Grana e Maira, culle del Castelmagno e del Grana. In pianura si trovano invece, i migliori allevamenti di bestiame con le loro carni e prosciutti d'eccellenza made in Cuneo. Immancabili i pesci dei fiumi delle valli del saluzzese, il Barolo e il tartufo.

Ad affiancare lo chef Sacco in questa seconda avventura è **Enrico Degani**, già executive chef al Castellana di Hong Kong. A far parte del team del nuovo progetto anche l'imprenditore saluzzese **Gianfranco Devalle**.