Nuova avventura per il patròn de Il Rigoletto

img-prodotti-rigoletto1-f5449e69

Si terrà il 5 febbraio l’inaugurazione del Caffè Arti e Mestieri, nel cuore di Reggio Emilia, che porterà la creatività e l’estro di un grande chef come Gianni D’Amato in un ristorante alla portata di tutti. Il 5 febbraio, poi, il locale sarà aperto anche al pubblico. Inizia così una nuova avventura per il patròn de Il Rigoletto di Reggiolo, ristorante due stelle Michelin, momentaneamente chiuso dopo il terremoto del maggio scorso. D’Amato, insieme al figlio Federico e allo chef Sauro Antonioli, apriranno le porte del Caffè Arti e Mestieri, in via Emilia S. Pietro, 14 a Reggio Emilia. Il locale si trova all’interno di uno storico palazzo nel cuore della città, luogo che è stato in passato la sede di un teatro dialettale e poi culla della tradizione gastronomica reggiana. Grazie alla famiglia D’Amato questo luogo diverrà un palcoscenico per la cucina del territorio e non solo, ma comunque in chiave moderna. Il menù sarà dedicato a chi non vuole rinunciare alla qualità nemmeno per un semplice break, una colazione di lavoro, un pranzo in velocità ma è anche il punto d’incontro perfetto per un dopo-cena con gli amici o per chi vuole farsi cullare dall’atmosfera di un ristorante originale. A coloro che vogliono lasciarsi stupire da una cucina di alto livello in un ambiente famigliare e accogliente, il Caffè Arti e Mestieri proporrà un percorso di piccole tapas, uno dedicato alle paste fresche, ma al piano superiore non mancheranno i grandi classici del Rigoletto in attesa del restauro della settecentesca villa dove soggiornò Fellini durante le riprese de La Voce della Luna. Il ristorante che D’Amato si appresta a inaugurare a Reggio Emilia non sostituirà Il Rigoletto di Reggiolo né Il Rigolettino (che ha riaperto di recente), si tratta invece di una nuova scommessa intrapresa con la volontà di creare qualcosa anche nella città di Reggio, piccola perla in una regione in cui la buona cucina è di casa. E al Caffè Arti e Mestieri non mancherà l’enologia del territorio: la carta dei vini prevede tante bollicine e una pagina internamente dedicata ai lambruschi.