

THE ART OF FLOUR

ROS'

forniture alberghiere di qualità

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 08 Giugno 2015 | aggiornato alle 18:58 | 38450 articoli in archivio

laT ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY

LA SQUADRA | NETWORK | ABBONAMENTI | PUBBLICITÀ | CONTATTI

Cerca per codice o parole chiave

LOCALI > RISTORANTI E PIZZERIE

08 Giugno 2015 12:32



Show cooking a cielo aperto all'Opera Restaurant di Sorisole

Dal 18 giugno e per tutti i giovedì dell'estate Nicola e Lorenzo Locatelli, dell'Opera Restaurant di Petosino di Sorisole (Bg), cucineranno in diretta nel giardino del ristorante. Una nuova formula di street food

di Roberto Vitali

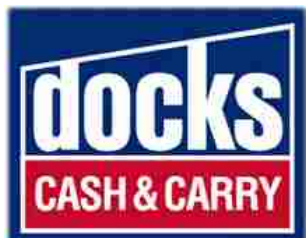


Non perde tempo **Nicola Locatelli** (nella foto, il primo da destra), di professione cuoco. Non ha ancora 32 anni (li compirà a ottobre) ed è già al suo secondo ristorante e al secondo figlio. Nato a Paladina (Bg), diplomato all'alberghiero di San Pellegrino, fatta esperienza nelle cucine di ristoranti in Sardegna e in Lombardia, dal primo aprile 2008, a soli 25 anni, ha coronato il sogno di ogni cuoco: mettersi in proprio in un locale disegnato e realizzato su esigenze e gusti personali.



Con l'aiuto insostituibile della moglie **Simona** (nella foto), ha dato vita a **Opera Restaurant** nel centro di Mozzo (Bg). Nemmeno sei anni dopo, dal 5 marzo 2014 l'Opera Restaurant si è spostato in collina, a Petosino di Sorisole, nell'edificio, opportunamente ristrutturato e arredato ex novo, che per anni aveva ospitato la gloriosa Trattoria degli Amici. Sono sparite le tovaglie di carta e le tazze in cui veniva versato il vino, rimasto il camino in una sala e la griglia in cucina, ma il resto è tutto nuovo ed elegante, come si conviene a un locale che pensa di puntare in alto.

Dalla piazza "piatta" di Mozzo, l'Opera Restaurant è stato trasferito in una zona collinare immersa nel verde, con un giardino meraviglioso che sta per essere valorizzato, una sala principale (quella del camino), una sala nella ampia veranda, una cantina antica riscoperta e



RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione

Categoria

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

Azia, cucina fusion asiatica nel cuore di San Pietroburgo

Si rinnova il Blu Cafè di Pisa Dove l'arte è servita in un piatto

Cucina creativa con ingredienti di quali Semenzato è l'anima del Globe a Milan

Sapori freschi del mare al ristorante Acquasalata di Viareggio

Cucina gourmet all'italiana a Bruxelles nel ristorante dell'Hotel Amigo

Al ristorante Unico di San Prisco la carta vincente è la qualità



rimessa in sesto per ospitare piccoli gruppi riservati. Era quello che Nicola desiderava: spazi ampi e diversi, che permettano di moltiplicare le occasioni di lavoro e di ospitalità. A dargli man forte in questa impresa ecco il fratello minore **Lorenzo** (nella foto, il primo da sinistra), anche lui stessi studi e stessa carriera in cucina.



Insieme danno vita a menu vari e interessanti, di mare e di terra, con una tendenza spiccata all'utilizzo del riso e dei formaggi per indimenticabili risotti (ne troverete in menu una dozzina tutti diversi). Per non tediarvi in elenchi di piatti, rimando al sito internet, molto ben fatto, dove sono indicati anche i prezzi. Oltre alla grande carta, ecco i menu degustazione sia di terra che di mare (50-60 euro) e il menu creativo dello chef (otto portate, 70 euro). Il grande spiazzo verde antistante la palazzina del ristorante verrà utilizzato dal prossimo 18 giugno (e per tutti i giovedì dell'estate) in un modo nuovo di gustare la cucina e la creatività dei due fratelli.



Nicola (che è anche docente alla sede di [Alti Formaggi](#) a Trevigio ed esperto in birre belghe) e Lorenzo cucineranno in diretta nella splendida cornice del giardino: una nuova formula di street food, cucinato e preparato davanti al cliente. Una nuova esperienza gastronomica, gustata a cielo aperto, in un ambiente rilassante, sorseggiando un buon bicchiere di vino o un cocktail. Si potranno gustare golosi fritti di pesce, di frutta, di verdure, carni e pesci di ogni genere, cotti e crudi, non mancheranno i risotti tanto decantati da chi li ha assaggiati. Una grande isola centrale ospiterà la "Kitchen Garden Food", tutto intorno le isole del buon bere. Uno show cooking a cielo aperto, il tutto coccolati da una musica rilassante, in alcune serate anche live.

Opera Restaurant

via Valli 20 - Petosino di Sorisole (Bg)

Tel 035 4517002

www.operarestaurant.itinfo@operarestaurant.it

Chiuso il lunedì