

24/06/2008

La Lucanda, nuova location e in cucina il genio di Luca Brasi



Di cambiamento c'è solo il contorno: non più un locale a conduzione familiare con poche camere di alloggi, ma una delle più avanzate strutture alberghiere in Italia. Per il resto lo stile e le sensazioni sono ancora tutte quelle, inconfondibili, della "sua" Lucanda che da Osio sotto (Bg) si è trasferita a Cavenago (Mi). In più **Luca Brasi** (nella foto) può contare sullo stesso staff di sempre (a partire dalla moglie Cinzia) e su una delle più avanzate cucine realizzate in Italia. Anzi 4 cucine (quella comune di preparazione, quella della pasticceria, quello del ristorante stellato e quella del locale dell'hotel...).



Il tutto per favorire la ricerca e la creatività, le vere motivazione che hanno portato lo chef bergamasco ad abbandonare l'attività di lavoratore autonomo per passare a "dipendente" di un gruppo che ha deciso di investire proprio sulla sua persona, mettendolo al riparo dalle incombenze di tipo amministrativo.



A Luca Brasi la proprietà ha in particolare affidato la gestione di tutta ristorazione della struttura, da "La Lucanda" a Il Dodoci/24 (quick restaurant dinamico e informale, con una cucina leggera e gustosa, con un servizio continuativo da mezzogiorno a mezzanotte), dal servizio di Banqueting fino a 300 persone al sofisticato Lounge bar (A.L.).

Devero, 4 stelle (+ una) da business

Un'offerta senza pari per livelli diversi di ristorazione

Per sfruttare al meglio gli spazi e per essere all'avanguardia anche sotto il punto di vista della ristorazione Roberto Verderio e Mauro De nardi, i soci fondatori, hanno scelto di coinvolgere direttamente lo chef Luca Brasi anche per definire il lay out delle cucine: il risultato risponde ai più elevati parametri internazionali. Diverse anime con ambienti e team ben distinti tra loro, ma coordinati tutti dal cuoco, costituiscono come detto l'offerta ristorativa del DeveroHotel.

Il Dodoci/24 è un quick restaurant dinamico e informale, con una cucina leggera e gustosa, in grado di fornire un servizio continuativo da mezzogiorno a mezzanotte.

Il servizio Banqueting è capace di gestire e accontentare in modo eccellente sino a 300 persone.

Il tutto ovviamente espresso con una cucina sempre ad altissimo livello, in grado di poter offrire e garantire la qualità e la raffinatezza "stellata" anche nelle riunioni di lavoro.

Il Lounge Bar, ideale per colazioni, aperitivi e Happy Hour supertrendy in un ambiente glamour e sofisticato. La ristorazione del DeveroHotel nel suo complesso è sicuramente tra le più complete e all'avanguardia nel panorama dell'hotellerie italiana.

Le cucine a induzione garantiscono velocità, igiene e la qualità alla quale i commensali di Luca Brasi sono abituati. La cucina, inoltre, è capace di gestire in modo assolutamente autonomo il fabbisogno giornaliero degli ospiti di DeveroHotel: tutto, dal pane alla pasticceria, viene prodotto internamente, senza l'ausilio di fornitori esterni.

Questi alcuni dei fattori che hanno spinto Luca Brasi, con il





supporto di tutto il team, circa una ventina di persone, ad accettare la proposta che gli è stata fatta dai "soci ideatori" del progetto DeveroHotel, invitandolo a esprimere il proprio estro e la propria creatività presso la struttura che in breve tempo diverrà certamente punto di riferimento della ristorazione in Lombardia e in tutto il nord Italia.

Alcune delle prelibatezze più note

Citiamo alcune delle prelibatezze che hanno fatto sì che Brasi si posizionasse come stella del firmamento Michelin e che sono presenti nel nuovo menu de "La Lucanda" presso il DeveroHotel:

Risotto mantecato alle ostriche con Franciacorta e caviale Sevruga nell'oro di "B. Agnelli"

gran piatto di pesci e crostacei del Mediterraneo marinati alle erbe fini

Tortelli di mandorle amare al tartufo nero bergamasco

Tartara di fassone con uovo a sorpresa

Una grande esperienza culinaria, come quella che si vive a "La Lucanda" non è completa se non è accompagnata da un vino che si sposi perfettamente con ciascuna pietanza e che soprattutto enfatizzi ulteriormente, per quel che possibile, tutti i cinque sensi: i vini delle cantine italiane più esclusive e più pregiate e bottiglie rare ed uniche completano in modo ineccepibile tutta l'offerta ristorativa DeveroHotel.

Devero Hotel srl - La Lucanda

largo Kennedy 1, Cavenago Brianza (Mi)

Tel 02 95335412 - 02 95335268

info@deverohotel.it



Devero Hotel - La Lucanda

Edizioni Contatto srl - Via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - Tel 035 460563 / 615370 - Fax 02 700557702 - P.IVA 02990040160 - **Contatti e-mail & Credits** - © ®