

## Christian e Manuel Ristorante - Vercelli

Christian, classe 1978, è il maggiore dei fratelli Costardi. Ad iniziarlo al mondo della cucina, lo chef Pierluigi Bacchetta, insegnante alla Scuola Alberghiera di Stresa, con il suo esempio e parole intense, che ancora oggi portano Christian a stare ore davanti ad un piatto, fino all'esatto momento in cui profumi e sapori raggiungono il mix perfetto di una composizione che lascia il segno. A soli 21 anni, dopo l'esperienza nella brigata dell'Hotel Club di Baja Sardinia, viene chiamato a guidare a Cusina del Westin Europa & Regina di Venezia alla corte di un altro grande chef, Daniele Turco. Tornato a casa, nel 2004, stravolge e reinventa la linea del ristorante di famiglia, che porta il nome della mamma. Obiettivo: portare l'alta ristorazione a Vercelli ed esaltare il territorio attraverso le straordinarie materie prime a disposizione. E' così, in carta, si fanno largo 25 qualità, ben diverse e distinte tra di loro, di risotti. "Perché siamo nella terra del riso ed è da lì che occorre partire. Non fosse altro che per riconoscenza". Risotti espressi, adatti a chiunque e senza aggiungere mai l'odioso "minimo per due persone". Qualche anno dopo, entra in scena l'altro Costardi, Manuel, classe 1987: a lui è affidata la direzione dei dolci. Dopo il diploma all'istituto alberghiero di Varallo e due stage al Four Season, all'ombra dello chef Sergio Mei, arriva il momento di mettersi in gioco a fianco del fratello. Nello zaino, porta l'eccezionale capacità di fondere tradizione e sperimentazione perché i suoi piatti siano emozionali oltre che gustosi. "Quello che viviamo ogni giorno - dice - quello che vediamo, ascoltiamo, annusiamo, proviamo, influenza continuamente il nostro modo di vivere. In cucina la contaminazione assume un rilievo decisivo: interviene anche sul modo di pensare i nostri piatti e i nostri gusti. Ma, soprattutto, il modo in cui decidiamo di contaminare i nostri commensali".

Dalle passeggiate nelle risaie al traguardo dei dieci anni di stella Michelin. Christian e Manuel, fratelli cresciuti all'interno dell'attività di famiglia, l'hotel Cinzia di Vercelli, hanno conquistato la critica gastronomica grazie alla cucina dei legami: con il territorio, con gli ingredienti, con la tradizione. E fra di loro. Lo chef del salato Christian e lo sweet chef Manuel, personalità distinte e complementari che amano sperimentare e regalare gioia attraverso le loro creazioni. Una stella Michelin, giovani dell'anno per la Guida dell'Espresso (premio Cavit), migliori giovani del Nord Ovest per la Guida Touring Club a novembre 2009, chef del risotto perfetto. Nel 2012, per la prima volta, Vercelli riconosce ad uno chef la Pannocchia di Riso d'Oro e, nel 2017, Manuel viene premiato come miglior pasticcere per Gambero Rosso. "Cuciniamo perché è la nostra vita, cuciniamo per donare momenti di gioia ai nostri clienti".

**<http://www.christianemanuel.it/>**