

La ristorazione tra fine dining di alto livello e business: l'esempio vincente (e ancora poco raccontato) della Filanda di Macherio

scritto da Marco Di Giovanni | 03/04/2024



Chef Cristian Benvenuto ha tutte le carte in regola alla sua Filanda di Macherio, nella Brianza, tanto come cuoco quanto come ristoratore. E non è cosa che possa dirsi semplice di questi tempi

Uno storytelling vincente per una cucina elegante e di gusto

Da una parte, la sua cucina. Un percorso che trasporta, portata dopo portata, in un originalissimo racconto gastronomico della sua Sicilia. I piatti, tra **doppio menù degustazione** (6 o 9 portate) e **menu à la carte**, si dividono tra signature e nuovi ingressi. Quelli che escono, non torneranno mai più in carta: è la regola della casa.

La **materia prima la fa da padrone**: si valorizza la Sicilia, ma non ci si preoccupa troppo del "limite territoriale" in nome dell'alta qualità dell'ingrediente e della buona riuscita del piatto.

La Filanda di Macherio: alcuni piatti del menu

La tecnica, dal canto suo, c'è e fa da sfondo a giochi argutamente elaborati per intrattenere, oltre al palato, anche la vista. Lo si capisce in *A Vucciria*, un chiaro richiamo al noto mercato palermitano. A fare da sfondo, stampato al centro, il **quadro "Vucciria" di Renato Guttuso**, reso commestibile, da assaggiare in abbinamento agli ingredienti rielaborati sul piatto, protagonisti del quadro stesso: dal manzo (che con le erbe aromatiche fa da ripieno al cannellone) al pesce spada (marinato, con crumble di olive); finocchietto e fondo di manzo con tonno essiccato - a ricreare l'unione tra terra e mare - chiudono il piatto.



A Vucciria - Cannellone, trita di manzo e pesce spada (Foto © Marco Di Giovanni).

Ricordi prettamente isolani solleticano la mente grazie anche a idee suggestive che chef e brigata insieme partoriscono:

«Quando non siamo in servizio - racconta Cristian - ci ritagliamo del tempo per lavorare insieme a nuove proposte. Parliamo, ci confrontiamo, cuciniamo. Ci piace partire da un pensiero, magari da un'abitudine, o da un mio ricordo personale».

Nascono così piatti come *A granita ca brioscia*, la versione salata di una buona colazione siciliana, con uovo perfetto, spuma al Grana Padano, granita al caffè e la brioche siciliana che diventa cucchiaio. O, ancora, *Omaggio a papà*, un piatto simbolo dei 40 anni di carriera del padre di Cristian.



A granita ca Brioscia: uovo perfetto, spuma al parmigiano, granita al caffè (Foto © Marco Di Giovanni).



Omaggio a papà: ricciola, arance, consistenze e una goccia di tradizione lunga 40 anni (Foto © Marco Di Giovanni).

Un lodevole servizio di sala e una cantina con 200 etichette

E la cucina, questa di Benvenuto come la cucina in generale, cos'è senza la complementarità della sala? Il servizio è lodevole. Gli abbinamenti vini, che prediligono cantine dall'Etna e noti vitigni autoctoni, spaziano senza problemi fino all'Alto Adige e alla Francia. I ritmi tra una portata e l'altra sono precisi anche con più tavoli occupati in sala. La **cura del personale è la ciliegina sulla torta**: empatia, premura, occhio che scruta i minimi dettagli e interviene per tempo.

Ricapitolando, cucina di livello, con una propria traccia identitaria e uno storytelling tutt'altro che noioso, coadiuvata da un buon assortimento vini (**in cantina quasi 200 le referenze**) e da un servizio di grande livello, preparato e motivato.



La cantina (Foto © Marco Di Giovanni).

Un ristorante, un'azienda in salute

Ma un ristorante non è solo cucina, non è solo servizio, è anche un'azienda, con i conti da pagare alla fine di ogni mensilità e gli aumenti tra energia, personale e materie prime che bussano ripetutamente alla porta. Presupposti che sembrano basilari, ma che in moltissimi casi vengono meno e sono causa di chiusure, fallimenti o debiti. Tanta ristorazione è vittima di queste problematiche, eppure **La Filanda di Benvenuto** può definirsi "azienda in salute". E che salute!

Il ristorante macina **oltre 120 coperti settimanali in media**, tra clienti nuovi e, soprattutto, affezionati. Gli aumenti di prezzo negli ultimi 5 anni ci sono stati, ma sono stati aumenti step by step dovuti ai rincari della materia prima, dell'energia e, ben più importante, alla valorizzazione del capitale umano. Non è infatti cosa da tutti vantare una **brigata giovane che da 5 anni non cambia**, e che, nonostante le diverse opportunità, sceglie consapevolmente di rimanere dove sta.

Anche il **food cost è una voce importante del menù**: caviale, crudo di mare e altri ingredienti che non hanno un costo contenuto vengono spesso adoperati nei piatti di Cristian. La sua capacità di ammortizzare i costi senza gravare eccessivamente sui menù sta negli acquisti dosati e costanti oltre che in un'attenta lotta allo spreco alimentare in cucina.

A supportare poi le entrate della Filanda, un **bistrot che Benvenuto ha aperto in società a Varenna**. Una cucina molto più semplice, rivolta principalmente ai turisti, capace di garantire però stabilità e sicurezza.

«Quello che riesco a guadagnare di utile lì lo reinvesto nel mio ristorante, per fare ricerca, per dare ai miei clienti sempre qualcosa di nuovo».



Un'altra immagine di Cristian Benvenuto (Foto © Marco Di Giovanni).

Storie che meritano di essere raccontate

Modello di business da una parte, valida esperienza ristorativa dall'altra. Quella di Cristian e della sua Filanda è una storia sì di cucina ed imprenditoria, sì di giochi di squadra, duro lavoro e umiltà. Ma soprattutto, è una **storia che merita di essere raccontata e riconosciuta**. In un territorio "a metà" come quello brianzolo, spesso trascurato, **Cristian Benvenuto è il protagonista di un racconto che merita un passaparola**, tra food lover, curiosi e addetti al settore, perché si dia concreto valore non a un singolo frame ristorativo, ma a un lungo percorso che ad oggi ha sempre meno eguali in questo ambito.

Ristorante La Filanda

Via Milano, 14/16 - Macherio (MB)

Tel. 039.2011030 | www.lafilandamacherio.it