



[Home](#) [Curriculum](#) [Comunicati Stampa](#) [Editoriali](#) [Articoli di Giornale](#) [Photogallery](#) [Contatti](#)

# Girone dei Gourmet

Direttore Responsabile: Stefano Grimaldi  
Iscrizione Tribunale di Ferrara N°14/07 del 23/11/07

*Giornale On-Line di Enogastronomia, Turismo, e Attualità*



[Home](#) ▾ Home

**GUYOT, vini d'eccezione risotti sopraffini**

Scritto da A and A - Ufficio Stampa  
Giovedì 24 Novembre 2011 11:19  
[AMILANO, ENOTECA-RISOTTERIA \(SENZA CELIACHIA\)  
E...COSE BELLE](#)

[Leggi tutto...](#)

**"La Cuvée vince sul Prosecco"**

Scritto da BISOL  
Martedì 22 Novembre 2011 15:57

**Da Vienna, Oro per Jeio Cuvée Brut, Argento per Bisol Cru  
Crede**

[Leggi tutto...](#)



GUYOT, vini d'eccezione risotti sopraffini

AMILANO, ENOTECA-RISOTTERIA (SENZA CELIACHIA) E... COSE BELLE

Corrado Calabro e Marco Gatta lavorano da sempre per offrire a tutti cose belle. Dopo anni di impegno nel campo della comunicazione visiva e una passione comune per il cibo e il vino, hanno scelto di aprire uno spazio in cui accogliere a pranzo e a cena i clienti come vecchi amici ai quali proporre piatti e degustazioni dalla qualità ricercata, in un ambiente intimo e originale, una promessa di piacere e gusto che solletica i sensi.

Guyot è il nome scelto per il locale, che negli ultimi due anni ha lavorato per creare la perfetta alchimia tra cibo e vino, tra sapori ed emozioni. Il nome è emblematico dell'integrità qualitativa che il ristorante propone: trae infatti ispirazione da quello dell'inventore del metodo di potatura dei vitigni, detto appunto *metodo guyot*, che consiste nel mantenere un solo tralcio a frutto per pianta, facendola crescere più vigorosa, con grappoli di migliore qualità. La scelta di selezionare solo il meglio porta rapidamente Guyot a tracciare una rotta ben definita nel suo modo di fare ristorazione: le etichette dei vini che Corrado, sommelier esperto, conosce approfonditamente compongono una cantina estremamente selezionata e di qualità, fatta di elementi raffinati e spesso poco diffusi; i cibi non sono da meno, grazie soprattutto ai tanti risotti di qualità certificata e alla guida di Marco nella gestione di un cibo sempre sano, adatto anche a chi ha problemi alimentari.

#### Sommario

##### I sapori

*Vini d'eccezione*

*Risotti Sopraffini*

No alla celiachia

Nutrifree

Ambiente e atmosfera

Scheda tecnica

Contatti

#### I SAPORI

La proposta culinaria di Guyot si è progressivamente definita e oggi comprende una serie di proposte raffinate e dal gusto deciso.

Per stuzzicare l'appetito è indispensabile lasciarsi tentare dalla degustazione di salumi e formaggi, tutti di qualità garantita, accompagnati da gustose marmellate e composte, che preparano il palato ad accogliere le succulente portate principali.

Il menu riserva magnifici spunti per gustare risotti prelibati, cavallo di battaglia del ristorante, che si sposano perfettamente ai numerosi vini a disposizione alla carta. A chi non desidera scegliere il risotto sono riservate proposte alternative, ugualmente curate e selezionate ogni giorno in base alla disponibilità degli ingredienti freschi, come carni grigliate e paste di qualità con cui comporre al meglio il menu della serata, senza dimenticare la cura nell'abbinare i vini adeguati.

L'artigianalità è un valore che ha grande peso nella cucina di Guyot, che produce in casa anche i dolci e il pane per chi soffre di celiachia, con il preciso obiettivo di rendere ogni sapore genuino, raffinato e coerente con la filosofia del locale.

#### Vini d'eccezione

Il ristorante garantisce una cantina ampia, ben fornita di **vini biologici e biodinamici** e una selezione accurata di **vini estremi**, prodotti in zone inospitali, nati da una sfida tra l'uomo e la natura. Con una base di vini tradizionali, la cantina di Guyot offre quindi a tutti i palati curiosi una serie di etichette rare da non lasciarsi sfuggire, per esplorare nuove terre del gusto ed educare il palato alla scoperta dei migliori abbinamenti con le raffinate pietanze che escono fumanti dalla piccola cucina del ristorante.

#### Risotti sopraffini

Nelle cucine di Guyot entra esclusivamente **Riso Carnaroli Superfino Extra**, prodotto dalla Riseria Carnevale di Sartirana Lomellina. Il cuoco, proprietario della riseria stessa, ne conosce tutte le caratteristiche e sa come liberarne i segreti per dare a ogni piatto un gusto unico e straordinario.

I risotti sono il fiore all'occhiello di Guyot, preparati in oltre cento modi diversi, che ogni settimana vanno a comporre un menù differente con sei o otto proposte tra cui scegliere. Risotti classici, tradizionali o tentazioni più creative, a base di vino, di frutta, ingredienti esotici e sempre stagionali vengono proposti in accoppiata a vini più o meno strutturati, da consumare secondo la scaletta del menu degustazione oppure uno alla volta. Tra quelli di maggior successo e di stagione, sono da menzionare il cremoso risotto speck e mele, perfetto con un Gewurtztraminer fruttato; il saporito risotto con bitto e bresaola proposto con i vini della Valtellina; oltre al raffinato risotto all'Amarone, ovviamente innaffiato da un corposo calice dello stesso vino.

#### NO ALLA CELIACHIA

Guyot è uno dei pochi ristoranti che possono essere considerati, da chi soffre di celiachia, una vera e propria **garanzia di sicurezza**. Non esiste un menu a parte, bensì tutto il menu è studiato per essere adeguato a qualunque ospite: la preparazione è accurata e attenta in ogni gesto, allo scopo di non contaminare i cibi, che sono così perfettamente digeribili per chiunque.

Questo particolare riguardo permette a un ospite celiaco di scegliere liberamente dal menu, senza alcuna limitazione e in tutta sicurezza, garantendo - anche a chi celiaco non è - una cena particolarmente digeribile e sana. Il gusto delle pietanze resta intatto, le caratteristiche organolettiche inalterate e il piacere di una favolosa esperienza di gusto rende il pasto da Guyot un momento perfetto anche dopo, quando ci si alza da tavola. Guyot è membro di AIC - Associazione Italiana Celiachia e ha scelto come fornitore per gli alimenti senza glutine il marchio **Nutrifree**. Tutti gli alimenti proposti da Guyot sono privi di glutine, mentre per il pane è possibile optare per la versione con oppure senza glutine. Le due tipologie vengono ovviamente preparate in ambienti separati, affettate e maneggiate senza che ci sia contaminazione di alcun tipo.

I rigidi controlli semestrali e la competenza di Marco, punto di riferimento del ristorante sull'argomento, fanno sì che Guyot sia un luogo sano e garantito per chiunque soffra di celiachia, anche grazie ad alcune scelte nella gestione dello spazio e dei complementi d'arredo, appositamente studiati per mantenere separati i cibi.

#### NUTRIFREE

Nutrifree è un marchio giovane e innovativo, frutto di un'azienda con storia e tradizione, che porta l'amore per la buona tavola nella dieta quotidiana di quanti soffrono di intolleranza alimentare al glutine; offre una vasta gamma di prodotti sani e gustosi realizzati con materie prime semplici e di alta qualità tipiche delle generose terre toscane, come l'olio extra vergine di oliva, le spezie e gli altri ingredienti naturali della cucina mediterranea.

Ogni prodotto è realizzato con farine selezionate e cereali naturalmente privi di glutine, lavorati con processi innovativi che consentono di evitare additivi, conservanti, coloranti, grassi idrogenati, oli vegetali tropicali, aromi chimici e OGM, a garanzia di alimenti sicuri e genuini dai sapori autentici.

#### AMBIENTE E ATMOSFERA

Guyot è un luogo dove sentirsi a casa.

È la taverna in cui incontrare gli amici.

È l'intima atmosfera di un incontro romantico.

È il piacere di abbandonarsi a degustazioni squisite.

Frutto di un'accurata opera di recupero dei materiali, l'ambiente di Guyot appare caldo, avvolgente e fortemente connotato dal mondo di sapori che lo caratterizza. La scala e il soffitto nascono da botti di rovere recuperate, che in quest'ultimo si completano con mattoni di cotto fiorentino.

A creare un piacevole contrasto, luci a led sapientemente distribuite, con variazioni di colore, che danno un tocco di inattesa modernità all'intera sala. I vini trovano posto nell'ampia cantina refrigerata, completamente a vista, con temperature e umidità costantemente controllate.

I due banchi, che troneggiano nella sala e invitano a indulgiare per ordinare un bicchiere di buon vino, sono stati ricavati da un vecchio tino di legno utilizzato per la vendemmia: il colore del legno naturale, le bottigliere in ferro, la struttura avvolgente dell'intero spazio ... tutto suggerisce fortemente l'autenticità di sapori e la genuinità di prodotti antichissimi e alla base della nostra alimentazione, come il riso e il vino.

Guyot concepisce lo spazio come un luogo da condividere e, per questo, i primi tavoli sono spesso riservati agli amici che desiderano sedersi per bere del vino accompagnato da gustosi taglieri e molte chiacchiere, prima di sedersi a tavola oppure dopo, per chiudere la serata senza fretta.

L'atmosfera è sempre amichevole, il contatto con i padroni di casa è diretto: Guyot diventa da subito "il posto del cuore".

#### SCHEDA TECNICA

Chiuso: sabato a pranzo, domenica tutto il giorno

Orari:

da lunedì a giovedì : 11:00 – 15:00 e 18:00 – 24:00

venerdì: 11:00 - 15:00 e 18:00 - 01:00

sabato :18:00 - 01:00

Toilette disabili: sì

Coperti: 40

Carte di Credito: tutte

Prezzo medio: € 30-35 bevande escluse

Accesso animali: sì

Menu pranzo: sì

Menu bambini: no

Aria condizionata: sì