Al Ristorante NIN di Brenzone sul Garda arriva lo chef Andrea De Lillo

9 Aprile 2025

di Redazione

BRENZONE SUL GARDA – Il Ristorante NIN, una Stella Michelin, è pronto ad accogliere una nuova stagione gastronomica con il giovane e talentuoso chef **Andrea De Lillo**, che dal 10 aprile prenderà ufficialmente le redini della cucina del ristorante. Situato in una delle località più suggestive della sponda veronese del Lago di Garda, NIN intraprende così una nuova fase del suo percorso gastronomico, mantenendo salda la sua tradizione di alta qualità, sostenibilità e attenzione al territorio.

Chef De Lillo, classe 1998 e originario di Torbole sul Garda, vanta una solida formazione internazionale e ha maturato esperienze in alcune delle cucine più prestigiose al mondo, tra cui l'Osteria Francescana*** di **Massimo Bottura**, la Locanda Margon** di **Alfio Ghezzi** e il Relæ* di **Christian Puglisi**. Il suo percorso l'ha portato anche a perfezionarsi in Spagna e Perù, affinando tecniche innovative e unendo tradizione e creatività. Con un approccio che celebra la sostenibilità, la ricerca e l'uso di ingredienti locali, chef De Lillo è pronto a portare NIN verso nuove vette culinarie.

La proposta gastronomica per la stagione 2025 si articola in due menu distintivi: "Venti e

Correnti” e “Radici”. Entrambi i menù sono un viaggio sensoriale che esplora la ricchezza dei sapori del Lago di Garda, intrecciando la freschezza degli ingredienti locali con la maestria tecnica dello chef. È importante sottolineare che gli elementi dei menu potrebbero subire variazioni quotidiane in base alla disponibilità e reperibilità di pesce, carne e verdure fresche, in linea con l’approccio sostenibile e stagionale che caratterizza la cucina di chef De Lillo.

Il menu “Venti e Correnti”, in nove portate, è una vera e propria esplorazione del territorio attraverso un’armoniosa combinazione di ingredienti di terra e acqua. Le portate si susseguono raccontando il dialogo tra il pesce di lago, come il luccio, il siluro e sarde lacustri, e gli accenti più audaci di ingredienti come il kefir, il chimichurri, il kimchi, e le note fresche dei mirtilli e delle more. Ogni piatto è un incontro di contrasto ed equilibrio, un viaggio che unisce la ricchezza della fauna del Garda alla vibrante creatività di De Lillo, che sa trasformare ogni ingrediente in un’emozione.

Per chi cerca un’esplorazione più intima e legata alle radici del territorio, il menù “Radici”, composto da sette portate, è un omaggio alla tradizione gastronomica del Lago di Garda. Qui lo chef celebra i prodotti locali, come il persico e la tinca del lago, e li esalta con una tecnica raffinata che valorizza la freschezza degli ingredienti e le loro sfumature più sottili. Dai sapori intensi del tartufo nero agli accenti più delicati dell’olio d’oliva e della capra, ogni piatto racconta una storia di territorio, di montagna e di lago, invitando il commensale a riscoprire l’autenticità del Garda.

“Sono veramente felice di iniziare questa nuova avventura al Ristorante NIN, un luogo che incarna alla perfezione il legame tra cucina e territorio. Il Lago di Garda ha una personalità unica e il mio scopo è raccontarla attraverso i piatti, utilizzando principalmente ingredienti di qualità, forniti dai piccoli produttori locali o di filiera diretta. La mia proposta culinaria sarà un omaggio a questo straordinario territorio, dove si incontrano innovazione, tecnica e passione”, dice Andrea De Lillo

NIN, con il suo panorama mozzafiato sul Lago di Garda, si configura come il palcoscenico ideale per questa cucina contemporanea che celebra l’armonia tra acqua, terra e cielo. Ogni piatto è pensato per raccontare la storia del territorio, utilizzando ingredienti freschi e sostenibili, provenienti dalle serre sulle pendici del Monte Baldo, e dalla rete di pescatori locali.

Con l’arrivo di chef Andrea De Lillo, il Ristorante NIN si prepara ad accogliere una stagione gastronomica che promette di stupire e affascinare gli amanti della cucina raffinata e del buon vivere.

Ristorante NIN

Il Ristorante NIN, situato a Brenzone sul Garda, è un’autentica perla gastronomica che vanta una Stella Michelin e una vista mozzafiato sul Lago di Garda. Sotto la guida dello chef Andrea De Lillo, giovane e talentuoso cuoco originario di Torbole sul Garda, il ristorante continua a esplorare il legame profondo tra cucina e territorio.

Con una formazione internazionale che include esperienze in ristoranti di fama mondiale come l’Osteria Francescana di Massimo Bottura e il Relæ di Christian Puglisi, De Lillo porta al NIN una proposta culinaria innovativa e sostenibile.

La sua cucina celebra i prodotti locali, con un’attenzione particolare al pesce di lago e agli ingredienti stagionali, creando piatti che raccontano la storia e la ricchezza del Garda. Ogni piatto al Ristorante NIN è una sintesi perfetta di tradizione, creatività e alta cucina, in un ambiente che unisce eleganza, natura e passione.