Roberto Conti, nuove sfide per l'executive chef del Trussardi alla Scala

roberto-conti-52bbabf7

Tempo di nuovi percorsi per chef **Roberto Conti** che, dopo 9 anni in forza al **Ristorante Trussardi alla Scala** prima come sous chef di Andrea Berton e Luigi Taglienti e dal 2015 come executive, il 28 febbraio 2019 ha firmato l'ultimo servizio nello spazio gourmet della Maison del Levriero.



Ad attenderlo altri progetti in cui dimostrare quanto maturato dal 2010, anno in cui approdò nella brigata del Trussardi. "Sarò sempre grato alla famiglia Trussardi per l'opportunità che mi ha concesso - spiega Conti - permettendomi prima di lavorare a stretto contatto con dei talenti senza pari come Andrea Berton e Luigi Taglienti, poi di guidare il Ristorante. Una prova che non solo mi ha responsabilizzato, ma mi ha anche permesso di mettere in pratica quanto imparato in termini di organizzazione osservando quelli che considero dei maestri. Forte di questa esperienza mi sono sentito pronto per accettare nuove sfide, sicuro che contribuiranno alla mia ulteriore crescita, professionale e umana".

A fine febbraio chef Conti ha salutato la brigata del Ristorante Trussardi alla Scala preparando "Spaghetti Cacio, pepe e Ricci di Mare" piatto-icona della sua cucina. Cucina che, nel 2018, gli è valsa

la prima **Stella Michelin**, confermatagli anche per il 2019. “Un risultato che rappresenta una eredità importante della mia storia personale in Trussardi per cui ho lavorato, insieme a tutti i ragazzi che mi sono stati affianco, con impegno, tenacia e convinzione. Approccio che continuerò ad avere anche nell’affrontare il futuro”.