Ristorante La Piazzetta festeggia quattro anni di attività

ravioli-al-pistacchio-assoluto-con-sedano-candito-e-frutti-di-bosco-2-a7a8388f

Passione per gli ingredienti stagionali, ricerca dell'abbinamento perfetto, sperimentazione di materie prime lontane dalle nostre tradizioni e ricette tipiche regionali rivisitate. Sono questi gli ingredienti che hanno portato il Ristorante La Piazzetta di Origgio (Milano) a celebrare con soddisfazione il suo quarto anno di attività.

[caption id="attachment_36393" align="alignleft" width="200"]Michele Mauri Michele Mauri[/caption]

«La Piazzetta - racconta lo chef Michele Mauri, patron del locale - nasce da un'idea di creare una cucina che rispecchia il mio stile, i miei principi personali: la tutela della salute, il pieno rispetto delle materie prime e della stagionalità dei prodotti, l'uso intensivo di verdure, erbe e frutta e l'uso salutare di olio extravergine d'oliva, oltre alla preferenza per cotture semplici, spesso anche al vapore. Partendo dalla scelta delle materie prime, attraverso una ricerca quasi maniacale dei prodotti stagionali, locali e non, costruisco un puzzle mentale secondo un principio di individuazione composto da colori, profumi, consistenze, grado di maturazione di ogni singolo prodotto fresco. Perché ogni prodotto è un singolo esemplare, con la sua varietà, la sua struttura, la sua essenza».

Ma oltre ai fornelli c'è di più. «Ritengo indispensabile il ruolo del personale di sala, giovane e competente - afferma Mauri -. La complicità tra sala e cucina è la chiave di successo del servizio del mio ristorante. Tengo molto alla creazione di coesione interna e alla cooperazione tra i miei collaboratori per far vivere al cliente l'esperienza gastronomica desiderata».

Sotto il profilo architettonico, il ristorante si snoda su locali ampi e luminosi dove Risottino Carnaroli riserva San Massimo con midollo, spuma allo zafferano e cialda di Parmigianoi tavoli risultano ben distanziati per garantire comfort e riservatezza ad ogni cliente. Il colore rosso porpora dominante che tinteggia le pareti rende l'ambiente caldo e accogliente, ideale per un pranzo di lavoro, un'occasione speciale, una cena tra amici o in famiglia. «E proprio in questa prospettiva -

dice lo chef -, proponiamo ai clienti l’offerta settimanale del Business Lunch e il Menu alla Carta che viene rinnovato ogni mese, in linea con le stagioni». Ma non solo. «Il nostro menu - continua Mauri - prevede anche pietanze naturalmente prive di glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio per i celiaci. Considero un dovere consigliare e preparare un menu “celiachia friendly”, in quanto la cucina dev'essere un piacere per tutti». Importante è poi anche la carta dei vini, che si compone di 145 etichette e vanta i migliori prodotti delle tradizioni regionali. Notevole l’offerta dei distillati, con 45 etichette tra Rhum, Cognac, Armagnac, Brandy e Grappe.

Cheesecake albicocche, lamponi e mentaDa segnalare, infine, che nei mesi di gennaio e settembre presso il ristorante vengono organizzate lezioni di cucina dal format inedito: imparare a cucinare una pietanza preparandola insieme allo chef che l’ha ideata, alla scoperta di abbinamenti, tecniche, consistenze e sapori. Eventi settimanali in grado di appassionare chiunque voglia approcciarsi all'affascinante mondo culinario e approfondirne le molteplici sfumature.