La qualità in cucina dell'Antica Macelleria Turba

primo-classificato-rational2015-davide-maloberti-manzo-tonnato-610e5387

A poco meno di un anno dall'inaugurazione, il Ristorante Antica Macelleria Turba a Rivolta D'Adda, gestito dalle sapienti mani di Paola Nassaro – moglie di Donato Turba – e dei figli Daniele e Valentina, è il ritrovo per chi ama mangiare con coscienza.

Numerosi i riconoscimenti ufficiali per l'alta qualità indiscussa dei propri piatti, l'ultimo lo scorso 27 ottobre al Premio Nazionale Rational 2015.

Donato Turba_1° classificato – tra otto finalisti - l'apprezzato chef Davide Maloberti con il suo Manzo Tonnato. “Lo chef incontra il SelfCookingCenter”, era dedicato quest'anno alla cucina regionale italiana e organizzato dall’azienda leader nella preparazione di piatti caldi nell’ambito delle cucine professionali. Presenti alla premiazione Enrico Ferri, amministratore delegato Rational, tanti giornalisti e lo chef stellato Davide Oldani, Ambassador Expo 2015. Maloberti si è distinto per la creatività con cui ha realizzato un piatto complesso, in linea con gli intenti del Rational che valuta attentamente l'impegno nella ricerca di ingredienti eccellenti, coadiuvato dalla tecnologia del SelfCookingCenter 5 Senses, che permette di finalizzare la preparazione di un piatto nel modo più naturale possibile. Nei mesi scorsi già il Centro Leonardo Da Vinci di Milano aveva conferito all'Antica Macelleria Turba il premio “Arte dell'Alimentazione per un Nuovo Rinascimento”.

La profonda stima, sempre crescente, di Donato Turba e del suo speciale entourage ha convinto Davide Foschi, artista milanese fondatore del Movimento del Metateismo, a richiedere la partecipazione al primo importante incontro-dibattito sull'etica del cibo: da martedì 17 novembre alle ore 21 – incontro che si svilupperà sul tema della carne e dell'importanza di conoscerne la sua provenienza, valutando la vita trascorsa fino ad arrivare alla presenza sul mercato. Come selezionare gli alimenti e in base a quali caratteristiche? Mangiare sano senza rinunciare al gusto.

Donato Turba, presente con la sua Antica Macelleria anche al Salone Enogastronomico delle Eccellenze Italiane Wine&Food Style (30, 31 ottobre e 1 novembre) alla Villa Erba di Cernobbio durante un dibattito organizzato insieme all'amico Davide Foschi e al Movimento della Cucina Metateista, ci esorta al rigore anche dal punto di vista educativo: *«Siamo coscienti! Insegniamo ai nostri figli ad alimentarsi in modo sano. Prendiamo il tempo per la cura di noi stessi!»* Questo è l'impegno che Donato Turba ha sempre portato avanti, a partire dal rispetto dell'animale.

Con il Ristorante Antica Macelleria Turba, mangiare carne è un'occasione per riscoprire i sapori di una volta, tornare all'origine del gusto e alla sacralità dell'incontro tra uomo e animale.

Qui di seguito i video incontri sull'etica alimentare.

[embed width="560"]https://youtu.be/sQ0v8q_QZFc[/embed]