Giancarlo Morelli, la riscoperta della trattoria

giancarlo-morelli-ok-239452d9

Giancarlo Morelli è pronto a sbarcare a Milano con la ***Trattoria Trombetta by Giancarlo Morelli***, in largo Bellantani 1. «La data prevista per l'inaugurazione è il 12 aprile, ma i lavori di ristrutturazione sono ancora in corso e potrebbero esserci dei ritardi», racconta in esclusiva a *MixerPlanet* lo chef del Pomiroeu di Seregno. «Voglio proporre una cucina diretta, pulita e sana in un ambiente informale e semplice, il che non significa però finto povero. Si potrà cenare tutti i giorni dalle 19 alle 23.30, anche seduti al bancone per mangiare guardando cuochi e barman al lavoro. Inoltre, dalle 23.30 alle 24.30, la cucina offrirà una carta ristretta», aggiunge.

giancarlo morelli 2**Partiamo dal nome della trattoria. Perché *Trombetta*?**
È il cognome di uno dei soci e ci sembrava divertente!

E veniamo al menù.
Alla Trattoria Trombetta non si saranno piatti di ricerca, di elaborazione e di costruzione, ma una cucina di prodotto basata su materie prime di assoluta qualità. Seguiremo la stagionalità, ma senza limitarci ai prodotti del territorio lombardo per offrire una scelta più ampia nel segno dell'italianità.

Seguirai direttamente la cucina?
No, il mio quartiere generale resta Seregno. La cucina sarà affidata a una brigata di ragazzi formati da me. Tieni conto che tra cucina, sala e bar nel locale lavoreranno tra le 12 e le 14 risorse.

Punterete sul food pairing cibo-cocktail?
Assolutamente no, non è il luogo adatto. Proporremo però quattordici classici tra pre e after dinner, dal Martini al Negroni.

In quanto tempo prevedi di raggiungere il break even?
Non voglio essere ottimista, quindi dico in tre anni.