Massimo Zoara, B-nario. «Ampliate le farciture dei panzerotti?»

b-nario-dal-vivo-cf044f19

Ricordate il suo esordio con i **B-nario** insieme a *Luca Abbrescia*? Con l'omonimo **B-nario**, il primo album uscito nel 1994, la band stazionò per settimane ai vertici delle classifiche italiane, vendendo oltre 50 mila copie. E **Massimo Zoara**, fondatore e frontman del duo, diventò una star. Da allora sono passati più di vent'anni. Dopo lo scioglimento della band, lo abbiamo visto nei panni di cantante solista, di produttore e di deejay. E ora è tornato con ***Le cose che cambiano***, un doppio disco, dodici inediti e diciotto canzoni tratte dai cinque precedenti album dei *B-nario*. «La scelta di miscelare inediti a hit storiche mi sembrava necessaria per creare un ponte tra il passato e il presente. *Le cose che cambiano* è un lavoro ricco, importante, sfaccettato», racconta a *MixerPlanet* **Massimo Zoara**. Che con questo nuovo lavoro è pronto a conquistare anche il Sud America. «L'album uscirà pure in spagnolo, l'ho già registrato a Buenos Aires». Massimo ammette inoltre di essersi innamorato della capitale argentina: «Si respira l'atmosfera dell'Italia degli anni '60, con i bimbi che giocano ancora nei cortili e i negozi di dischi che vendono i vinili, oltre ai cd».

Massimo Zoara B-nario_b**Dal punto di vista gastronomico, che cosa ti ha colpito di più di Buenos Aires?**
Sarà banale, ma se penso alla "comida" mi viene subito in mente la carne, davvero eccezionale. La migliore del mondo, secondo me. In genere la cucinano a vista, davanti ai clienti, e vi assicuro che è sempre un'esperienza superba.

Hai idee o format innovativi da suggerire ai lettori per rinnovare l'offerta?
Mmh…Domanda inconsueta…Credo che sui panzerotti si potrebbe fare di più, in termini di farciture. In Moldavia, per esempio, ho assaggiato una sorta di panzerotti a base di formaggio di capra. E gli abbinamenti sarebbero infiniti, usando un po' di fantasia.

Il bar per te è…?
Un luogo fumoso, popolato da gente pronta a litigare! Sono cresciuto in un quartiere periferico di

Milano, dove il bar di riferimento non ha nulla a che vedere con i locali trendy del centro, anzi. Ci vado ancora ogni tanto e tutt'ora pare di stare in un tipico bar dello Sport di provincia degli anni '70.

E se hai voglia di un cocktail dove vai?
Da *Dario Comini*, al *Nottingham Forrest*.

Infine, i tuoi ristoranti del cuore?
A Milano frequento *la Carbonaia* in via Carducci; *la Libera* in zona Brera; e la *Taverna Calabiana*, ristorante e pizzeria che propone tartare, cucina tradizionale, carne alla griglia e, ovviamente, pizza.