Un Minestrone speciale per Expo dallo chef Matteo Torretta

matteo-torretta-piatto-expo-foto-di-francesco-mion-7731e8ac

Matteo Torretta_Piatto Expo, foto di Francesco MionNon la solita minestra… Matteo Torretta, chef del Ristorante Asola, presenta la sua idea di sostenibilità, focus di Expo Milano 2015, con un grande classico della cucina “popolare” che racchiude in sé la tradizione, la natura e la genuinità: il Minestrone per Expo. Come un artista sulla tela, lo chef gioca con i colori della natura in un tripudio di verdure provenienti da coltivazioni biologiche lombarde, tracciabili e sostenibili. Sapori genuini che, grazie a un pizzico di creatività, si sposano con l’allegria del riso soffiato in un armonioso susseguirsi di emozioni per il palato.

Zucchine, carote, sedano, patate, spinaci, pomodori, porri, rapanelli e germogli. Matteo Torretta ritorna alla semplicità della tradizione gastronomica italiana per fare di una ricetta “povera” un piatto di alta cucina. Perché semplice non significa banale. Nel Minestrone per Expo di Matteo Torretta c’è la celebrazione della natura e l’esaltazione della materia prima in una semplicità che conquista e sublima la tradizione in un tocco di originalità dato dal riso soffiato. Con questo piatto Matteo Torretta non racconta solo una storia di cucina, ma interpreta il tema di Expo stimolando una riflessione sulle possibili scelte consapevoli che ognuno di noi è chiamato a fare a tavola per preservare il Pianeta.

matteo-torretta_0La vita e i percorsi professionali del giovane chef Matteo Torretta, già chef del prestigioso ristorante Savini di Milano. Nel novembre 2010 apre il suo ristorante "Foodart" sempre a Milano. 2014 - Matteo Torretta diventa executive chef presso il ristorante Asola, Cucina Sartoriale nel cuore di Milano. Il locale si trova al nono e decimo piano dell’imponente Brian & Barry Building, nuovo luogo d’incontro e di shopping nato dalla volontà di Brian & Barry, Eataly e Sephora. E il 2014 l'ha visto anche convolare a nozze. Professionali? Vai all'indice La storia Matteo Torretta pur essendo un giovane chef, classe 1980, vanta alle sue spalle un'esperienza di lunga durata presso prestigiose cucine. Si definisce "un meticcio lombardo", dalla madre pugliese esperta cuoca soprattutto nell'arte di fare il pane ha preso la fantasia mediterranea, e dal papà milanese, fotografo, il tipico pragmatismo del nord. Sin da piccolo Matteo Torretta sognava di fare il cuoco, mentre giocava a sgusciare i

gamberi. Ha frequentato la scuola alberghiera Carlo Porta di Milano per approdare subito a far pratica in grandi ed importanti cucine, prima fra tutte quella del Maestro Gualtiero Marchesi ad Erbusco. In seguito Torretta lavora da Giancarlo Perbellini, da Carlo Cracco, che definisce "amico e uomo generoso", da Antonio Cannavacciuolo, dove capisce l'importanza e il rispetto per l'ingrediente e la materia prima, da Enrico Crippa e al ristorante "La Credenza" di Giovanni Grasso. Le esperienze professionali di Torretta si allargano anche all'estero. Va in Spagna al seguito dello chef Martin Berasategui (foto accanto). Lì avrebbe dovuto fermarsi solo qualche mese per uno stage, alla fine rimane diversi anni, affinando la tecnica, e liberando il suo estro creativo. Grazie a questa esperienza Torretta approda come executive chef al Ristorante Savini di Milano nel 2008 con una brigata di 12 persone.