

CUCINA & SAPO

Il ristorante L'alta classe del Trussardi alla Scala

Piatti della cucina tradizionale e soluzioni innovative esaltati dai vini prodotti nella tenuta livornese dell'imprenditore casalasco Fulvio Martini

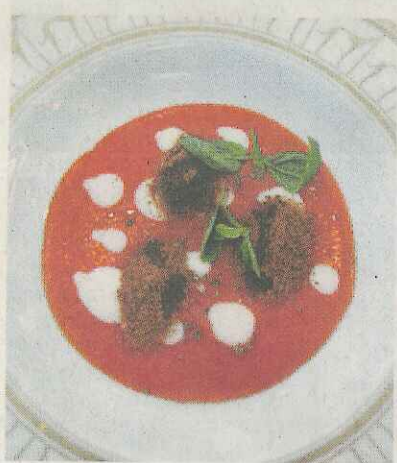
■ Un ristoratore stellato che tempo fa ha lavorato a Cremona dopo avere ceduto il locale che conduceva in altra località raccontava che cosa significa per un francese andare in un ristorante blasonato. E' un avvenimento ed è una festa se quel pranzo o quella cena sono condivisi da tutta la famiglia. Appartiene alle abitudini del buongustaio francese meno abbiente fare qualche sacrificio per concedersi una visita a un ristorante stellato. Da noi non è così, purtroppo. Ancora non si dà il giusto valore a questa esperienza perciò i ristoranti stellati sono meta quasi esclusiva di chi si può permettere un conto da 150 euro in su a testa. Diciamo purtroppo perché trascorrere un paio d'ore in un locale come il Trussardi alla Scala regala emozioni uniche. E' impagabile godere della vista di un tempio della cultura mondiale mentre si sorseggia un Fortulla metodo classico e si gustano le delizie preparate dallo chef **Roberto Conti**. Fulvio Martini, imprenditore casalasco di nascita, leader nella produzione di spugne, ha scelto il Trussardi alla Scala per pre-



Roberto Conti, Fulvio Martini, Laura Mazzari e Marco Parillo, a destra una sala del ristorante Trussardi alla Scala

sentare i suoi vini eleganti e raffinati prodotti nella tenuta di Castiglioncello, nell'entroterra livornese. Lo chef **Marco Parillo**, che cura la cucina al Casale del Mare, il ristorante annesso alla tenuta livornese di Martini, ha proposto un'originale pizza liquida,

frutto della sua esperienza con Ferran Adrià, il profeta della cucina molecolare. **Laura Mazzari**, che cura la linea Fortulla, ha azzeccato l'abbinamento giusto scegliendo il rosé biologico Epatta. Il sapore e il profumo del baccalà mantecato alla livornese sono



La pizza liquida e il guancialino di chianina con salsa di Fortulla e mele al brandy



LO CHEF MARCO PARILLO TRA NOVITÀ E TRADIZIONE

■ **Marco Parillo** si concede ancora qualche incursione nella cucina molecolare, appresa durante la sua esperienza spagnola con Ferran Adrià, come ha fatto in occasione della presentazione dei vini Fortulla al ristorante Trussardi alla Scala di Milano. Sono momenti di creatività che non tolgono spazio alla cucina tradizionale, ma con guizzi di originalità, che Parillo mette in pratica ai fornelli del Casale del Mare, a Castiglioncello di Livorno. Le sue creazioni sono progettate per stupire e incantare gli ospiti, ma l'importanza del gusto è sempre l'obiettivo finale.