Settimanale
09-10-2024
Pagina 11
Foglio 1

CORRIERE DELLA SERA
ViVimilano

Diffusione: 38.595

www.ecostampa.it

HA AVUTO UN'IDEA

Al mercato e poi in cucina con lo chef

Andare al mercato con un chef di fine dining, scegliere i prodotti migliori e cucinare con quello che si è trovato sulle bancarelle. È la formula di «Take me to the market», iniziativa lanciata da Luca Natalini, chef del ristorante «Autem». «Volevo far vedere ai clienti come si lavora realmente dietro le quinte, andando al mercato e comprando gli ingredienti», racconta. L'appuntamento (le prossime date sono 12 ottobre, 16 novembre e 14 dicembre) è alle 9 al ristorante, per andare insieme al vicino mercato agricolo di Porta Romana. Qui, parlando con i produttori e osservando la merce esposta, vengono comprati tutti gli ingredienti che saranno usati per preparare, insieme, il pranzo che verrà consumato al ristorante. Il menu, dall'antipasto al dolce, lo stabilisce la spesa fatta al mercato, e non viceversa. Ogni esperienza (che finisce verso le 15 e va comprata su autem-milano.com) può accogliere dodici partecipanti e costa 129 euro a persona. «Ci ha stupiti la quantità di richieste», dice lo chef. La sua filosofia in cucina è di creare ricette ricercate riscoprendo però prodotti locali e di stagione, come quelli che si trovano al mercato. «Rispetto al supermercato, richiede forse più tempo, ma permette di acquistare da filiera corta, ricevere consigli dai produttori e anche risparmiare». •*Federica Maccotta*

Autem Via Serviliano Lattuada 2. Tel. 02.83.52.05.26



Luca Natalini, 35 anni



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE