

Un Minestrone speciale per Expo dallo chef Matteo Torretta

Posted on 1 luglio 2015



Non 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. Saperi 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.