

Dai passatelli ai classici fischioni

'The Cube' revisita al top i piatti locali

Magia Mare Pineta L'alta cucina parla romagnolo

Innovazione nella tradizione. Dalle radici regionali della Romagna all'impronta internazionale. È la cucina dell'iconico luxury resort MarePineta di Milano Marittima firmata dall'Executive Chef Jures Alessi. Una proposta gastronomica capace di rispondere alle grandi esigenze quotidiane della struttura. La colazione, davvero unica e inimitabile. Il ristorante 'The Cube', con la sua carta che cambia ogni giorno, a pranzo e a cena. La banchettistica di altissimo livello, sostiene eventi e cerimonie anno dopo anno. La vera svolta la volontà di portare il concetto di fine dining all'interno di un albergo romagnolo, al pari delle grandi catene internazionali. Il risultato?

Anche chi non alloggia al MarePineta, può cenare godendo di una proposta che non ha nulla da invidiare ai grandi hotel del mondo, tra l'altro avvolto dalla magia delle esclusive e originali opere d'arte che quì e là spiccano negli ambienti. Ottima la pasta fresca, come i lunghetti tonno fresco, maggiorana, al profumo di lime; i risotti, tra cui il Carnaroli Riserva con gamberi rosa e pesto di rucola; delizioso l'uovo 'soffice' con crema di parmigiano e pane verde alle erbe, cotto sei minuti, passato in un velo di crema di latte e pane verde alle erbe servito su fonduta di parmigiano reggiano dell'alto modenese e pioppini spadellati al timo.

L'anima della cucina dello chef si ritrova in due piatti iconici: i passatelli e i fischioni. I primi, rappresentano l'autentica cultura dell'Emilia-Romagna e, in particolare, della meravigliosa terra della Romagna. Con Jures Alessi mantengono la conformazione e il sapore tipici della tradizione romagnola, ma con un'elevazione che li rende unici: Parmigiano Reggiano 30 mesi dell'alto modenese, il formaggio più iconico del mondo, e scaglie di tartufo nero - le 'scagliette artusiane' che si trovano nel territorio emiliano-romagnolo. All'aspetto può sembrare un piatto semplice, ma il gusto è deciso, autentico, e regala all'ospite il sapore vero della Romagna che non dimentica, anche per l'abbinamento con un calice di Franciacorta Extra Brut-Bellavista.

I fischioni sono la massima espressione di ciò che in Romagna chiamano 'fischioni': calamari gratinati e al forno, croccanti fuori e tenerissimi dentro, serviti rigorosamente sulla carta forno, gratinati e bollenti. Senza dubbio il piatto più iconico non solo del MarePineta, ma dell'intera destinazione; un omaggio al mare, alla tradizione costiera e all'estro dello chef che li ha trasformati in un simbolo assoluto. Ecco, il resort 5* lusso della riviera romagnola è sicuramente in questi piatti.

Chiara Arcesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

119949-ITQ1VF