

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Ristorante MA, parlando di cucina

Marco Tajè · Monday, December 18th, 2017

Al Ristorante MA di Legnano, la parola d'ordine è coinvolgimento ed elaborazione sensoriale.

Mano curiosa quella del Ranieri che attinge a molteplici fonti da ogni angolo di mondo per creare piatti dinamici e raffinati attraverso i quali vivere un'esperienza unica e memorabile.

Il nuovo concept del MA, rispetto per l'ambiente e per ciò che ci circonda, il futuro della nostra cucina ha come sfida la conquista dell'equilibrio nel gusto, tecniche moderne e un'alimentazione sana onorano le tradizioni della cucina italiana.

Mauro Ranieri, un cuoco sostenibile che aiuta la microeconomia locale facendo scelte etiche riguardo i prodotti introdotti nella sua cucina, KM “ Buono e certo “ significa viaggiare per raggiungere l'artigiano e il prodotto giusto che sia in sintonia con la nostra filosofia di qualità e vita.

La buona tavola al Ristorante MA è seguire il corso della storia proiettati nel futuro senza dimenticare mai le nostre radici.

I piatti nascono dalla generosità del territorio italiano, ricette rivisitate in chiave vivace ed ironica per offrire la convivialità di un luogo da vivere in cui sentirsi a casa... scelte consapevoli della materia prima, fantasia e tanta passione.

Nel cuore di una suggestiva e verde corte si trova il ristorante Ma (corso Magenta 128, Legnano), un prestigioso spazio in cui arte e cibo si intrecciano sensibilmente per nutrire animo e il palato degli ospiti, dove condividere esperienze umane ed enogastronomiche attraverso la sovranità dei fornelli.

This entry was posted on Monday, December 18th, 2017 at 3:18 pm and is filed under [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.

