

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

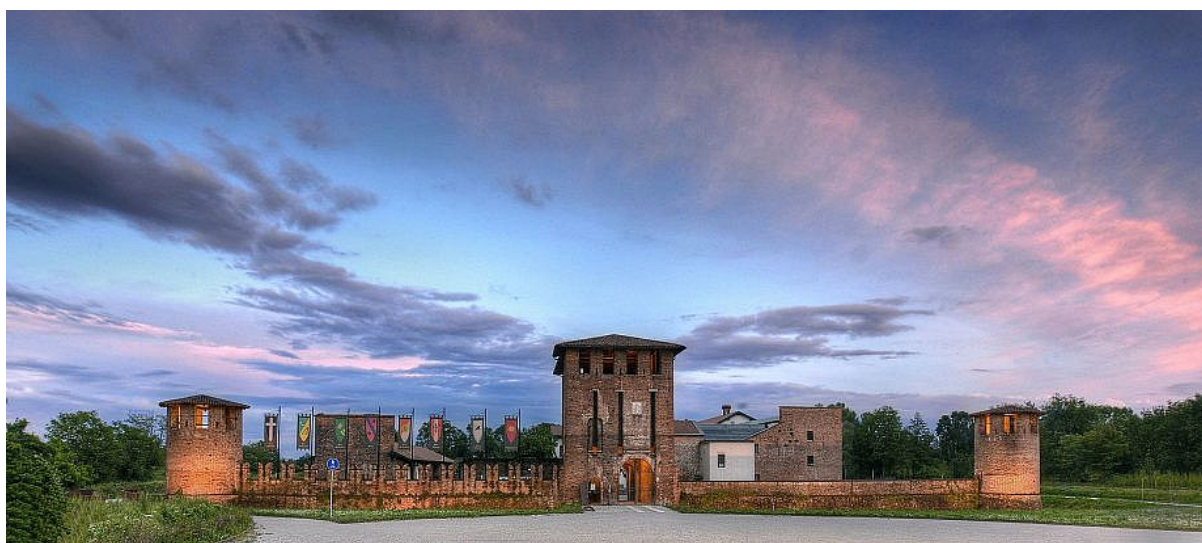
A tu per tu con lo chef Vincenzo Marconi

Redazione · Friday, June 29th, 2018

Cucina di strada, quella vera; divertimento e gite all'aria aperta alla scoperta dei tesori artistici, architettonici e naturali del territorio. E cibo, tanto cibo e prodotti di qualità, frutto di una rinascita sempre meno nascosta della nuova agricoltura e del nuovo artigianato alimentare, quelli consapevoli, che mettono al centro la qualità, la passione e il benessere degli uomini e degli animali. E su tutto una scommessa da vincere: riportare a Legnano e dintorni il piacere dimenticato della gita della domenica.

Intervista con Vincenzo Marconi, chef del ristorante La Fornace.

«E' stata una bellissima esperienza quella che abbiamo vissuto con Legnano Bici in Festa insieme ad una settantina di nostri ospiti, amici e cittadini amanti della nostra città di Legnano e di quello che è da sempre uno dei suoi simboli, la bicicletta». Vincenzo Marconi racconta con entusiasmo l'esperienza di **Legnano Bici In Festa**. Una giornata dedicata alle due ruote e alla mobilità sostenibile con spettacoli, prove gratuite, esibizioni ma soprattutto i percorsi con la cicloguida per scoprire da angolature e con velocità diverse le bellezze artistiche, architettoniche e paesaggistiche di Legnano e del suo territorio.



«Io stesso – continua a raccontare lo chef de La Fornace – ho fatto uno dei due percorsi organizzati con la nostra cicloguida, un tour di circa 15 chilometri che da Piazza San Magno ci ha condotti alla scoperta di opere d'arte, cappelle e luoghi splendidi ma spesso poco noti situati a Legnano e dintorni (l'altro percorso si snoda invece in città e riguarda i Manieri e i luoghi storici del Palio,

ndr).

La cosa straordinaria è stata che pur essendo io originario della vicina Parabiago le confesso che non conoscevo alcuni dei luoghi e delle opere che ci sono state presentate durante il percorso. La fatica poi non l'ho assolutamente sentita perché ho usato per la prima volta nella mia vita una bicicletta con pedalata assistita. Un mezzo straordinario per muoversi in piena libertà. Devo dire infatti che al di là dello stupore per la facilità e lo sforzo davvero limitato che viene richiesto da questo mezzo di trasporto la cosa che mi ha colpito maggiormente sono state le tante opere d'arte che nel nostro percorso siamo riusciti a visitare.

Già ma lei a questo punto si starà chiedendo perché uno chef le racconta tutto questo durante un'intervista concessa a un portale che si occupa di ristorazione»

In effetti è una domanda che viene abbastanza naturale ...

«Vede proprio in questi giorni al Poli Hotel, dove ha sede anche il ristorante La Fornace, sta nascendo un polo EBike con biciclette assistite messe a disposizione dei nostri ospiti e dei cittadini ma tutto questo avviene con uno scopo ben preciso. Vogliamo utilizzare tutti gli strumenti possibili per consentire ai cittadini di Legnano, dell'Alto Milanese e agli stessi milanesi di scoprire, o meglio di ri-scoprire, il piacere di quelle che un tempo si chiamavano gite fuori porta».

Si spieghi meglio e soprattutto questo cosa c'entra con il ristorante?

«Oggi i milanesi nel fine settimana lasciano la città verso mete lontane e il flusso di spostamento che un tempo caratterizzava questa provincia si è per certi versi invertito. Ai milanesi che amavano trascorrere qui in zona la domenica pomeriggio, magari concedendosi un buon pranzo in trattoria o al sacco, si sono sostituiti i cittadini dell'Alto Milanese e di Legnano che si recano in città compiendo il percorso inverso. Il risultato è che qui da noi la domenica le presenze sono poche: i milanesi stanno in coda in autostrada per il rientro e nostri concittadini si concentrano nei pochi chilometri quadrati del centro di Milano disimparando a conoscere e ad apprezzare le cose belle che può offrire il loro territorio.

Insomma vogliamo che i milanesi tornino a visitare il nostro territorio e che i legnanesi imparino a conoscere meglio i luoghi dove sono nati e dove risiedono. In tanti, soprattutto d'estate, durante il fine settimana lasciano la città seguendo una moda che oltre che costosa è spesso anche stressante e faticosa. Noi non pretendiamo di cambiare questa abitudine ma per lo meno, con le nostre iniziative, vorremmo far sapere ad un pubblico distratto e spesso condizionato dalle mode che è possibile a pochi passi da casa trovare delle valide alternative.

E vengo adesso a parlarvi dell'iniziativa che voglio presentare e che riguarda il ristorante La Fornace.

*In questi giorni stiamo allestendo nella zona bar esterna una postazione di cucina all'aperto per poter offrire delle **vere esperienze di cibo da strada**. Lo facciamo solo la domenica sera, un po' sul serio e un po' per gioco, come le dicevo per cercare di riportare le persone a trascorrere dei positivi momenti gastronomici e di socializzazione magari come conclusione di una piacevole scampagnata in auto o in bicicletta lontano dalle affollate autostrade del ritorno o dai soliti luoghi del centro di Milano».*



Naturalmente la nostra proposta gastronomica sarà assolutamente in linea con gli standard di qualità che da sempre ci contraddistinguono. Solo proposta in un contesto davvero informale. Quella che proporremo sarà la vera cucina di strada, quella che ho imparato a conoscere e a realizzare già una decina di anni fa durante la mia esperienza in Spagna dove questo modo di fare cucina è vivo da sempre. Parliamo di anni in cui in Italia nessuno si occupava di street food.

Nei piatti che proporremo sarà rilevante la presenza di materie prime prodotte dalla nostra rete di fornitori locali e loro stessi saranno spesso presenti in alcune occasioni con i loro prodotti. E questo sarà anche un modo per offrire una possibilità in più di conoscenza del territorio ai nostri ospiti»

Ci può dire qualcosa di più su questa rete di produttori?

*“Giusto ieri chiacchieravo con uno di loro, **Matteo Beretta** proprietario del forno Il Pasticcione, uno dei nostri fornitori di pane che lavora principalmente farine speciali prodotte sul nostro territorio. Insieme abbiamo pensato di organizzare per **venerdì 29 giugno qui da noi una nuova edizione del nostro show cooking, una edizione speciale dedicata allo street food** e per ricordarci di invitare tutti abbiamo dovuto fare una lista che da sola dà l'idea del lavoro fatto in questi anni*

sulla spinta anche del Gruppo Poli per valorizzare e dare visibilità ad una realtà produttiva che fa della artigianalità, del rispetto dell'ambiente e della sostenibilità, della ricerca e della riproposizione di sapori e di prodotti dimenticati e di un modo più naturale di produrre cibo la sua vera carta d'identità».

Ce ne può presentare qualcuno?

«E' un'impresa ricordarseli tutti. Oltre al già citato Beretta che sarà presente qui da noi con il suo forno a legna posizionato su un camioncino pronto a sfornare pizze con le farine prodotte dall'azienda agricola di **Gigi Lattuada**, mi vengono in mente **Soleluna** per i gelati, **Mucca & Trattori** per lo zafferano, **Il Broletto** per gli asparagi e le verdure, la Scuola Agraria **Ferrazzi&Cova** per la carne e il vino, **Lumagaper** le lumache, il **Campo di Federica** per tutto quello che riguarda gli ortaggi e i prodotti della terra, **Amaltea** per i formaggi e i derivati del latte di capra. **Druantia** per le marmellate e i funghi del cardo, la **Cooperativa agricola San Rocco**, **Gianni Chiapparini**, il già citato **Gigi Lattuada**, il **Birrificio di Legnano** e così via ...

L'evento sarà in parte uno show cooking tradizionale dove prepareremo tre ricette a livello dimostrativo e poi per il resto sarà allestito dove tutti i nostri collaboratori avranno il proprio stand».

Noto con curiosità che lei definisce queste persone “collaboratori” e non “fornitori” come invece sarebbe più logico?

«Noi (intendo il Gruppo Poli) stiamo lavorando davvero tanto su questa cosa della rete di produttori del territorio. Li andiamo a cercare, valorizziamo i loro prodotti nelle nostre cucine, ragioniamo insieme sul modo migliore di promuovere il loro e il nostro lavoro. Stiamo facendo tutto questo perché ci crediamo. Perché migliora la qualità di quello che facciamo e che andiamo a proporre ai nostri clienti. Certo incide anche sui costi perché la qualità non è gratis ma lo facciamo convinti di offrire ai nostri clienti qualcosa di veramente unico»

Tornando alla vostra proposta di street food ci racconta come funziona?

«Come le dicevo si tratta di cibo da strada vero e proprio. Abbiamo una postazione di cucina montata all'esterno con il classico BBQ, il tavolo e tutto il resto. Il cliente arriva direttamente, ordina e consuma senza passare dal ristorante che però rimane aperto e fa il suo servizio normalmente.

L'atmosfera sarà proprio quella della cucina da strada: musica, ombrelloni e contenitori ghiacciati per le bottiglie del **birrificio di Legnano** che produce una birra pilsener che ha ricevuto prestigiosi riconoscimenti anche di recente ... e poi ancora ... caraffe di mojito e i “cocktails di

casa nostra” come i



Insomma andiamo a recuperare un po' quella che è la nostra cultura con uno sguardo verso la tradizione dei paesi latini che sono quelli che da sempre apprezzano maggiormente la cucina di strada.

Però davvero ci tengo a dire che la cosa è veramente molto informale e con prezzi davvero competitivi, tenuto sempre conto della qualità che andiamo ad offrire. D'altra parte la cucina di strada fatta bene riguardo alle materie non ha costi molto diversi da quelli di un ristorante, poi ovviamente si risparmia sul servizio e sul resto».

I tempi?

«Tutte le domeniche d'estate a partire dalle 19, anche nel mese di agosto.

D'altra parte come Fornace saremo sempre aperti. Anche per ferragosto abbiamo deciso di proporre un pranzo al buffet all'esterno del ristorante: grandi placche di lasagne, carne e verdure alla griglia, birra e bevande fresche ... insomma l'ideale per le famiglie che vogliono trascorrere un ferragosto senza pensieri ... e senza macchina».

This entry was posted on Friday, June 29th, 2018 at 5:14 pm and is filed under [Alto Milanese](#), [Cucina](#), [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.