

GASTRONOMIA IL RISTORANTE SUL PODIO PER «GIALLO MILANO»**Vico della Torretta: il paradiso del risotto**
«Sorpresi? No, vince la nostra passione»

— SESTO SAN GIOVANNI —

IL RISTORANTE Vico della Torretta torna ai vertici della ristorazione. E lo fa prendendo per la gola i 40 componenti della giuria di Giallo Milano, il concorso che domenica ha laureato gli chef capaci di proporre la miglior interpretazione del classico risotto alla milanese. Se al primo posto si è classificata la cucina del Four Seasons di Milano, la Torretta di Sesto è tornata ai vertici finendo nel terzetto finale, con il risotto interpretato dallo chef Fabrizio Colzani, brianzolo, 35 anni, che da sole due settimane è al lavoro nel prestigioso albergo sestese, insieme alla sua squadra di chef (nella foto Spf) capitanata dal mago della ristorazione, Carlo Spagnuolo. Colzani ha battagliato a suon di risotti tra i quasi

60 chef iscritti alla manifestazione, fino a conquistare l'ambito ingresso nel terzetto capitanato dal Four Seasons e dall'Osteria del Pomiroeu di Seregno. «È un risultato che ci dà grande soddisfazione, ma che non ci sorprende — racconta

Spagnuolo —. Abbiamo cominciato dal primo maggio la collaborazione con la Torretta, con l'obiettivo di offrire la nostra esperienza e la nostra passione a questo prestigioso hotel, palcoscenico ideale per una ristorazione capace di sorprendere la clientela».

Il nuovo team, chiamato dall'imprenditore Guido Dalla Frera per esaltare le peculiarità del ristorante, ambientato in una villa del '500, lavora da meno di 15 giorni. Dunque il risultato conquistato, rappresenta una sorta di bollino di qualità, buon auspicio per il futuro.

Ros.Pal.

CHEF
Il brianzolo
Fabrizio Colzani
da due settimane
guida la cucina

