

**CARLO SPAGNOLO** L'IMPREDITORE HA PORTATO IN CITTÀ I MIGLIORI PROFESSIONISTI DEI FORNELLI

# La qualità ci porterà a conquistare il successo

— SESTO SAN GIOVANNI —



**IL MANAGER** Carlo Spagnolo

(Spf)

**A**LL'APPARENZA potrebbe sembrare un esperimento bizzarro. O meglio, una scommessa ardita, quella lanciata da guru della ristorazione milanese Carlo Spagnolo che dal maggio scorso ha deciso di trasferire esperienza e ingegno nel Nord Milano. L'obiettivo è trasformare Villa Torretta in un prezioso scrigno del gusto.

«Il Nord Milano è ricco di ristoranti, ma si tratta di luoghi molto simili tra loro, che propongono una cucina spesso scontata — spiega Spagnolo — Tutto questo ha sicuramente una ragione storica: qui non c'è mai stato un tessuto connettivo capace di sostenere un progetto più ambizioso. Hanno sempre avuto più successo le pizzerie e i ristoranti che hanno la missione di cucinare per le grandi masse. Noi vogliamo proporre un discorso diametralmente opposto». Secondo Spagnolo, la grande tradizione cu-

linaria milanese negli ultimi anni ha subito duri colpi.

«I GRANDI CHEF — dice — avevano abbandonato Milano, anche perché probabilmente erano venuti meno molti stimoli. Oggi, da parte della clientela c'è un ritorno ad una cucina più ricercata e di qualità. Per Spagnolo Villa Torretta può essere «il teatro di una cucina di successo». «È un luogo entusiasmante per la sua storia e l'arte che lo circonda — spiega — Per questo ho trasferito qui tutti i migliori chef del mio gruppo di lavoro. Siamo una grande famiglia, ci definiamo degli ortodossi della qualità, ma sono certo che questo ci porterà al successo».

Lo staff guidato dal chef Fabrizio Colzani è composto da Marco Brunati, Fabio Masin, Antonio Iaquina, Stefano Piu, Dario Grandi, Mirco Cattaneo, Dario Croci e Roberto Coco.

Ros.Pal.

