

OPINION LEADER

the 4 seasons magazine



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 conv. L. 46/04 art. 1, cd. DCD - Milano

PEOPLE

RELAX

TRENDS

QUANDO LA PASSIONE INCONTRA
URBANO CAIRO
MATTEO MARZOTTO
CARISSA FORTINO
LAURA BARRIALES

UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI LUOGHI INCANTATI
COLOMBIA, SARDEGNA,
LIDO DI CAMAIORE

TUTTI GLI OGGETTI DEL DESIDERIO
A PARTIRE DA UNA...

FERRARI F1

N.2 - Il Anno - Estate 2008
Trimestrale - € 10,00





“Forti” nella RISTORAZIONE

All'interno dello Starhotels Grand Milan, proprio a pochi passi dal santuario di Saronno, si trova l'Hostaria di Marcello Forti. Una vera... benedizione per i cittadini di Saronno o per chiunque che, come noi, abbia voglia di fare una sosta fuori Milano. Ad accoglierci tanta ospitalità e il piacere di una cucina schietta e genuina

Ti siedi al tavolo, apri il menù e subito ti salta all'occhio - oltre alla varietà degli stuzzicanti piatti elencati - che sulla lista dell'Hostaria è segnata anche la provenienza di tutte le materie prime: “Quella carne lì viene da quel fornitore là, il pesce è stato pescato in quella determinata zona, l'olio, esclusivamente extravergine, ha una certa provenienza”. Insomma, senti che assieme all'appetito, cresce anche la certezza di essere finito nel posto giusto. Dove, oltre all'ambiente, anche quello che mangi ti soddisfa a 360°.

“Una cucina senza troppe costruzioni è il tipo di ristorazione in cui credo”, ci dice il titolare, Marcello Forti, 34 anni e un'esperienza da fare invidia. Anche lui ci piace. Tanta determinazione e voglia di fare, ma “in cucina una vera negazione”, ci confessa ridendo. A Marcello vengono le idee, ma quando si tratta di dover prendere in mano una padella, meglio lasciar fare agli altri. Nell'ambiente della ristorazione lui però c'è cresciuto. Quando andava all'università già lavorava, grembiule in vita, tra i tavoli del suo primo

ristorante, il Nabucco, zona Brera. Adesso, che di strutture ne gestisce parecchie, in sala a prendere le comande non ci sta più, ma l'importanza del contatto umano non l'ha dimenticata, tant'è che tutti i giorni Marcello visita personalmente i suoi locali "per fare il punto della situazione".

E quando gli chiediamo le 5 ragioni per venire a cena proprio all'Hostaria, senza esitazione ci dice: "Qualità del servizio, accoglienza, scelta delle materie prime, immancabile rapporto qualità-prezzo, l'ambiente moderno ma accogliente". Poi aggiunge: "Da noi è bello e si mangia anche bene. In cucina ci sono Alessandro Cassago e Mauro Cagnoni che preparano piatti tipici della tradizione italiana, con ingredienti selezionati, per un menù che cambia spessissimo".

I prodotti certificati, quindi, come punto di forza.

Ci fai qualche esempio?

"Noi abbiamo la mortadella tartufata del salumificio Bidinelli di Correggio. È eccezionale! O il gelato al pistacchio di Bronte, prodotto artigianalmente e in quantità limitatissima. Questo è il valore aggiunto".

Ma l'Hostaria è anche "Café", con una grande selezione di distillati e 10 etichette di birra, una diversa dall'altra; è "Cigar Lounge", per i clienti che non rinunciano al rito del tabacco con sigari provenienti da tutto il mondo; ed è sede di eventi quali coffee break, aperitivi, rinfreschi o della serata a tema come "Ostriche e Franciacorta" del 17 luglio.

Tra una chiacchiera e l'altra, però, si è fatto il momento di ordinare. Qualche consiglio? "Cotoletta alla milanese" ci risponde Marcello Forti, "perché dobbiamo tornare a mangiare lombardo per ridare un po' di dignità alla nostra cucina". Ci spiega che la cucina tradizionale rischia di essere dimenticata e che dovrebbe quindi essere aggiornata. "Per scherzo l'altro giorno dicevo: dovremmo fare il sushi di ossobuco, è una provocazione, lo so, ma in questo senso riportiamo in vita un piatto di cui ci eravamo dimenticati".

Ma tornando alla cotoletta - che noi nel frattempo ordiniamo - a Marcello viene in mente un aneddoto divertente: "Una volta un cliente americano ci disse che la sua cotoletta non andava bene: pensava che il pane grattugiato fosse un errore, per lui la carne era bruciata". Com'è andata a finire? "Gli abbiamo suggerito di assaggiarla e il giorno dopo l'ha ordinata di nuovo".

di Silvia Barlascini



A destra, gli chef Mauro Cagnoni e Alessandro Cassago.