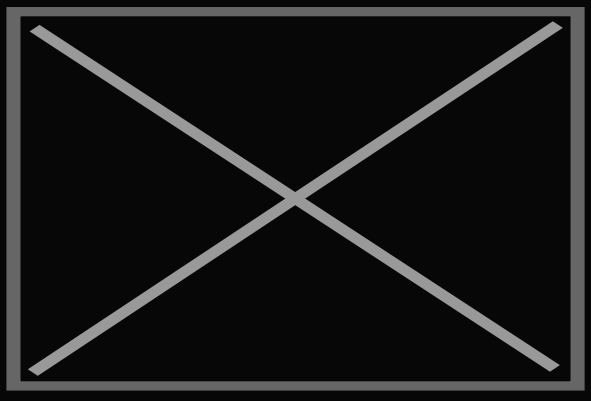
Marcello Trentini: la formula di ristorante che vince in Italia

marcello-trentini-chef-adcfbeb9

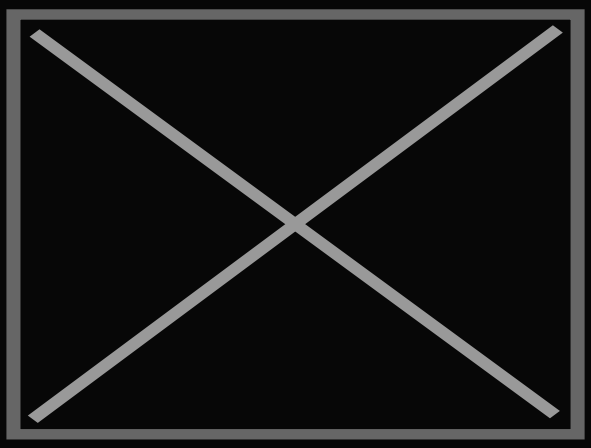
Con il suo **Magorabin**, una stella Michelin, lo chef **Marcello Trentini** si è guadagnato il soprannome di Mago. Nonché di re delle contaminazioni.
In breve tempo il suo ristorante, aperto non lontano dalla Mole quasi 15 anni fa, è diventato un accreditato **punto di riferimento gourmet di Torino**. Un luogo di sperimentazione, gestito con **strategie imprenditoriali chiare, originali e personali.**
“Ci vogliono scelte e prodotti fuori dal coro, competenza, professionalità e un elevato livello di qualità per avere successo”, ci ha detto Marcello Trentini. Eravamo alla *Terrazza Martini in Darsena* a Milano, dove lo chef era appena stato protagonista di uno speciale show cooking insieme al flair bartender **Bruno Vanzan** in occasione del party di lancio dell’evento.

Marcello Trentini, già 15 anni fa tu hai puntato sul vermouth…
Sì, sono stato un pioniere. Da sempre lo proponiamo in purezza, con ghiaccio, come aperitivo. E sono molto orgoglioso di aver contribuito al rilancio di questo prodotto.



In che modo la ristorazione italiana potrebbe fare un ulteriore salto di qualità?
Con una maggiore consapevolezza. Bisogna credere nelle nostre capacità e nel valore dei nostri prodotti. L’Italia vanta il mercato agroalimentare più variegato al mondo, una qualità di materie prime

insuperabile e una cultura enogastronomica che sempre più spesso non si limita a una buona conoscenza del vino, ma anche delle birre premium e dei cocktail. E il trend del food pairing con birre artigianali o premium o cocktail ne è la prova.



Un’altra parola chiave per te è contaminazione…
Assolutamente. Io propongo una cucina di mercato, ma non mi limito ai prodotti a km zero. Mi piace spaziare e sperimentare anche ingredienti inusuali, italiani e d’importazione. Mi adeguo ai tempi: al mercato di Porta Palazzo, dove mi rifornisco quotidianamente, ormai si trova di tutto: dal piemontese coniglio grigio di Carmagnola al lime del Perù, fino alla curcuma indiana. La contaminazione per me è essenziale, ma deve essere sempre ragionata e calibrata. Il mio obiettivo è enfatizzare i sapori delle materie prime in un mix armonico che permetta di assaporare e riconoscere tutti gli elementi.

Dove mi porteresti a cena?
Ti farei scegliere tra **Niko Romito, Mauro Uliassi** ed **Enrico Crippa**.