Sisal Wincity: al via la collaborazione triennale con Simone Rugiati a Milano, Roma e Firenze

20231002120122indexrugia-3d5a1da0

Al via la **collaborazione triennale tra Sisal Wincity e Simone Rugiati** pensata per integrare intrattenimento, sport, cultura e ristorazione. Dal 2 ottobre i menù dei Sisal Wincity di Milano, Roma, Firenze, saranno supervisionati da Rugiati, attraverso un percorso di formazione continua, e saranno arricchiti da **piatti creati ad hoc dallo chef** per soddisfare i palati più esigenti. Gli ospiti avranno così la possibilità di scegliere, oltre ai piatti proposti dagli chef Sisal Wincity, anche un ventaglio di proposte a firma Simone Rugiati.

I nuovi piatti rispettano **coordinate stilistiche precise**: per esaltare ogni sapore, grazie a competenza e talento, sono state selezionate le migliori tecniche di lavorazione e cottura al fine di assecondare il gusto naturale di ciascun ingrediente. Tutto ciò senza dimenticare aromaticità e consistenze dei cibi sfociando in **un'impronta casalinga**. Inoltre, si avrà un occhio di riguardo alle proprietà salutari e nutrizionali dei piatti, al bilanciamento dei sapori e all'apporto calorico complessivo, venendo incontro alla diffusa sensibilità della clientela.

*“I miei piatti per Sisal Wincity saranno **semplicemente buoni**, dove semplicità non significa rinunciare all'apporto creativo o a qualcosa in termini di personalità e gusto del risultato finale, bensì dare al prodotto la possibilità di esprimersi al massimo delle sue potenzialità lavorandolo il meno possibile”* spiega lo chef **Simone Rugiati**.

Le proposte di Rugiati saranno comuni ai tre ristoranti Wincity, ma sempre con un **tocco di personalità** al fine di rispettare e rispecchiare la territorialità. Tra le prime proposte, si affaccia il primo piatto **“Italian Job”**, spaghetti alla chitarra con crema di pomodori datterini arrosto, pesto di basilico e latticini regionali.
La modalità di realizzazione e le tipologie di cottura sono studiate per **esaltare i sapori e ridurre lo spreco energetico**. Ma non mancherà un tocco di tradizione e richiamo alle materie prime locali: il

ristorante di Milano personalizzerà il piatto con l'aggiunta di stracchino, quello di Firenze con il pecorino toscano e infine Roma userà la stracciatella di burrata.

Poi la farà da padrone il tacchino homemade. **SìSnack** sarà il nome della proposta, espressione di un piatto veloce ma con gusto, grazie alla marinatura allo zenzero che ne esalterà il sapore delicato. Nella sua semplicità questo piatto – gettoni e stick di tacchino insieme – è stato studiato per non avere ritagli di carne. Una salsa di accompagnamento homemade con lime e sale maldon impreziosirà il tutto. Quanto al **dessert**, ispirato nel naming al gioco dei sapori **"1, x, 2, punta sul più buono"** e vera leccornia per il palato, sarà costituito da un tris di dolci al cucchiaio, in tre piccole porzioni soffiate al momento con tre abbinamenti espressi, **senza sprechi**, velocissimi da montare e con un tocco di gusto estetico.

"L'ingrediente viene prima dello chef" aggiunge Rugiati. *"Le mie proposte per Sisal Wincity sono* ***frutto dell'amore per il cibo buono e di qualità a servizio del pubblico****. Voglio trasmettere "semplicità" nei piatti senza rinunciare all'apporto creativo e alla personalità e gusto del risultato finale. Nelle mie proposte voglio esaltare la materia prima e le sue potenzialità rispettando la stagionalità degli ingredienti, il valore nutrizionale e la bontà, riducendone gli sprechi"* conclude lo chef.