Chef Diego Rossi: «Rilancio la trattoria come c’era una volta» FOTO

diego-rossi-foto-marco-varoli-credito-obbligatorio-2-82002831

Dopo aver conquistato una stella Michelin a capo della cucina del ristorante *Le Antiche Contrade* a Cuneo, **Diego Rossi** con l’amico socio **Pietro Caroli** – ideatore del foodblog **www.singerfood.com**- nel giugno 2015 ha aperto la **trattoria Trippa** in via Giorgio Vasari a Milano. E il bilancio, dopo nemmeno dodici mesi, è più che positivo. «Il nostro obiettivo è riportare in auge il concetto di trattoria che negli ultimi anni è stato svalutato. Oggi è opinione diffusa che solo nei ristoranti stellati si possa provare la cucina di qualità. Non è vero! Tra l’altro, l’alta cucina presuppone sofisticazioni e manipolazioni degli ingredienti che a volte stravolgono la materia prima fino a renderla non riconoscibile. Nella trattoria classica, invece, la cucina è sinonimo di rispetto del prodotto», spiega lo chef Diego Rossi.

Qual è la ricetta alla base del successo della trattoria Trippa?
La formula: proponiamo un’esperienza gastronomica di qualità a prezzi popolari, puntando su materie prime eccellenti e recupero delle tradizioni, ma rivisitate in chiave moderna con un’attenzione particolare per le cotture, al fine di valorizzare il prodotto nel migliore dei modi.

Come definiresti la tua cucina?
Sostenibile. Non solo da sempre uso solo verdura e frutta rigorosamente di stagione, ma utilizzo erbe spontanee e valorizzo il quinto quarto e i pesci poveri.



Il menu è a rotazione…?
La carta cambia ogni mese, ma ogni giorno ci sono almeno tre proposte fuori menu in base ai prodotti del giorno.

Con che criteri acquisti gli ingredienti?
Stagionalità, territorio e semplicità.

Parliamo di comunicazione: la vostra strategia?
Ci occupiamo personalmente della comunicazione su Facebook e su Twitter.

Che cosa funziona di più, Facebook o Twitter?
Facebook: è più semplice e più popolare.

Dove porteresti a bere e a mangiare un amico che ti venisse a trovare a Milano?
Al Mag, al 1930 e al Dry. Farei un salto anche al Doping Club, che vanta un ambiente davvero particolare. Per una pizza andrei al Mercato del Suffragio, per un kebab o un falafel lo porterei al Nun in via Spallanzani e per due paccheri o un tagliere di salumi opterei per Al Taglio.