

► 21 luglio 2023

STARHOTELS

L'arte culinaria di Scaccabarozzi al Grand Milano

Al Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione, elegante albergo situato all'ombra del Duomo, è arrivato un nuovo executive chef, il brianzolo Paolo Scaccabarozzi che negli anni ha collezionato numerose esperienze in ristoranti stellati in Italia e all'estero, partecipando alle olimpiadi culinarie e a vari concorsi. Il suo talento è stato affinato nel prestigioso Hotel Cavaliere sotto la guida del Maestro Gualtiero Marchesi e del trisellato francese Michel Bras.

Da qualche mese ha assunto la guida della ristorazione del **Rosa Grand**: Sfizio, il ristorante principale, è il cuore pulsante dell'hotel in cui reinterpreta i capisaldi della cucina tradizionale italiana con grande rispetto e spirito di innovazione, e **Roses Pizza & More**, spazio affacciato su Piazza Beccaria dedicato alla pizza di qualità e ad altre prelibatezze di cui ha curato la rivisitazione.

Al ristorante Sfizio, si fa interprete dei grandi classici con personalità e creatività: la cifra distintiva maturata nel corso della sua carriera lo ha portato inoltre a valorizzare al meglio ingredienti e produttori artigianali, che declina in modo originale e sapiente, e a privilegiare le filiere corte. «Sono felice e orgoglioso di guidare un punto di riferimento dell'alta ospitalità contemporanea milanese - dichiara - La doppia anima dell'hotel - cosmopolita e italianissimo al tempo stesso - mi consente di giocare con piatti classici della nostra cucina senza rinunciare ad arricchirli di personalità e

contaminazioni, portando in tavola la mia grande passione».

La proposta di Sfizio gioca su piatti gustosi, pensati sempre in base alla stagionalità. Il nuovo menu suggerisce antipasti leggeri e appetitosi come l'estratto di San Marzano marinato e piastato, gambero rosso, polpo in due consistenze che fanno da anticamera a grandi classici della tradizione - come il risotto alla milanese con pistilli di zafferano - ma anche molte squisite proposte di pesce e di carne, tra cui il filetto di manzo piemontese, ortica, barbabietola, cipollotto fondente, senza dimenticare piatti vegetariani e vegani di grande sapore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

