



Venerdì 9 febbraio 2018
ACF FIORENTINA vs JUVENTUS



CHEF CHRISTIAN MILONE  TRATTORIA ZAPPATORI - PINEROLO (TO)

PIATTO:

“Plin della tradizione all’olio extravergine d’oliva e Grana Padano 24 mesi”

CHEF Christian Milone, perché ha deciso di fare il cuoco?

La mia famiglia si occupa di ristorazione da prima che io nascessi, sono cresciuto seguendo i ritmi del ristorante e mi è venuto naturale proseguire su questa strada. Ho scelto questo mestiere anche perché mi permette di sviluppare ogni giorno quel processo creativo che rende piena la mia vita. E poi la cucina è libertà.

Come definirebbe la sua cucina e quali ne sono i segreti?

La mia cucina si divide in due parti. Quella tradizionale legata al luogo di origine e alle consuetudini della mia gente. L'altra fa capo al mio vissuto e alle mie esperienze rilette e interpretate. L'ho chiamata Gastronavicella. Non ci sono formule magiche: il gusto comanda e vince sempre, per questo possono esistere solo due tipi di cucina possibile, quella buona e quella non buona.

Quali materie prime la ispirano?

Non amo le etichette, non faccio cucina a km 0, né cucina del territorio o fusion. Se un prodotto mi emoziona entrerà sicuramente nella mia carta.

Trattoria Zappatori
corso Torino, 34
10064 Pinerolo (TO)

Tel. 0121 37 41 58

www.jre.eu