Chef Marco Tronconi: Il risotto avanzato diventa gourmet

(Italian and English version)

Siamo nel 2014: **Marco Tronconi,** uno dei due chef del celebrato ristorante Nuovo Macello, si sposta in una nuova location dove, nei lontani anni ’20, veniva prodotto il ghiaccio ad uso industriale e privato per diventare nei mesi estivi, il deposito di fiducia delle pellicce delle signore milanesi

I Frigoriferi erano il deposito di fiducia delle pellicce delle signore milanesi.

Il ristorante, elegante e minimalista, viene chiamato **La Cucina dei Frigoriferi Milanes**i e propone un menù della tradizione, moderno e dinamico, dall’’ottimo rapporto qualità-

prezzo, inserendosi nella prestigiosa lista Bib Gourmand edita dalla Guida Michelin.

Chef Troncato e la sua Cucina

Ciao Marco, domanda di rito: dove ti piace passare un weekend libero?

Nelle capitali europee, ne ho visitate molte ma mi manca Parigi. Sarà la prossima meta.

Che auto guidi?

Una Crossover Qashqai e, quando posso, la mia Honda VTR 1000

Le destinazioni che hai amato di più?

Gli Stati Uniti, le Bermuda, la Thailandia, la Malesia.

Le spezie del mercato di Bangkok

La tua cucina è…

La definirei una cucina italiana, magari con una punta di Lombardia. Una cucina semplice, curata ma non stravolta e, seguendo il grande Marchesi, fatta non con troppi ingredienti. Anche se le mie presentazioni sono certamente attente all’aspetto e all’estetica, amo i piatti semplici.
Di confusione gastronomica ce n’è già abbastanza troppa in giro…

Un piatto de’ La Cucina dei Frigoriferi Milanesi, un luogo dove cultura, arte e storia dialogano in maniera continua e appassionante.

Una tua passione?

I paccheri. Mi piace servirli farciti, sia caldi che freddi .

Paccheri ripieni di borragine, ortiche e totanetti e Paccheri freddi ripieni di peperoni e melanzane alla fiamma

Oggi la parola d’ordine è “dehors”, come ti sei attrezzato?

Fortunatamente ho un bello spazio antistante al locale. C’è molto verde intorno e posso ospitare circa 25 persone. In più , in caso di tempo un po’ freschino, ci siamo attrezzati con torette riscaldanti e coperte.

Chef Tronconi nel suo verde dehors

Qualche piatto del tuo nuovo menu ?

Bucatini burro e acciughe con mandorle, finocchietto e limone.

Un primo firmato Tronconi: bucatini burro e acciughe con mandorle, finocchietto e limone

So che ami il pesce…

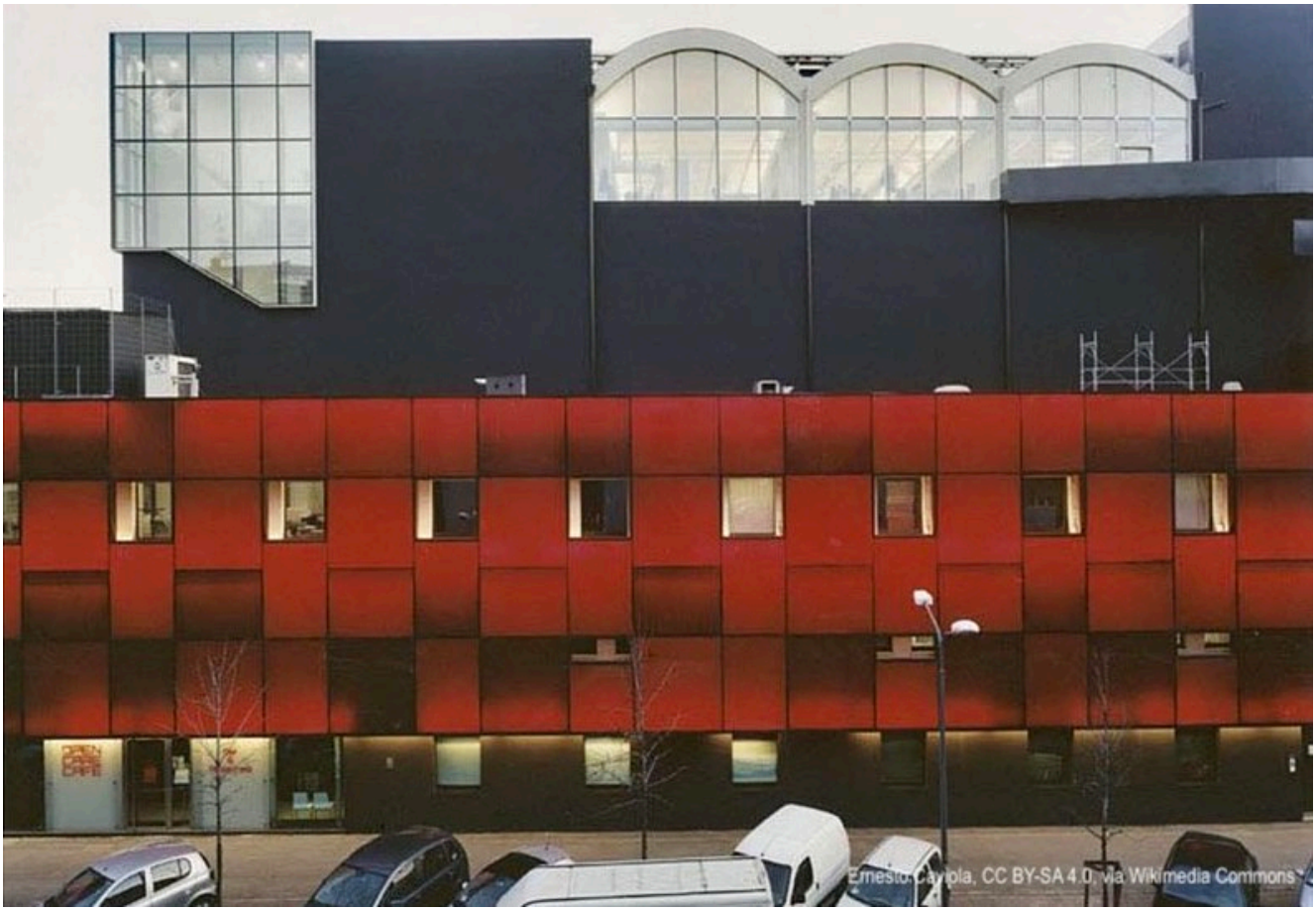
Infatti, tra i nuovi piatti troverai un’ ombrina marinata con zuppetta alla pizzaiola con crostini di pane e un rombo con asparagi salsa di spinaci e melissa.

Due piatti di pesce nel nuovo menu estivo della Cucina dei Frigoriferi Milanesi

Qualche accenno alla tradizionale cucina milanese?

Certo, non poteva mancare, è una nostra prerogativa; nel menu ho voluto inserire la citazione di un classico ingrediente milanese: le animelle che servo con spinaci e salsa di ribes.

un classico piatto milanese: le animelle



I Frigoriferi milanesi dove Chef Tronconi crea la sua Cucina .

Veniamo alla tua ricetta, ce la racconti?

Mi sono ispirato al tradizionale '*riso al salto*' un' usanza milanese che utilizzava il riso avanzato del giorno prima. Devo dire che Il riso croccante è un tratto distintivo della mia cucina che contempla oltre al classico riso con l'ossobuco, altre proposte e altre verdure che cambiano a seconda della stagione.
Insomma, un piatto da tipica Osteria milanese rivisitato, ma non troppo!

Un vino da accoppiare ?

Consiglio il **Bocara Az Cavazza** Veneto. un bianco dalla vivacità paglierina e dalla tenue trama del colore. All'olfatto è abbastanza intenso con ricordi di erbe aromatiche fresche, limoncello, finocchietto, sambuco, pera bianca, ginestra e mineralità. In bocca è già avvolgente ed

accattivante con mineralità di zolfanello, che accompagna la chiusura. Ha i vizi e le doti della gioventù, un po’ scapestrata ma di grande energia. Mi piace perché è sapido e sta bene con il pesce e lo zafferano.

Bocara Az Cavazza

Per la ricetta di Chef Trovato, girate la pagina.
Click *Next>*

RISO CROCCANTE CON CALAMARI, CARCIOFO E INTINGOLO DI ERBE E LIMONE

Risotto croccante con calamari e carciofi

Ingredienti (per 4 persone):
320 grammi riso carnaroli
1/4 cipolla
100 ml vino bianco
20 gr burro
2 gr zafferano
½ l brodo vegetale
2 carciofi
20 gr formaggio grattugiato
2 calamari medi
1 ciuffo prezzemolo
1/4 limone grattugiato
Metodo
Preparare il risotto alla milanese piuttosto asciutto con cipolla, zafferano, burro, brodo vegetale e vino bianco. Mantecarlo e far raffreddare bene.
Dividere il risotto in porzioni da 150/180 gr e stampare in coppapasta, schiacciare con l’aiuto di un cucchiaio. In una

padella antiaderente con un cucchiaio di olio far dorare il riso da entrambi i lati.
A parte mondare i carciofi, sbollentarli interi in acqua calda acidula e tagliarli in 4. Arrostirli in padella antiaderente.
Pulire i calamari quindi tagliarli e arrostirli in una padella antiaderente.
Impiattare il riso croccante con sopra i calamari e i carciofi.
Finire il piatto con scorza di limone grattugiata e un intingolo di olio e prezzemolo.

INFO
La Cucina dei Frigoriferi Milanesi
Cantine Cavazza

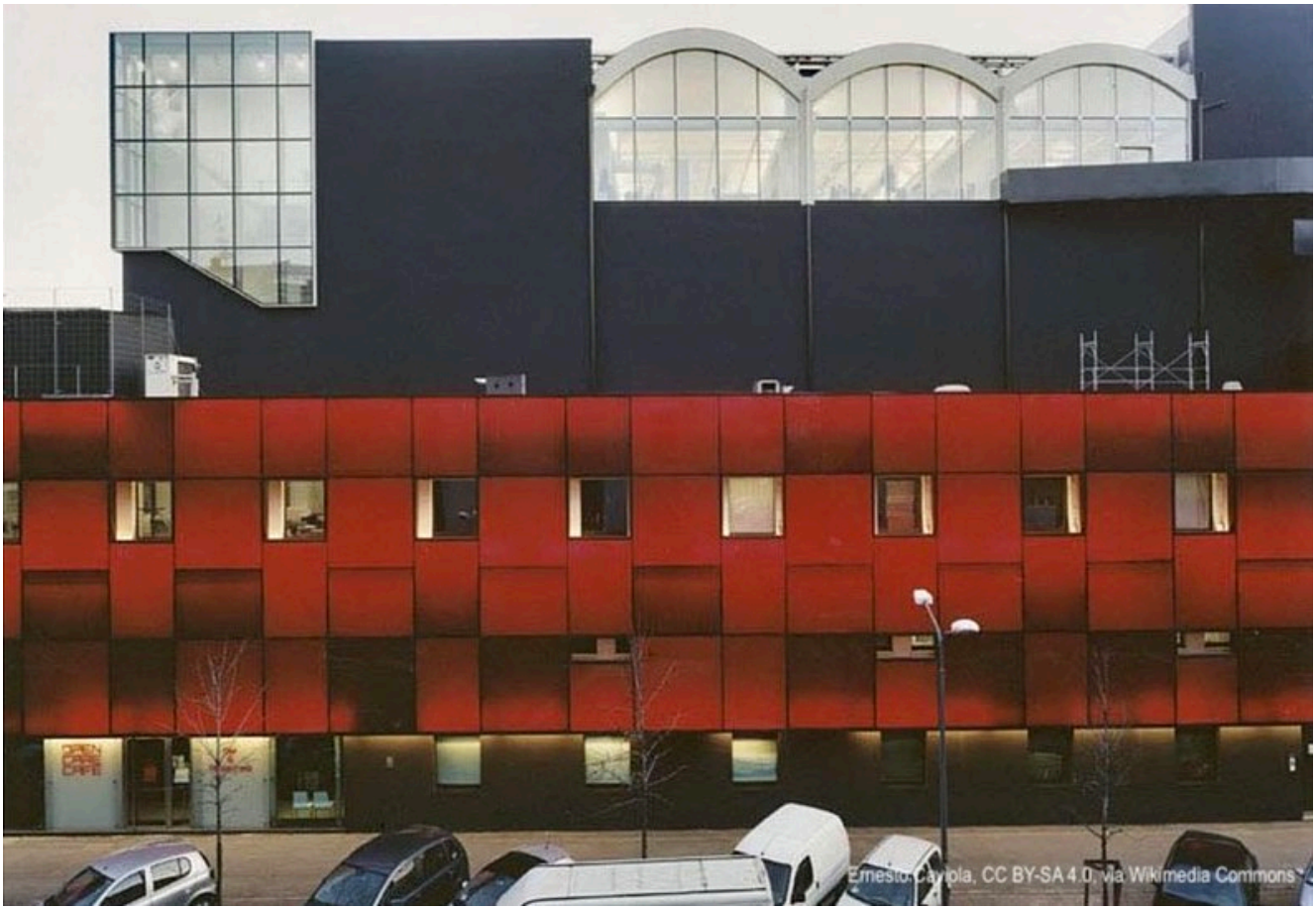
For the English version, clic *Next*>

Risotto by Marco Tronconi. ‘Recycling’ becomes ‘gourmet’!

In the year 2014**, Marco Tronconi,** previously chef of the celebrated Nuovo Macello restaurant, moved to a former ice factory that beside producing ice for l industrial purposes, was used from the Milanese ladies as secure warehouse for their precious furs.

I Frigoriferi erano il deposito di fiducia delle pellicce delle signore milanesi.

The elegant and minimalist restaurant is called **La Cucina dei Frigoriferi Milanesi** and offers a modern and dynamic traditional menu, with an excellent quality-price ratio, being included in the prestigious Bib Gourmand list published by the Michelin Guide.



Frigoriferi milanesi where Chef Tronconi creates his Cucina

Hi Marco, here the usual question: where do you like to spend a free weekend?
In European capitals, I have visited many but I miss Paris. It will be the next goal. **What car do you drive?**
A Qashqai Crossover and, when I can, my Honda VTR 1000 The destinations you loved most?
The destinations you loved the most?
The United States, Bermuda, Thailand, Malaysia.

Le spezie del mercato di Bangkok

Your kitchen is …
I would call it an Italian cuisine, perhaps with a touch of Lombardy. A simple cuisine, refined but not distorted and, following the great Marchesi, made not with too many ingredients. Although my presentations are certainly attentive to appearance and aesthetics, I love simple dishes. There is already too much gastronomic confusion around …

Un piatto di Tronconi

Nowadays the password is *"dehors"*, how did you manage?
Fortunately, I have a nice , green space in front of the restaurant. I can accommodate about 25 people. In addition, in case of a chilly weather, we are equipped with heating towers and blankets.

Chef Tronconi nel suo verde dehors

Some dishes from your new menu?
Bucatini burro e acciughe con mandorle, finocchietto e limone.

Un primo firmato Tronconi: bucatini burro e acciughe con mandorle, finocchietto e limone

I know you love fish …
Defenetlly. Among the new dishes you will find a marinated croaker with pizzaiola soup toasted bread and a turbot with asparagus spinach and lemon balm sauce.

Due piatti di pesce nel nuovo menu estivo della Cucina dei Frigoriferi Milanesi

Any hint of traditional Milanese cuisine?
Of course, it could not be missing, it is our prerogative; in the menu I wanted to include a classic Milanese ingredient: the sweetbreads, that I serve with spinach and currant sauce.

un classico piatto milanese: le animelle

Let’s come to your recipe…
I was inspired by the traditional “riso al salto” *‘sauteed rice’,* a typical ‘recycled dish’ of Milanese cuisine, reinterpreted in a more modern key. I must say that crispy rice is a distinctive feature of my cuisine that includes, in addition to the classic *risotto with ossobuco,* other dishes and other vegetables that change according to the season. In short, a dish from a typical *Milanese Osteria,* revisited, but not too much!

A wine to pair?
I recommend the **Bocara Az Cavazza Veneto**. a white with a straw-yellow vivacity and a subtle texture of color. The nose is quite intense with flavors of fresh aromatic herbs, limoncello, fennel, elder, white pear, broom and minerality. In the mouth it is already enveloping and captivating with the minerality of zolfanello, which accompanies the closure. He

has the vices and gifts of youth, a bit reckless but full of energy. I like it because it is savory and goes well with fish and saffron.

Bocara Az Cavazza

For Chef Marco's recipe, turn the page. Click Next>

CRUNCHY RICE WITH SQUID, ARTICHOKE, HERBS AND LEMON SAUCE

Risotto croccante con calamari e carciofi

Ingredients for 4 people

320 grams carnaroli rice
1/4 onion
100 ml white wine
20 gr butter
2 gr saffron
½ l vegetable broth
2 artichokes
20 gr grated cheese
2 medium squid
1 sprig parsley
1/4 grated lemon

Method

Prepare A Milanese risotto with onion, saffron, butter, vegetable broth and white wine. Stir in it and let it cool down well.
Divide the risotto into portions of 150/180 g and mold into a pastry cutter, mash with the help of a spoon.
In a non-stick pan with a tablespoon of oil, brown the rice on both sides.
Aside from peeling the artichokes, blanch them whole in acidulous hot water and cut them into 4. Roast them in a non-stick pan.
Clean the squid then cut and roast them in a non-stick pan.
Serve the crispy rice with the squid and artichokes on top.
Finish the dish with grated lemon zest and a dip of oil and parsley.

INFO
La Cucina dei Frigoriferi Milanesi
Cantine Cavazza