

# “Percorsi di Gusto”, Marco Sampietro presenta il Catering della....bontà

*Sembrano opere d'arte i deliziosi piatti del grande cuoco che ha inventato una nuova forma di ristorazione collettiva con mille sfaccettature del dolce e salato con il trionfo della cucina italiana. Una vera delizia da gustare con gli amici*

**di Vincenzo Sardelli**



MILANO – Il catering come forma d'arte. Chi ha sempre ricondotto questa forma di ristorazione a un esercizio in serie, fast-food senz'anima, rifornimento in massa di cibi e bevande pronti, si dovrà ricredere conoscendo Marco Sampietro e il suo Catering Grasch.

Con Marco Sampietro, specializzato in cucina salutare, creativa, etnica e fusion, la ristorazione collettiva cambia volto, dirottando su una qualità capace di competere con i migliori chef.

Sarà per i multiformi intrecci dovuti alle origini siciliane e all'ecclettico percorso formativo e professionale di questo cuoco milanese, sarà per la sua creatività, sta di fatto che partecipare ai suoi “Percorsi di Gusto” assomiglia a un rito, con quel tanto d'esoterismo e stupore che comporta.

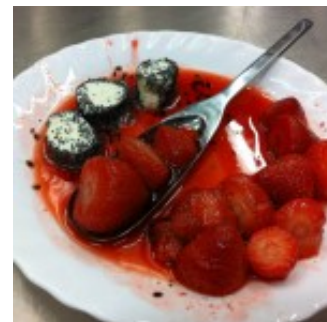
“Percorsi di Gusto” capovolge il modo tradizionale di concepire un pasto. Qui abbiamo un ingrediente protagonista (ad esempio il panettone, il formaggio o il gelato) declinato in mille sfaccettature, dal salato al dolce, dall'antipasto al dessert, con effetti sorprendenti. Un preziosismo, anche per una cucina rinomata come quella italiana.

Sampietro accompagna i commensali in un vivace viaggio gastronomico dai sentieri arditi. Qualche esempio? Un magnifico risotto con burrata e pomodorini con un delicatissimo gelato all'olio extravergine d'oliva, salmone marinato con gelato al pompelmo. Oppure, passando a una lista a base di formaggio, ecco sfilare, dall'entrée al dessert, caprino, pecorino e arance amare candite; primo sale e peperoni canditi; trofie, carbone vegetale, caprino e asparagi; agnello, grana, ricotta e castagna candita; fragole, pepe bianco e ricotta di capra.

Sorpresi di trovare il carbone vegetale nella pasta? Non è un refuso, né la punizione della Befana: è solo uno dei tanti giochi di prestigio di questo Houdini della ristorazione.

E che dire, in prossimità del Natale, di un bel menu in cui troneggi sua maestà il panettone?

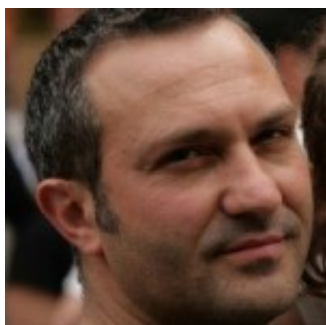
Un'autentica passerella di portate: entrée con rotolino di panettone con caprino all'erba cipollina, e cestino di parmigiano con spiedino di cipolline borretane caramellate;



antipasti con millefoglie di panettone tostato con cardo in carpione su letto d'insalatina di campo e cannoncino di melanzana e formaggio su scarola. Poi tocca ai primi piatti: tortino d'orzo con fonduta di formaggi sulla suprema di bietola, poi farfalline al passito di cipolle in vino bianco e zola piccante con crostini di panettone. Fuori i secondi: parmigiana di zucchine e melanzane al formaggio di capra e composta di ceci bio su letto di scarola all'olietto zenzeroso e panure di panettone. Gran finale con il sorbetto dell'Oasi Galbusera Bianca, location lecchese dove si è tenuta quest'affascinante cena con materie prime a chilometri zero provenienti da agricoltura biodinamica.

Potremmo continuare con una miriade di menu a tema: da "Germoglia il piatto!" (con accompagnamento a base di semi e germogli di tutti i tipi, ricchi di vitamine e Ki) a "Lo speciale" (a ogni spezia è riferito un valore esoterico ed energetico spirituale). Per finire con "Cottura Confit", menu con cotture lente e lunghe dove i cibi mantengono le loro proprietà nella loro interezza.

"Percorsi di Gusto" è un modo di staccare la spina dopo una giornata di lavoro. Ottime location, presentazione dei piatti curata, accostamenti di sapori originali e ricercati. Porzioni giuste, gusto equilibrato. Se tutto poi è legato dalle note di vini diversi, la cornice diventa perfetta.



Marco Sampietro (nella foto a sinistra) dimostra che osare, quando si hanno intuito e competenza, premia sempre.

Info: Telefono: +39 3497732699; Web: [www.cateringgrasch.it](http://www.cateringgrasch.it); email: [cateringgrasch@gmail.com](mailto:cateringgrasch@gmail.com); Skype: cgrasch

---