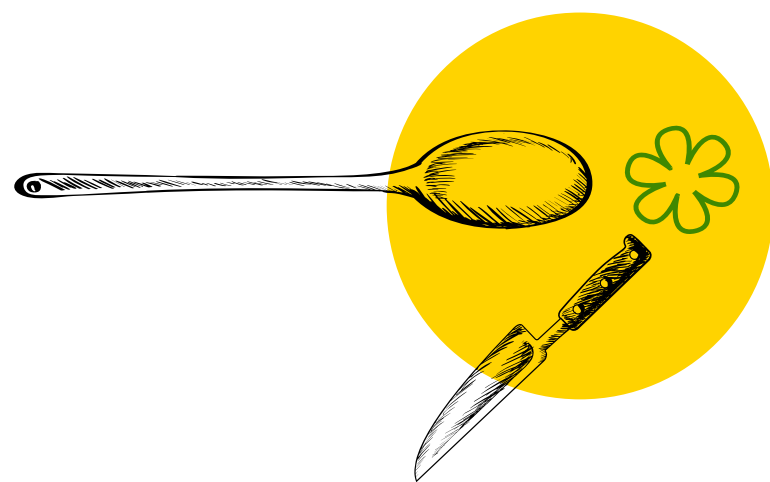


Marcello TRENTINI

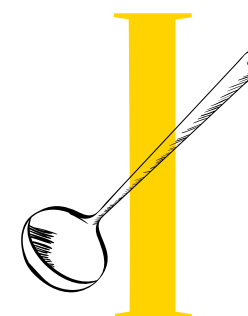


di Stefania buscaglia

Stelle e magia a Torino. Marcello Trentini, enfant terrible dell'Alta Cucina italiana. Icona anti-chef e anticonformista, chef "maledetto" del Magorabin di Torino.

Stars and magic in Turin. Marcello Trentini, enfant terrible of Italian Haute Cuisine. Anti-chef and nonconformism icon, chef of the Magorabin in Torino.





In Italia è “*il Mago*”.

Il Mago. Quello che, nel classico e talvolta ingessato panorama dell’Alta Cucina italiana, rompe gli schemi sfoderando sotto la giacca da Chef, jeans alla moda, scarpe da tennis e quei mitici dreadlock, che gli ornano il capo da oltre trent’anni.

Il Mago, al secolo Marcello Trentini, torinese DOC e chef e patron del Magorabin, ristorante inaugurato nel 2003 e da sempre distintosi per audacia e tenace personalità tra le tavole troppo spesso austere di quella che un tempo fu la Capitale del Regno d’Italia.

Uno chef dal temperamento anarchico, di profonda cultura e conoscenza (manifestata tra l’altro nella padronanza di ben quattro differenti lingue straniere), capaci di indagare la cucina con approccio autodidatta, identitario e con la bramosia di rompere gli schemi, superando le convenzioni e costruendo un modello volto a superare ogni fattispecie di cliché.

Un modello vincente che innalza il ristorante Magorabin tra gli indirizzi stella Michelin più interessanti dell’universo gastronomico italiano e che proietta Trentini a ricoprire ruoli di assoluto prestigio, primo fra tutti quello di Vicepresidente nell’autorevole associazione *JRE – Jeune Restaurateurs d’Europe*.

Una carica che manifesta quanto l’Alta Ristorazione sia sempre più avida e bisognosa di personalità eclettiche e alternative, capaci di arricchire il settore con attitudine visionaria e idee innovative proiettate al futuro.

Idee che, nel caso del ristorante Magorabin affiorano sia nel modello di ospitalità, che nei piatti in cui emerge prepotente la passione per il proprio Paese, così come per l’elemento del viaggio. È così che degli italianissimi spaghetti incontrano per osmosi i profumi tipici della marinatura sudamericana, divenendo una *Chevice di Spaghettoni*, o i *tacos di pelle di pollo* prendono a prestito l’iconico street-food del Centro America per reinterpretare la memoria proustiana dello chef Trentini.

Una cucina “piemontese, ma senza confini”, capace cioè di accostare i riferimenti storici della gastronomia locale alle suggestioni globali messe da parte dallo chef nel suo continuo e vorticoso vagare per il mondo.

Evergreen la *Lingua-Gambero-Mandarino*, un piatto che nel lontano 2007 Marco Bollasco – allora caporedattore della Guida del Gambero Rosso - apprezzò al punto da coniare per la prima volta il neologismo *food-porn*. Una portata che unendo una lingua cotta lentamente, a una tartare di gamberi di Santa Margherita, con un gel di mandarini tardivi del presidio Slow Food di Taranto, mostra come elementi antipodi diano spesso vita ad armonie gustative inenarrabili.

Magia e schizofrenia creativa emergono in ricette come l’*Agnolotto pizzicato ripieno alle 5 carni*, un *real-fake* (per dirla con Trentini) che combina in sé le tradizioni dell’agnolotto torinese e del plin del Monferrato, in un’idea unica e personale, e che lo chef porta in tavola senza alcun condimento su un tovagliolo bianco come vuole l’antica tradizione.

A fianco di Marcello Trentini sin dagli esordi del ristorante Magorabin, Simona Beltrami - Restaurant Manager e Sommelier - che proponendo un abbinamento al calice perfettamente in linea con i menù alternativi dello chef, affianca all’imponente e ampia Cantina del ristorante, interessanti cocktail, miscelati, intriganti té profumati, o sidri di altissima qualità.

Una proposta anticonformista e *underground* in ogni sfaccettatura, capace di trasportare il commensale in un’atmosfera affascinante e magica che solo uno chef come Marcello Trentini può riuscire a creare.

Una proposta unica e irripetibile, degna solo di un *Mago*.



Eng.

Photo credits © Lucio Elio

In Italy, for everyone he is “Il Mago” (the Magician, edit). The magician. What, in the classic and sometimes plastered panorama of Italian Haute Cuisine, breaks the mold by unleashing under his Chef’s jacket, trendy jeans, tennis shoes and those legendary dreadlocks, which have adorned his head for over thirty years.

The Mago, Marcello Trentini, Turin DOC and chef and patron of Magorabin, a restaurant inaugurated in 2003 and always distinguished by boldness and tenacious personality among the too often austere tables of what was once the capital of the Kingdom of Italy.

A chef with an anarchist temperament, of profound culture and knowledge (manifested, among other things, in the mastery of four different foreign languages), capable of investigating the kitchen with a self-taught approach, identity and with the desire to break the mold, overcoming the conventions and building a model aimed at overcoming every type of cliché.

A winning model that raises the Magorabin restaurant among the most interesting Michelin star addresses in the Italian gastronomic universe and that projects Trentini to cover roles of absolute prestige, first of all that of Vice President in the authoritative association JRE - Jeune Restaurateurs d’Europe.

A charge that shows how Haute Cuisine is increasingly greedy and in need of eclectic and alternative personalities, capable of enriching the sector with a visionary attitude and innovative ideas projected to the future.

Ideas that, in the case of the Magorabin restaurant, emerge both in the hospitality model and in the dishes in which the passion for one’s own country, as well as for the element of travel, emerges overwhelmingly. This is how very Italian spaghetti osmosis

meet the typical scents of South American marinade, becoming a Chevice of Spaghettini, or chicken skin tacos borrow the iconic street food of Central America to reinterpret the Proustian memory of chef Trentini. A “Piedmontese, but boundless” cuisine, capable of combining the historical references of local gastronomy with the global suggestions set aside by the chef in his continuous and whirling wandering around the world. Evergreen la Lingua - Gamberi - Mandarino a dish that back in 2007 Marco Bollasco - then editor in chief of the Gambero Rosso Guide - appreciated to the point of coining for the first time the food-porn neologism. A course that, by combining a slowly cooked tongue, with a Santa Margherita prawn tartare, with a gel of late mandarins from the Slow Food presidium of Taranto, shows how antipodes often give life to unspeakable taste harmonies. Magic and creative schizophrenia emerge in recipes such as the Agnolotto pizzicato stuffed with 5 meats, a real-fake (to say it with Trentini) that combines the traditions of the Turin agnolotto and the Monferrato plin, in a unique and personal idea, and that the chef brings to the table without any dressing on a white napkin as the ancient tradition dictates. Simona Beltrami - Restaurant Manager and Sommelier - who, alongside Marcello Trentini since the beginning of the Magorabin restaurant, proposing a match to the glass perfectly in line with the chef’s alternative menus, alongside the restaurant’s impressive and large cellar, interesting cocktails, mixed, intriguing scented teas, or very high quality ciders. An unconventional and underground proposal in every facet, capable of transporting the diner to a fascinating and magical atmosphere that only a chef like Marcello Trentini can manage to create. A unique and unrepeatable proposal, worthy only of a magician.

