

MILANO, INAUGURATO “MAGNA & TRINKA”: DALL’ABRUZZO ARROSTICINI E ALTRI SAPORI DEL CENTRO ITALIA

3 Maggio 2021



MILANO - La ristorazione è uno dei settori più colpiti dalla crisi economica in atto ma, nonostante questo, c'è ancora chi sceglie di scommettere e di avviare la propria attività nonostante il momento sia ancora complicato.

Tra questi **Massimiliano Rossi**, originario di Cavalletto d'Ocre (L'Aquila) ma meneghino di adozione, che nella giornata di ieri ha inaugurato a Milano Magna&Trinka, il suo nuovo locale in Piazza Morselli che servirà principalmente arrosticini e altre pietanze abruzzesi o comunque provenienti dal centro Italia.

Un progetto, quello di Magna&Trinka, che Rossi ha deciso di portare avanti insieme alla sua compagna **Undral Battulga**, a dispetto delle difficoltà legate all'attuale situazione sanitaria, e che è solo l'ultima esperienza dell'imprenditore nell'ambito della ristorazione.

Già in passato, infatti, insieme al teatino **Giampiero Secondini**, è stato anche titolare di altri locali situati nel capoluogo lombardo: Spiducci per esempio, aperto da qualche anno in zona Isola, Rost Eat, inaugurato invece una decina di anni fa in via Vigevano e Rustell, street food tutto abruzzese in zona Buonarroti, da 4 anni meta dagli amanti degli arrosticini del capoluogo lombardo e recentemente recensito dal quotidiano *Il Corriere della Sera* tra le prime sei mete imperdibili in zona Buonarroti.

Tutti ristoranti specializzati, come anche per Magna&Trinka, nella preparazione di piatti abruzzesi, attraverso l'utilizzo di materie prime reperite direttamente dai laboratori artigianali e dai piccoli produttori locali.

“Le materie prime ci arriveranno a Milano direttamente ‘da giù’ - ha spiegato Rossi a *Virtù Quotidiane* - , grazie anche alla collaborazione con un e-commerce di Ariccia, *Ilgustoonline.com* e con cui, tra le altre cose, ci occuperemo della rivendita di cibo e di altre bontà provenienti da tutto il centro Italia”.

Dal pane di grano Solina, alla mortadella con gli orapi, passando per la porchetta, i formaggi locali e altre pietanze tipiche della cucina laziale e marchigiana. Oltre all'arrosticino, l'emblema della gastronomia abruzzese. Queste le principali pietanze che verranno servite all'interno del locale, situato in una delle zone maggiormente frequentate in città. Quella in cui, a partire dagli anni 20, si è concentrata l'operosa comunità cinese, che in precedenza era nota come e Borgo degli Ortolani, così denominata per la presenza di diverse cascine che producevano prodotti ortofrutticoli.