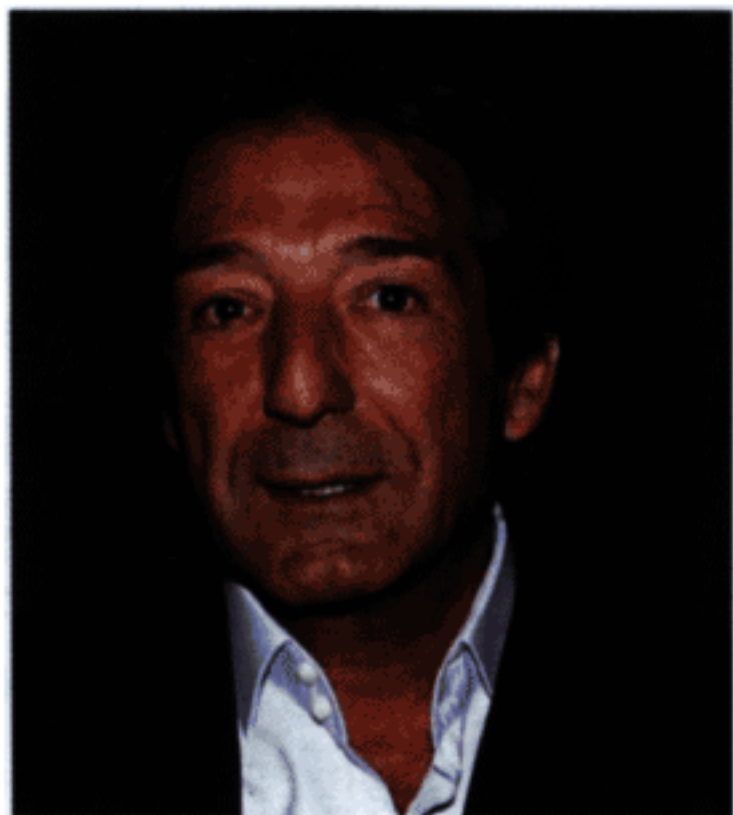




i pareri gastronomici di chi vive la lombardia

atavola dove atavola cosa



MASSIMO GATTI

Romano, è un merchant banker di successo e lavora tra Svizzera, Stati Uniti e Italia. Attualmente risiede in Svizzera dove, con la 'Sunrise Holding S.A.', controlla diverse aziende. Negli Stati Uniti è il quarto produttore di gelati con la società 'Brigham's' di Boston, dove sta costruendo il più grande 'Shopping center' del Massachusetts. Ha espresso la passione per la fotografia con il libro 'Tracce di presenza umana': tutte foto scattate con macchine usa e getta o digitali da pochi euro. Nel maggio 2006 ha presentato la mostra omonima allo 'Spazio meeting Milano' con il patrocinio del ministero per i Beni e le Attività Culturali e del comune di Milano. Nel 2005 è stato invitato dalla 'Biennale di Venezia' ad esporre la mostra 'Wind Shapes' da cui è nato un libro. Nel settembre 2005 ha tenuto alla galleria Cardì di Milano la mostra 'Borderline', foto di natura psicologica. Molti dei suoi servizi fotografici sono stati pubblicati su 'Vogue' Grecia, 'Vanity Fair', 'Elle' ed altre importanti testate.

Piatti preferiti?

«I miei gusti culinari sono molto semplici. Non esito a mettermi ai fornelli, per preparare la pasta alla carbonara, il mio cavallo di battaglia, di cui vado molto fiero. Un altro piatto goloso e molto povero, tra i miei preferiti, è la pizza alla romana con la mortadella. Le radici romane mi fanno amare la pasta alla carbonara da accompagnare con un vino rosso. Tra i dolci, invece, la tarte tatin che amo gustare con un calice di Calvados invecchiato».

Vini preferiti?

«Sicuramente il rosso: tra i migliori il Dolcetto Cannubi dei Marchesi di Barolo. Per il pesce, invece, il vino d'elezione è il celebre Pouilly Fumé Baron de L».

Ristoranti preferiti?

«A Milano, i ristoranti che preferisco sono senz'altro 'Dal Bolognese' e l'Antica Trattoria della Pesa».