



MAGGESE

CUCINA AGRICOLA SPONTANEA

## **STORIA**

Maggese è un ristorante di cucina agricola spontanea inaugurato l'11 marzo 2019 a San Miniato, nel cuore della toscana, terra natia dello chef Fabrizio Marino. Termine agricolo che indica una pratica di preparazione del terreno alla semina attraverso un periodo di riposo ricostituente, Maggese è stato da subito scelto come nome del ristorante. Un termine dal suono nobile e dal forte richiamo naturale: il campo tenuto a maggese è un campo che riposa, che appare selvatico, ricco di fiori e di erbe spontanee buone da raccogliere e di cui cibarsi; uno spettacolo per gli occhi di chi si lascia incantare dai paesaggi rupestri. Così Maggese evoca il riposo, la calma, la contemplazione e la ciclicità. Per questo motivo, il simbolo di Maggese è il pittogramma "enso", ovvero cerchio, realizzato a mano libera con un pennellino giapponese su carta di riso.

*“Il cerchio ha significati universalmente condivisi che ho ritenuto utili come punti di partenza per il progetto e per un percorso personale. Un simbolo che racchiude e non esclude niente, un tratto spontaneo, interpretabile e libero, semplice e complesso come la Vita stessa”.*

A San Miniato, lo chef Fabrizio Marino scopre un immenso potenziale nelle relazioni con giovani virtuosi agricoltori e contadini di lunga esperienza, capaci di offrire prodotti della terra autentici, sostenibili, talvolta rari o dimenticati negli ultimi anni.

*“Questo è l'ambiente ideale!” sostiene lo chef e patron Fabrizio Marino “dove sperimentare con la mia amata brigata una “cucina agricola spontanea” cioè libera da vincoli di forma e staticismo culturale. Oggi siamo al centro del mondo in ogni dove, a patto che si realizzi la volontà di sostenere concretamente gli altri e la Terra con scelte pacifiche. Una cucina completa, non di privazione, ricca di gusto e di senso etico, per tutti, proprio tutti gli amanti della buona tavola”.*

È per questo che il lancio del suo primo ristorante avviene proprio a San Miniato, dopo anni di esperienze tra Europa e Oriente: qui il format prende forma e riscontra fin da subito un grande successo, nonostante l'allora poca conoscenza della cucina vegetariana.

## **L'OFFERTA GASTRONOMICA**

La cucina che offre lo chef è oggetto di grandi approfondimenti tecnici, filosofici e orientativi allo scopo di creare un'esperienza della tavola più ampia, che parta dal contatto diretto con la campagna, i suoi ritmi, colori e sensazioni fino a diventare un'esperienza appagante di riconciliazione con la bellezza della vita attraverso il cibo. Fabrizio Marino propone una tavola divertente, ritmica e giocosa attraverso uno scambio continuo tra tradizioni lontane e modernità che oggi dialogano liberamente nei suoi menù. Le stagioni diventano molte, scandite dai micro cicli del tempo agricolo. I piatti intersecano con lussuosa semplicità gusti inaspettati e inusuali in un'orchestrazione vivace tra forme, consistenze e ricette intriganti.

## **LA BRIGATA**

La brigata di Maggese è composta da giovani talentuosi provenienti da diversi paesi del mondo, professionisti capaci di far vibrare l'ambiente come in un' "opera" che si compie giornalmente. Il rito della preparazione e del servizio prende atto tutte le sere con miriadi di piccoli accorgimenti a comporre una rara esperienza di comunione col cibo: nutrimento per lo spirito e gioia per i sensi.