*Differente ed esperienziale*

# Ristorante Maggese, vegetariano gourmet a San Miniato

Simone Zeni 20 Novembre 2019

*Studio e ricerca dietro ogni singolo piatto è ciò che fa la differenza in questo ristorante vegetariano situato nella patri della carne, la Toscana*

Nella Toscana dall'antica tradizione carnivora, è arrivata un'intrigante ed ambiziosa proposta di ristorazione completamente vegetale. A portare la sua cucina vegetariana nel centro storico di **San Miniato**, in provincia di Pisa, lo chef **Fabrizio Marino**.

Il ristorante si chiama ***Maggese*** e già se ne inizia a parlare come del nuovo indirizzo gourmet da provare nella provincia e, più in generale, nella regione.

## Maggese, il locale e lo chef

Prima di tornare nella sua terra natia, lo chef Marino ha inserito nel proprio curriculum vitae una serie di importanti esperienze lavorative, tra Milano e il Giappone. Nel capoluogo lombardo Fabrizio ha lavorato per ben otto anni al fianco di Pietro Leemann, chef del *Joia*, unico ristorante vegetariano in Italia a poter vantare una stella Michelin. Certamente una scuola fondamentale per affinare la propria filosofia ai fornelli di una **cucina veg** orientata tanto all'aspetto healthy che a quello del fine dining e della sperimentazione.

I locali di Maggese sono eleganti e moderni, caratterizzati dai **toni scuri e motivo floreali** che richiamano giustamente

www14.smartadserver.com/click?imgid=26457960&insid=10027671&pgid=942383&... **e le mise en place sono minimali e contemporanei**,

privi di fronzoli.

Al fianco dello chef un giovane staff, direttamente coinvolto anche nella gestione degli altri locali del gruppo: **il *Papaveri e Papere*, sempre a San Miniato; il *Papaveri e Mare***, situato a San Vincenzo; ed infine *La stanza dei Papaveri*, un laboratorio in Val d'Egola in fase di creazione che andrà ad occuparsi di panificazione naturale, produzione di pasta artigianale, conserve e dolciumi home-made.

## Maggese, il menu

Anche nel menu sono presenti un po' di Toscana e un po' di Asia. Le proposte cambiano sovente e spesso sono **anche vegan e gluten free**.

Il menu alla carta prevede così piatti come ***Il Burro di Bosco*** (avocado al cucchiaio con salsa di soia macerata al tè nero affumicato ed erbe sinergiche di Croco e Smilace), ***Pachamama*** (omaggio alla madre terra: tre paté gustosi con salse colorate in contrasto, zucca e curry, barbabietola alla russa e cicerchie all'olio extravergine d'oliva); ***Tagliolino al ragù "La lepre è scappata"*** (ovvero un tagliolino artigianale senza uova al ragù dal gusto intenso con olive taggiasche, erbe aromatiche, melanzane bruciate e stringhe); ***Maggese*** (funghi porcini e sfoglia di patata Tosca arrostita su fonduta leggera di pecorino del Monte Amiata e finocchio gratinato alla provenzale), ***Gnudi*** (cioè degli gnudi di ricotta mista e fiori di zucca ben conditi al burro di malga e salvia con broccoletti affumicati, crema di piselli e chutney di mela), ***Tart-***

***UFO*** (come fosse un **macaron di ceci e piselli croccante farcito di fondente al tartufo nero, crema agrodolce di carote e altre verdure glassate dolcemente**).

Due i **menu degustazione**: il menu *L'Antologia*, composto da quattro portate, ed il più completo menu *L'incontro*, composto da sei piatti. Notevoli il pane e i dessert, tutti prodotti con farine selezionate bio.

Da segnalare anche l'**aperitivo**, disponibile dalle 18.00 alle 20.00, con kefir fatto in casa tra i soft drink e, quando è stagione, diverse golosità arricchite con tartufo bianco.