

# Il San Domenico di Imola. Piatti e sogni di un cuoco tra le stelle

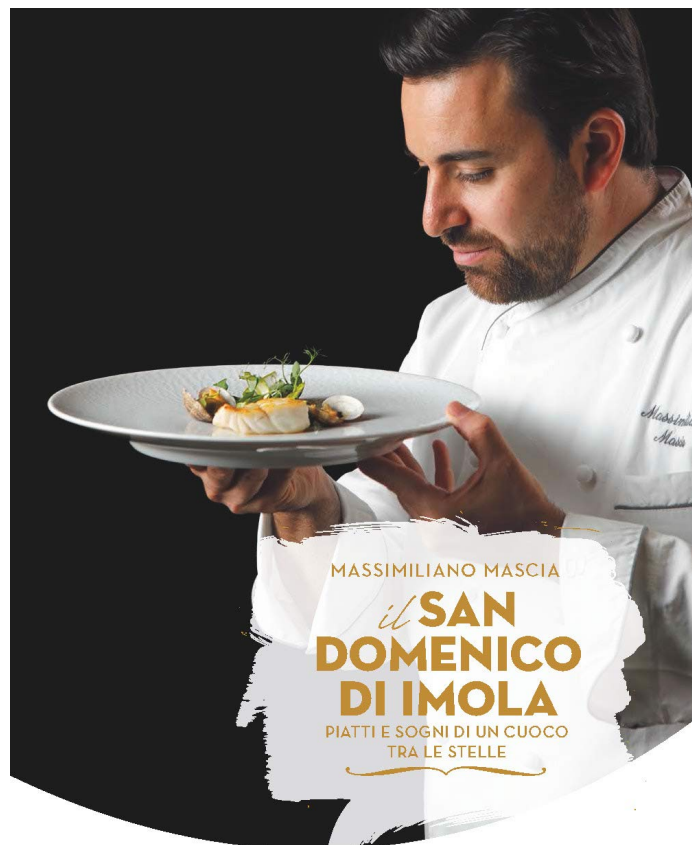
scritto da Enzo Radunanza | 30/12/2018



**Massimiliano Mascia rappresenta la nuova generazione del prestigioso ristorante due stelle Michelin. Nel suo primo libro, tra ricordi ed emozioni, racconta la sua idea di cucina**



**e le sue ricette.**



MINERVA

Si dice spesso che un libro non andrebbe giudicato dalla copertina ma "[Il San Domenico di Imola. Piatti e sogni di un cuoco tra le stelle di Massimiliano Mascia](#)", edito da [Minerva](#) per la collana "*Ritratti di Gusto*", fa sicuramente eccezione.

Dalla copertina rigida alle fotografie belle ed efficaci, dalla carta pregiata alla grafica elegante, il volume è innanzitutto un oggetto di valore per gli amanti della buona cucina e del senso estetico che si lascia sfogliare e leggere con molto piacere. Quello che immediatamente colpisce è la capacità del libro di trasmettere il senso di sobrietà e attenzione al dettaglio che, da sempre, contraddistinguono il [ristorante San Domenico di Imola](#).

Fondato nel 1970 da **Natale e Valentino Marcattilli**, zii di Massimiliano Mascia, il locale imolese due stelle Michelin è una vera **istituzione della cucina italiana nel mondo**. Chi ha avuto la fortuna di visitarlo, avrà sicuramente apprezzato lo stile impeccabile e d'altri tempi nonché un menù ben studiato che racconta il territorio e le sue eccellenze, senza apparire inutilmente sofisticato.

«Il San Domenico è la mia casa, - esordisce l'autore - mi ha coccolato e fatto innamorare fin da quando ero bambino, quando ancor prima di entrare, già dai giardini sentivo il profumo del pane che stava per essere sfornato».

**Il San Domenico di Imola. Piatti e sogni di un cuoco tra le**

## stelle, Massimiliano Mascia si racconta

Con la sua opera prima, [Massimiliano Mascia](#) è riuscito a trasmettere la sua indole e il suo amore per la cucina. I piatti del giovane chef prendono spunto dalla tradizione e si avvalgono dei tanti prodotti tipici della sua Emilia Romagna ma, nello stesso tempo, si evolvono in una modernità non esasperata ma “gentile” e rassicurante. La stagionalità ha grande importanza e gli ingredienti freschi sono valorizzati da una mano capace e rigorosa, precisa e mai banale.

Fondamentale nella crescita di Max Mascia è stata l’osservazione degli zii nel ristorante di famiglia; da loro ha assimilato l’abitudine al rigore e alla serietà, tanto in cucina che in sala, nonché il rispetto del cliente che merita di ricevere esattamente ciò che si aspetta da un ristorante stellato.

Oggi lo chef, tra i più apprezzati professionisti del panorama italiano, continua a fare tesoro di quegli insegnamenti e riconosce che Natale e Valentino Marcattilli siano stati grandi maestri, oltre che persone di alto spessore umano.

Ma se la famiglia è stato una molla importante per scegliere la scuola alberghiera e appassionarsi a questo lavoro, **Massimiliano Mascia** non si è adagiato in una situazione “privilegiata”. Dopo il diploma, infatti, ha fatto la gavetta nelle cucine di tutto il mondo a fianco di maestri come Ducasse e Vissani, prima di ritornare al San Domenico con il suo bagaglio di eclettica esperienza.

### Ricette stagionali che raccontano il territorio

Accanto ai racconti della sua crescita umana e professionale, **“Il San Domenico di Imola. Piatti e sogni di un cuoco tra le stelle”** contiene anche molte **ricette distinte in quattro menù stagionali**.

Non potevano mancare i **piatti cult del San Domenico**, eredità dello zio **Valentino Marcattilli**, affiancati da ricette nuove. La filosofia è quella di rispettare la tradizione apportando un tocco di contemporaneità; il risultato sono pietanze più leggere, fresche e semplici. Ogni stagione per Mascia ha tanti fusti da utilizzare; l’inverno ad esempio è caratterizzato da ortaggi e frutti che sfidano il gelo, la primavera è invece definita “stagione perfetta” perché regala non solo il meglio della terra, ma testimonia anche la rinascita entusiasta della natura.

«Attraverso le mie ricette - scrive - ho voluto raccontare la mia idea di cucina che cerca di rispettare la materia prima, il territorio, le stagioni, i sapori e i colori senza alterarli ma, al contrario, esaltandoli grazie alla semplicità».

La precisione, che diventa quasi maniacalità, per Mascia deve valere in ogni fase del lavoro, dall’approvvigionamento di materie prime di qualità alla selezione dei fornitori, dalla corretta conservazione alla cottura. Il libro, inoltre, è prodigo di consigli per spiegare al lettore come ottenere piatti che esaltino le caratteristiche organolettiche degli ingredienti, senza coprirne i singoli sapori.

Altro elemento da segnalare è la **facile replicabilità delle ricette**, appositamente selezionate dall’autore per trasmettere la tradizione culinaria italiana ed in particolare quella emiliano-romagnola.

**Massimiliano Mascia, il San Domenico di Imola. Piatti e sogni di un cuoco tra le stelle**

**Autore:** Massimiliano Mascia

**Numero pagine:** 233

**Casa Editrice:** Minerva Soluzioni Editoriali - Collana Ritratti di Gusto

**Sito web:** [www.minervaedizioni.com](http://www.minervaedizioni.com)