



Marco Molaro firma la nuova gourmet experience a “I Due Buoi”

Lo storico locale alessandrino, tempio della tradizione culinaria piemontese, affida il suo nuovo corso a un giovane chef friulano il cui estro creativo è sostenuto da una solidissima tecnica culinaria. Lo abbiamo provato in anteprima per voi nella splendida cornice di Villa Guazzo Candiani



Lo chef Marco Molaro (Foto © I Due Buoi).

Se dovessimo riassumere in una parola lo stile di **chef Marco Molaro**, sarebbe limpidezza. Limpidezza nel presentare i piatti, limpidezza nel dare vita ad accostamenti delicati e precisi, grazie all'uso di tecniche di cottura che sanno essere innovative – da provare assolutamente il suo **tuorlo d'uovo "cotto" sottozero con albume montato e affumicato** – ma che lasciano il posto alla tradizione se a esprimersi deve essere la materia prima.

Ce lo confermano i **Plin**, che Marco propone guarniti con una mousse di burro salato, in un equilibrio di sapori e consistenze che danno a questo classico primo piemontese un tocco decisamente fresco e contemporaneo.

Marco Molaro, chi è il nuovo chef del ristorante "I Due Buoi"

Trentenne, originario di Udine, Marco Molaro è dallo scorso maggio il nuovo chef dello storico ristorante **I Due Buoi** di Alessandria, un locale che dal 1741 è un tempio della **tradizione culinaria del Piemonte**.

Oggi, a capo di un giovane team di professionisti, Marco ha il compito di guidare il nuovo corso dei **I Due Buoi** firmando una "*gourmet experience*" che viene proposta anche nelle sale di **Villa Guazzo Candiani**, piccolo gioiello cinquecentesco aperto per eventi e dotato di **4 deliziose camere** affacciate sui vigneti del Monferrato.



L'esterno di Villa Guazzo Candiani (Foto © Silvia Fissore).

Accanto a una laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari, il curriculum di Marco Molaro vanta collaborazioni prestigiose in diversi ristoranti tra cui lo stellato “[Agli Amici](#)” di Udine sotto la guida dello chef **Emanuele Scarello**. Dal 2017 è stato Sous Chef del suo predecessore a I Due Buoi, lo chef giapponese **Jumpei Kuroda**.

Uno stile personale e creativo

Oggi Marco porta a I Due Buoi **uno stile molto personale**, influenzato dalle sue origini friulane e sorretto da una tecnica solidissima. Prende così vita una proposta in cui il Piemonte viene rivisitato con estro creativo, ma senza stravolgimenti, nel rispetto delle materie e dei sapori.

«Non sono legato in maniera forzata al km 0 o alla tradizione a tutti i costi, – spiega Marco – tuttavia è indubbia l'importanza del legame con il territorio o meglio, con i territori perché senza la contaminazione di prodotti e tecniche, non esisterebbe la cucina tradizionale».

La sua firma è sicuramente l'**uso del brodo chiarificato come veicolo di sapore**. Un elemento in cui nitidezza e liquidità si sostituiscono alla consistenza corposa delle salse conferendo una sorprendente leggerezza ai piatti. Come accade nel **brodo di mais tostato**, con cui vengono delicatamente irrorate le capesante, o nel **brodo di cioccolato**, fresco ed evanescente dessert

che assolve il compito di lasciare il palato libero e pulito a fine pasto.

«Cerco di fare una cucina concreta: lo sforzo principale è quello di creare un piatto facile da riconoscere e da apprezzare e quindi evocativo. Pochi ingredienti ma ben definiti».



Capesante con brodo di mais tostato e Brodo di cioccolato (Foto © Silvia Fissore).

Il nuovo menù del Ristorante I Due Buoi

La proposta del ristorante è divisa tra un menu *à la carte* e tre menu degustazione dove alcuni piatti iconici raccontano l'innovativo progetto culinario de I Due Buoi: **Battuta Est Ovest**, il **Coniglio grigio di Carmagnola**, il **bagnetto verde e caponata**, i **Plin della tradizione**, il classico "Era un bonet...".



Da sx, Battuta Est-Ovest e Plin della tradizione (Foto © Silvia Fissore).

Tra le new entry in menu, il **risotto alla zucca** mantecato con una marinatura di limone e mandorle e guarnito con salvia frita, destinato a diventare una delle colonne portanti della stagione invernale.



Risotto alla zucca con marinatura di limone e mandorle, guarnito con salvia fritta (Foto © Silvia Fissore).

Il **piccione affogato nel mosto di barbera**, inoltre, è destinato a diventare uno di quei piatti capaci di legare per sempre l'anima e il palato degli avventori alla continua ricerca delle antiche ricette rurali.

«La cucina de I Due Buoi di Alessandria ha cambiato guida – ha confermato Mauro Moro, titolare del ristorante durante la presentazione del nuovo Chef – . Sulla scia delle esperienze fatte con Andrea Ribaldone, prima, e poi con Jumpei Kuroda, cercheremo di affinare ancor più la nostra proposta con uno Chef giovane, innovativo, con alle spalle collaborazioni significative ma con un forte desiderio di inseguire sempre la perfezione. Uno Chef creativo e aperto alle suggestioni che crede nel lavoro di squadra e nel valore aggiunto che da esso può scaturire. Un progetto gastronomico che andrà di pari passo con un servizio sempre più cortese e professionale per far vivere agli ospiti un'esperienza speciale.»

I Due Buoi

Via Cavour 32, Alessandria

Telefono: +39 0131 517105

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

12/10/2020

Autore

silvia-fissore