

MAGNA & TRINKA, RISTORANTE ABRUZZESE TRA I MIGLIORI LOCALI DI MILANO PER IL CORRIERE DELLA SERA

3 Luglio 2022



MILANO – Un “tempio verace degli arrostiticini”. È così che, la scorsa settimana, l’edizione milanese del *Corriere della sera* ha definito, inserendolo tra i locali consigliati a Milano, Magna&Trinka, locale tipico abruzzese, da circa un anno meta degli amanti degli arrostiticini nel capoluogo lombardo e presente sulle piattaforme di delivery Just Eat, Deliveroo, Glovo e Ubereats per la consegna di cibo pronto a domicilio in tutta la città.

Un progetto, quello di Magna&Trinka, che il titolare **Massimiliano Rossi**, abruzzese di origini e meneghino di adozione, ha deciso di portare avanti con tante soddisfazioni, seppur l’inaugurazione sia avvenuta in piena pandemia e a dispetto di tutte le difficoltà legate alle

chiusure.

“Nonostante il momento complicato, io e la mia compagna **Undral Battuga** abbiamo creduto sin da subito in Magna&Trinka – dice Rossi a *Virtù Quotidiane* – . Seppur con tanti sacrifici, non abbiamo dubitato nemmeno una volta dei risultati e, anzi, abbiamo investito tutte le nostre risorse con tanto entusiasmo e, soprattutto, mettendo a frutto l’esperienza accumulata in anni di lavoro nell’ambito della ristorazione”.

Il locale, infatti, rappresenta solo l’ultima esperienza dell’imprenditore visto che, insieme al teatino **Giampiero Secondini**, già in passato è stato titolare di diversi locali sempre a Milano.

Tutti ristoranti specializzati nella preparazione di piatti tipici, dove una decina di anni fa, lo stesso Rossi ha avuto la possibilità di sperimentare per primo la formula dello street food abruzzese, attraverso l’utilizzo esclusivo di tutte quelle materie prime genuine che, oggi, piacciono tanto ai milanesi. Anche a quelli più famosi, visto che, precisa lo stesso Rossi, tra gli aficionados degli arrostiticini “ci sono oggi diversi personaggi noti, tra cui **Fedez e Chiara Ferragni**”.

Dal pane di grano Solina, alla mortadella con gli orapi, passando per la porchetta, i formaggi locali e altre pietanze tipiche del centro Italia. Oltre all’arrostiticino, l’emblema della gastronomia abruzzese. Queste le principali pietanze servite all’interno di Magna&Trinka.

Il locale è in piazza Morselli, una delle zone maggiormente frequentate in città e quella che, negli anni precedenti all’insediamento della comunità cinese in città, era nota come Borgo degli Ortolani, così denominata per la presenza di diverse cascine che producevano prodotti ortofrutticoli.

“La maggior parte degli ingredienti ci arriva a Milano direttamente da ‘giù’ – spiega Massimiliano Rossi –, grazie anche alla stretta e costante collaborazione con i produttori e i rivenditori locali specializzati nel settore alimentare”.

Un successo, quello dell’imprenditore di origini aquilane confermato anche dalle recensioni positive dei clienti su TripAdvisor, il portale dedicato a turismo e ristorazione più famoso al mondo, da cui risulta chiaramente che ai milanesi l’arrostiticino piace e anche un bel po’.

“Il locale – conclude Rossi – è nato dall’idea di fondere il meglio dell’esperienza accumulata negli anni e l’amore per la mia regione d’origine. Un luogo ricco di bellezze e cibo genuino che, fortunatamente, anche i milanesi stanno imparando a conoscere e ad apprezzare”.