

6 Febbraio 2020

MILANO - I sapori d'Abruzzo approdano di nuovo a Milano e stavolta lo fanno direttamente su una pizza.

A partire dalla giornata di oggi, sarà infatti disponibile nel menù online di IgPizza, ristorante meneghino nato con l'intento di valorizzare i prodotti d'asporto di qualità, la pizza Rustell.

Un turbinio di sapori nostrani, tutti sapientemente mixati per raccontare, nella loro semplicità, delle tradizioni gastronomiche d'Abruzzo, quelli della transumanza e delle colline teatine, in un unico, saporito abbraccio culinario, ideato e messo in tavola grazie alla collaborazione di IgPizza con lo staff di Rustell, l'omonimo fast food, famoso nel capoluogo lombardo soprattutto tra gli amanti degli arrosticini.

Il pecorino di Amatrice e la polvere di peperone dolce di Altino, gli ingredienti principali del piatto.

Oltre ovviamente al tanto amato quanto imitato spiedino di carne di pecora, emblema della gastronomia abruzzese ed espressione della semplicità e della genuinità della regione, che negli ultimi anni ha conquistato un po' tutto il mondo, Milano compresa, ma che rappresenta al contempo la pietanza principale tra quelle servite quotidianamente al locale di cui è titolare **Massimiliano Rossi**.

Tutti ingredienti combinati con maestria, per una pizza gourmet che, come precisa lo stesso Rossi a *Virtù Quotidiane* "al gusto tradizionale della mozzarella, del fiordilatte e del cicorino fresco, aggiunge solo prodotti di qualità provenienti dalla regione".

Originario di Cavalletto d'Ocre (L'Aquila) ma meneghino d'adozione, da qualche anno Massimiliano Rossi è proprietario, insieme al teatino **Giampiero Secondini**, di Rustell e di altri ristoranti abruzzesi sparsi per Milano.

Tutti collocati in quartieri centrali, con i palazzi e gli edifici storici sullo sfondo e tutti allestiti nel tipico stile street food.

Lo stesso Rustell si trova in via Buonarroti, a poca distanza da Casa Verdi, la residenza per musicisti e cantanti fondata da **Giuseppe Verdi** a fine Ottocento, e di **Cascina Bolla**, l'osteria quattrocentesca dove, secondo alcuni storici, soggiornò **Leonardo da Vinci** nel periodo in cui stava affrescando il Cenacolo di Santa Maria delle Grazie.

È situato inoltre a ridosso di City Life, il quartiere di lusso nato dal progetto che ha

riqualificato la zona un tempo esede della Fiera e divenuto famoso per i suoi grattacieli e per ospitare la residenza del rapper **Fedez** e di sua moglie, la fashion blogger **Chiara Ferragni**.

Una collaborazione, quella di Rustell con lo staff di IgPizza, che va avanti da qualche tempo e che il proprietario del fast food abruzzese definisce più che altro come "uno scambio tra amici, che si è sviluppato e consolidato nel tempo".

"I titolari della pizzeria - spiega - sono clienti fissi del mio ristorante e da sempre apprezzano gli arrosticini e gli altri prodotti - serviti nel mio locale. Inutile dire che, quando ho proposto loro di creare una pizza gourmet che raccontasse dell'Abruzzo, ne sono subito stati entusiasti".