
SaronnoNews

Maximiliano, il giovanissimo “ambasciatore” della carne uruguaiana in Italia

· Friday, May 18th, 2018

El Primero. Il primo. Si chiama così il primo ristorante uruguaiano in Italia che sorge proprio al confine tra Uboldo e Caronno Pertusella . E dietro ai fornelli -anzi, alla griglia- c'è Maximiliano Campari, un ragazzo di 22 anni che porta avanti la tradizione culinaria del suo paese.

«In Uruguay si nasce con la griglia in mano -racconta-. Fin da piccolino ti fanno giocare con il fuoco, poi ti danno qualche pezzo di carne e si impara subito. **La griglia è una tradizione, la più grande che c'è in Uruguay**». Lui ancora oggi griglia come faceva da piccolo, come ha imparato a Montevideo, «solo con la legna, niente carbone: la legna brucia, cade la brace, e con quella si cuoce la carne».

La sua storia tra l'altro si lega a doppio filo con quella [del ristorante che oggi sorge in Largo Boccioni a Origgio](#) ma che nel 2015 era a Rho, negli spazi dell'Expo. «Io ho iniziato a lavorare là, proprio nel padiglione dell'Uruguay e ora porto avanti la storia gastronomica del mio Paese qui, un qualcosa a cui tengo tantissimo».



Un'avventura che va avanti da due anni, forte del fatto che «noi proponiamo davvero carne uruguaiana che arriva sottovuoto e freschissima, **una tra le carni più buone del mondo**: abbiamo tanto verde, le mucche sono sempre all'aria aperta e mangiano cose naturali. E' una carne che è super controllata perchè una delle industrie più grandi del paese è la carne, quindi tutti ci tengo tantissimo. **E alla fine la tutta questa qualità si vede e si sente nel piatto**». Per tutte le informazioni sul ristorante [clicca qui](#).

This entry was posted on Friday, May 18th, 2018 at 8:00 am and is filed under
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.