



## Massimiliano Mascia, del San Domenico di Imola porta la Romagna al Forte Village

**Dalle cucine del Ristorante due Stelle Michelin all'opulenza di uno dei resort più chic della Sardegna situato a Santa Margherita di Pula (CA). Lo chef romagnolo proporrà alla Terrazza San Domenico alcuni piatti classici e iconici del locale imolese come il famosissimo Uovo in Raviolo San Domenico.**



Lo Chef Massimiliano Mascia del San Domenico Imola.

Il [Ristorante San Domenico di Imola](#) è una di quelle realtà che da quasi cinquant'anni dona lustro all'ospitalità gastronomica dell'Emilia Romagna, per la ricercatezza e qualità dell'offerta che sono state premiate con le **due Stelle Michelin** dal 1977.

Fin dalla sua inaugurazione nel 1970, il **San Domenico** ha perpetrato un'idea di cucina molto alta, ispirata a quella delle grandi famiglie nobiliari italiane, senza trascurare l'attenzione alle nuove tendenze sia nella preparazione dei piatti che nella loro presentazione. Lo stile a tavola e negli ambienti, ancora oggi, è classico ed elegante – quasi rigoroso – ma conserva l'indole ospitale e accogliente tipica della Romagna più autentica.

## Terrazza San Domenico al Forte Village

Nell'estate 2018 una parte dello staff del ristorante romagnolo, sotto la guida esperta dello **chef Massimiliano Mascia**, vivrà una nuova ed entusiasmante avventura che porterà i suoi iconici piatti in Sardegna presso il [Forte Village Resort](#) di Santa Margherita di Pula, in provincia di Cagliari. Qui, nei mesi di luglio e agosto, sarà allestita la **Terrazza San Domenico**, un luogo di ritrovo gourmet affacciato sul Mar Mediterraneo che delizierà una clientela internazionale ed esigente.

Nell'Hotel sardo a cinque stelle, saranno proposti alcuni cavalli di battaglia del San Domenico, come l'**Uovo in Raviolo San Domenico** con burro di malga Parmigiano dolce e tartufo di

stagione, ma anche piatti estivi che terranno conto della materia prima locale, tra cui il pesce. L'impronta romagnola si manifesterà, soprattutto, nella pasta fresca, nella pasta ripiena, nella [piadina](#) e in altre specialità regionali.



Da sinistra: Rombo chiodato con asparagi; Uovo in raviolo e Meringato con fragole e gelato crema.

## Chef Massimiliano Mascia, dalla Romagna alle più grandi cucine del mondo

È un “nipote d’arte” lo chef trentacinquenne **Massimiliano Mascia** che ha ereditato la passione per la cucina dallo zio **Valentino Marcattili**, executive chef dello stesso San Domenico, che osservava ed aiutava ai fornelli fin da piccolo.

Nonostante questo potenziale “vantaggio”, Mascia si è impegnato moltissimo a studiare e consolidare la sua crescita professionale che l’ha portato a lavorare nel **Ristorante Vissani** e del **Ristorante Romano di Viareggio** e, a livello internazionale, nelle partite dell’**Osteria Fiamma di New York** e dai francesi **Bastide Saint Antoine** e alla corte del pluristellato **Alain Ducasse al Plaza Athénée di Parigi**.

Oggi Max, come lo chiamano le persone più vicine a lui, è un **nome importante della cucina italiana** e rappresenta la nuova generazione del Ristorante San Domenico a cui garantisce continuità alla tradizione gastronomica che, ovviamente, viene contaminata da una mente giovane e creativa, attenta alla tendenza e alla stagionalità.

### Data di creazione

23/07/2018

### Autore

enzo-radunanza