

HOME CALCIO MERCATO SERIE A NATIONS LEAGUE DIRETTA CALCIO FORMAZIONI VIDEO LIVE FORMULA E F1 MOTOGP  
RUNNING

## Sushi e design targato Tacchinardi

di Enzo Palladini venerdì, 15 gennaio 2016



Il cognome Tacchinardi nella storia del calcio italiano fa rima soprattutto con Juventus. Alessio ha totalizzato 261 presenze in serie A con la maglia bianconera (9 gol), ha vestito 13 volte l'azzurro della Nazionale e in una lunga carriera da centrocampista centrale è passato anche da Atalanta, Villarreal e Brescia. Ma andando a cercare bene tra gli almanacchi di qualche anno fa, c'è stato un altro Tacchinardi in serie A. Si chiama Massimiliano ed è il fratello maggiore di Alessio. Faceva il terzino e Giovanni Trapattoni lo fece giocare 2 volte in serie A nel 1990-91, anche se il suo momento magico lo visse il 12 dicembre 1990 quando fu titolare con la maglia numero 5 in Coppa Uefa, Partizan-Inter 1-1. Alla fine di quella stagione l'Inter vinse la

Coppa e si piazzò terza in campionato mentre Massimiliano, terzino marcatore dalle spalle larghe, iniziò una breve carriera in giro per l'Italia: Messina, Pro Sesto, Romanese, Ponsacco, Trevigliese. Nel 1998 addio al calcio giocato, a 27 anni.

Oggi Alessio allena la Pergolettese in serie D ed è un apprezzatissimo opinionista Premium. Invece Massimiliano, con la supervisione e la benedizione del fratello minore, ha trovato una strada alternativa ma di successo. Gestisce a Crema (città natale dei due) un lanciatissimo ristorante di ispirazione giapponese, il Mei Soulful Sushi. In breve tempo il locale è diventato un punto di riferimento per tutta la gioventù della zona. E se ci si entra si capisce il perché: la location è veramente interessante e ben studiata con richiami discreti allo stile orientale, c'è la possibilità di pranzare, di cenare oppure semplicemente di organizzarsi per un aperitivo di livello. Molta attenzione viene riservata alla puntualità del servizio e alla presentazione del piatto. Dà il meglio di sé nella stagione estiva grazie alla parte che si trova all'aperto, ma anche in inverno regala serate piacevoli, in mezzo a gente elegante e predisposta al divertimento.

Le firme su questo locale sono prestigiose. Non solo quella dei Tacchinardi, che comunque è una garanzia, ma anche quella dell'architetto Simone Elio Magenis, che sul suo sito descrive in questo modo il lavoro fatto: "La vocazione artigianale/industriale che caratterizza ogni mattone dell'edificio d'inizio '900, scelto come nuova 'location', è stata esaltata dagli interventi puntuali e attenti che hanno permesso di coniugare questa 'anima produttiva' con un gusto fresco, senza orpelli e materico. La sfida è stata quella di mantenere le diverse caratterizzazioni degli ambienti esistenti cercando un legame che li potesse unificare. La ristrutturazione è quindi consistita, coraggiosamente, più nel togliere che nell'aggiungere, alla ricerca di un sobrio equilibrio tra bello e funzionale, allontanandosi dallo stereotipo del locale giapponese più diffuso". Detto della proprietà e della location si rischia di trascurare l'aspetto più scontato, quello del cibo. Ma per certificare la qualità basta una constatazione: a Crema i ristoranti giapponesi non sono diffusi come a Milano, dove se ne trova uno ogni venti metri. Eppure il Mei è sempre affollato, segno di una qualità che può competere con la tradizione, senza debordare troppo nel prezzo che resta accessibile anche per una clientela a prevalenza giovanile.

Senza categoria