



Comunicato Stampa del 4 giugno 2018

**BOX CAFFÈ A PADOVA:  
LA CUCINA GIOVANE CHE AMA I CLASSICI**

**Tre locali per un unico obiettivo: proporre cibo di qualità e buon bere in modo giovane e informale. In cucina il promettente Riccardo Maffini**

Un'idea di cucina semplice con alla base grande materia che ripropone i classici della tradizione italiana. È questa l'idea di cucina di **Marco Benetazzo**, una solida formazione alle spalle con esperienze in diversi ristoranti stellati della penisola, mente e artefice del terzetto di locali simbolo della giovane ristorazione padovana: **Box Caffè in Prato**, **Box Pizza** e **Box Caffè in Galleria**. Tre realtà diverse, ma che hanno come unico obiettivo quello di proporsi come locali dove trovare cibo di qualità, sano e goloso, e dove bere bene, in un ambiente elegante e con uno stile ricercato, ma informale.

Box Caffè, sorto dove negli anni venti c'era un'autorimessa per auto, si trova a Prato della Valle nel cuore di **Padova**, in una delle piazze più belle d'Italia. È il primo dei tre locali ad essere stato aperto, un bistrot dall'arredo semplice ma al contempo originale, con pareti in mattoni, bancone di legno e luci soffuse. In poco tempo si è affermato come luogo di riferimento per chi ama la buona cucina e apprezza la spontaneità di questa formula. “Quando abbiamo aperto questo primo locale – dichiara **Marco Benetazzo** – volevamo proporre qualcosa di diverso dal solito locale per giovani. Volevamo che al centro della nostra cucina ci fossero i **grandi classici della gastronomia italiana**, anzi dell'alta cucina. Il mio modello e riferimento in questo è stato sicuramente *Da Vittorio* a Brusaporto: una cucina semplice ma perfetta, realizzata con grandi materie”.

Nel menu di Box Caffè si trovano i piatti della cucina tradizionale della Penisola reinventati mantenendo l'**equilibrio tra semplicità e ricerca** dal giovane chef **Riccardo Maffini**, un passato alle Calandre oltre che al Gabbani di Lugano, con materie prime d'eccellenza e un'esecuzione ai massimi livelli. La Carbonara-Box, la Tartare di manzo, l'Hamburger gourmet con carne piemontese, il Tiramisù preparato con caffè espresso. E poi lo gnocco

fritto servito con crudo e burrata, l'Orecchio di elefante o i freschissimi crudi di pesce. Questi alcuni esempi dei piatti realizzati dalla cucina.

La cantina conta **oltre 500 etichette** selezionate da Marco, spesso introvabili, con predilezione per la Francia, Champagne e Borgogna soprattutto, ma anche un'ampia scelta di vini naturali. Sempre varia la proposta al calice, con etichette che sorprendono ma che garantiscono sempre il miglior rapporto qualità-prezzo.

*Press info:*

Anna Sperotto

[anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com)

349 8434778

Davide Cocco

[davide@studiocru.it](mailto:davide@studiocru.it)

392 9286448