L’aperitivo a Milano si tinge di giallo

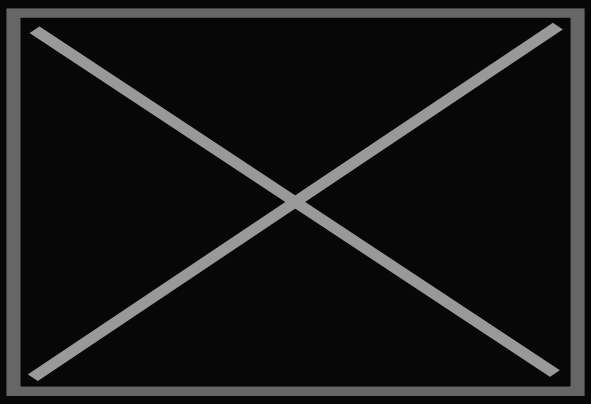
gialleco-1-6634f7e7

L’aperitivo a Milano si tinge di giallo. La tipica **baked potatoes inglese** è perfetta anche (in formato mignon) per un aperitivo all’italiana: salutare, ricco e colorato, disponibile da febbraio, a un paio di mesi dall’apertura.

La proposta aperitivo da **Gialle&Co** è a 9 euro: una selezione di salumi, formaggi e due mini baked con a scelta una birra artigianale o un calice di vino. Oppure una proposta aperitivo imperdibile a tutta patata: le mini baked. Patate più piccole dai 3 (per una mini baked); 7,50 euro per 3 mini baked; 6 a 14 euro e 12 baked potatoes a 26 euro. Farcite e servite come finger food, per una degustazione completa, adatta ai più curiosi, che possono scegliere le stesse proposte del menu principale in un formato mini e che saranno accompagnate da un buon vino o una birra artigianale (è **Canediguerra** il birrificio di Alessandria selezionato dal team di Gialle).

Il primo ristorante a Milano che trasforma e reinterpreta in chiave italiana la tipica baked potato inglese ora lo fa anche in formato **aperitivo**.

La storia - Tutto nasce dall'idea di cinque amici, durante un viaggio a Londra. Cercando qualcosa di tipico e poco distante dall'albergo la compagnia approda in un pub dove la proprietaria acclama a gran voce che qui si possono trovare le migliori baked potatoes della città. Ne ordinano diverse, dalla classica burro panna acida e bacon alla variante con pollo e salse, ma il tasting non è soddisfacente: pesantezza e gusto sciapo. Uno di loro decide quindi di sfidare la proprietaria a cucinare una baked potato all'italiana, in cambio di carpire i segreti della ricetta tradizionale. Quella notte nasce la prima ricetta della baked potato di Gialle&Co., la Threecolore con stracciatella, songino e pomodorini.



Le baked potatoes - Dai 7 agli 11 euro le proposte di

Gialle&Co hanno nomi divertenti e ironici, come il concept del locale: si dividono in Fishytariane, per gli amanti del pesce, in Meatariane, per chi non può fare a meno della carne, in Veggytariane e Vegane per il popolo green. Dodici proposte classiche e altre tre stagionali che arricchiscono la scelta dei menu. I signature dishes di Gialle&Co sono senza dubbio la Dr. Salmon & Mr. Butter (salmone, burro alle erbe, crème fraîche e semi di zucca), la Mamma's (ragout alla bolognese, besciamella e parmigiano) e la From Puglia with Chili (Cime di rapa in crema e al vapore, peperoncino, olio EVO pugliese).

Il design - Per creare Gialle&Co si è riunito un vero e proprio team composto da chef, esperti di marketing, art director ed interior designer, per creare un forte concept, non solo un locale, ma anche un brand con un DNA deciso da assaporare attraverso l'esperienza di tutti i sensi. Lo studio, curato da **The Chic Fish**, si è focalizzato sul prodotto, la baked potato, sulla sua genuinità, oltre che sulla capacità tutta italiana di trasformarlo in una prelibatezza, grazie alla creatività culinaria tipica del Bel Paese.

L'interior design del locale si ispira a luoghi rurali e genuini, attraverso l'utilizzo di materiali grezzi, ma che trattati ed accostati nel giusto modo diventano raffinati e inusuali. Un design elegante ma nude, il locale è caratterizzato dalla ricerca di pezzi vintage e dalla sperimentazione attraverso le contaminazioni di materiali antichi con altri ultramoderni. Ma la vera innovazione è la costruzione di una serra all'interno del locale: cucina e bar sono racchiusi all'interno di un artistico collage di vecchie vetrate vintage recuperate in tutta Italia, per trasmettere la sensazione di mangiare all'esterno pur essendo all'interno, in un gioco di dentro e fuori che trasporta in un mondo rurale, lontano dalla caotica Milano.

Nella sala principale dalla fontana liberty da giardino recuperata da un'antica villa nobiliare, l'acqua potabile naturale e frizzante disseta gli amanti delle patate. I banconi ed i tavoli mostrano i segni del tempo e della natura: sono composti da antiche pietre vicentine del Gottardo rimaste all'aperto sotto le intemperie per anni. I muri sono decorati in un voluto unfinished mood, a testimoniare che la materia

prima, da Gialle & Co. è la vera protagonista del locale, ancor prima di essere lavorata. La serra si completa con la particolare vetrina, che con un sistema unico nel suo genere studiato nei minimi dettagli permette al locale di aprirsi completamente alla città nelle giornate di bel tempo e diventando contemporaneamente nuovi posti a sedere.

Orari:
Lunedì – Venerdì: 12-14.30 e 18.30-22.30
Sabato: 12-16.00 e 18.30-23
Domenica: 12-16.00 e 18.30-22.30