Social Market, sui Navigli a Milano il fish & chips è d'autore

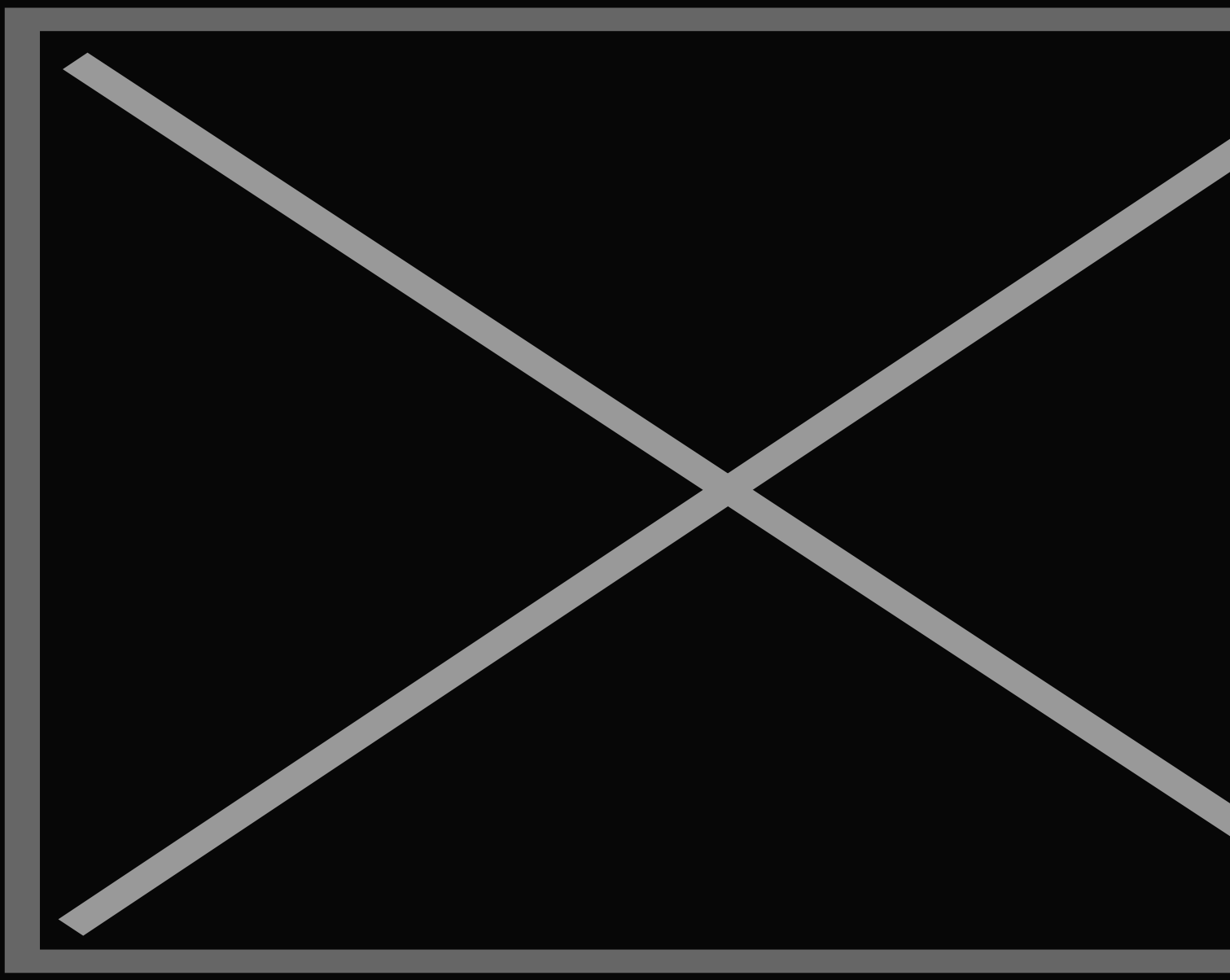
social-market-df4fa5c1

E' stato inaugurato in Darsena a Milano **Social Market – Fish & Chips**, il nuovo locale del **gruppo Vista** di Ugo Fava, Stefano Cerveni e Marco Giorgi (che comprende anche Terrazza Triennale – Osteria con Vista, Triennale Social Pizza, Vista Darsena e Laboratorio di Pasticceria a Vista). La proposta si basa ovviamente sul fish & chips, da consumare sul posto o take away: il **package da passeggio**, un box con coperchio pratico e curato, è pensato proprio per fermarsi sulle panchine e sui gradoni della Darsena o a bordo acqua nelle giornate più calde, sorseggiando una birra. Ma non solo: "Anche sulla base di quanto ho avuto modo di vedere all'estero, volevo dare vita a un locale dove i clienti potessero ritrovarsi in maniera 'easy', magari per un **aperitivo**, per poi trattenersi per cenare con un fish & chips e - perché no? - anche per un **cocktail dopo cena**, accompagnati da un'ottima selezione musicale", spiega a *Mixer Planet* **Luca Miele** di Vista Darsena, che è anche socio del nuovo locale.

[ngg_images source="galleries" container_ids="259" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Se la drink list comprende tutti i cocktail classici, il menu food include il classico **Fish & Chips** (merluzzo bianco fritto in pastella e salsa di piselli fatta in casa), **Shrimp & Co.** (gamberoni e melanzane con maionese al rafano) e la scelta con carne **Chick n' Chips** (pollo allevato a terra marinato con lime e spezie e salsa allo yogurt ed erbe aromatiche) serviti assieme a patate rustiche con la buccia. L'executive chef del gruppo Vista, **Stefano Cerveni**, ha studiato per Social Market un fritto avvolto in una pastella di farina di riso biologica con birra Ichnusa non filtrata, così da risultare il più possibile sano e leggero, accompagnandolo con salse fatte in casa invece delle classiche bustine di maionese, senape e ketchup. Per arricchire l'offerta, Social Market propone anche il "**Fritto della settimana**" indicato sulla lavagna: si spazia dai fiori di zucca alla zucchina, dal calamaro al carciofo, secondo stagione e mercato. In abbinamento viene suggerita la birra sarda **Ichnusa**, ma sono proposte anche diverse altre birre del **gruppo Heineken**: "Con loro

abbiamo un solido rapporto instaurato già per il Vista Darsena, che ci consente di attingere a un grande varietà di birre di qualità", precisa Miele.

[caption id="attachment_144829" align="aligncenter" width="923"]



Stefano Cerveni e Luca Miele[/caption]

Che, parlando del format del locale, aggiunge: "Quello del Social Market è un **concept internazionale inedito a Milano e in Italia**. Non a caso, dai primi feedback stiamo registrando l'apprezzamento sia dei milanesi sia dei numerosi turisti stranieri che frequentano la zona dei Navigli. Tanto che in futuro, una volta messo a punto in tutti i dettagli, il format potrebbe essere replicato altrove, comunque sempre in zone cittadine di grande passaggio".

Social Market - Fish & Chips

Piazza XXIV Maggio, Mercato Comunale 2 - Milano

Sempre aperto (8 del mattino- 2 di notte)

Prezzi: Fish e Shrimp 9,50 euro, Chicken 9 euro, Just Potatoes 4 euro