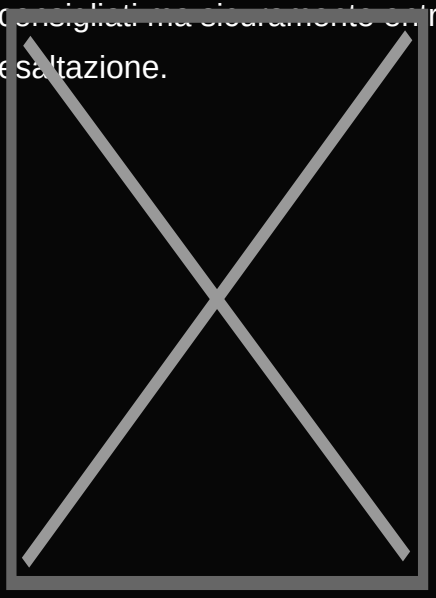
Da Cous-Cous Restaurant le tradizioni s’illuminano d’oro: effetto birra

antonio-la-torre-6c4067ef

Cous-Cous Restaurant, 56 coperti distribuiti in 2 piani e tre sale d’intimità, in quel civico 9 di Via Adige, dove già Alice di Viviana Varese aveva conosciuto un vero trionfo di gusto, continua a mantenere il primato rispetto alla scelta d’identità fatta sul mercato della ristorazione milanese confermandosi, a un anno della sua apertura, il primo ristorante di cucina trapanese a Milano. A vincere è il rispetto per la tradizione e la cultura della Sicilia occidentale che, dagli ambienti, sobri ma con l’attenzione ai particolari per gli occhi attenti, ai prodotti utilizzati (farine, olio, semola, sale..) in cucina esprime il sapore di una volta in chiave gourmet contaminandosi, come il suo piatto principe il Cous-Cous, da cui prende il nome, di esperienze e maturazioni capaci di innovare proposte e abbinamenti. È il caso della **birra** che non sostituisce il vino come accompagnamento ai piatti consigliati ma sicuramente entra a far parte di un nuovo modo di concepire il pesce e la sua esaltazione.



Cous-Cous Restaurant, seguendo la tendenza degli italiani - secondo l’indagine "**Gli italiani e la birra**" dell'istituto di ricerche Astra Ricerche, realizzata su commissione di

Asso Birra-associazione dei birrai e dei maltatori- presentata a Roma nel corso di "Asso Birra Anniversary" lo scorso ottobre, la birra rafforza la propria reputazione e la propria natura di bevanda da pasto, con più di tre italiani su quattro (77%) che oggi la consuma - e tornando indietro nel tempo proprio come avveniva nell'800, orienta il palato al particolare proponendo il gusto della birra, rigorosamente artigianale e siciliana, alle busiate, al Cous-Cous, al pesce (e non solo fritto) o al dolce. Dalla Birra dello Stretto (bionda e cruda) alla 69 (American Pale Ale) di Paceco (TP) e alla Pincasa (Weiss, Belgian Ale e Belgian Amber Rossa) di Custonaci (TP) le possibilità di abbinamento, al Cous-Cous Restaurant rispettano, prima ancora della regola delle proporzioni grado alcolico/forza del piatto, quella più semplice del gusto.

Una sorpresa per il palato tutta made in Trapani sono le eleganti bollicine della **69 del Baglio Ingardia**: nata dal progetto di riscoperta e rivalutazione dei grani antichi siciliani come la tumminia è coltivata e prodotta in regime di agricoltura certificata biologica che, lavorata con metodo artigianale Champenoise, non filtrata, non pastorizzata, senza aggiunta di solfiti né anidride carbonica e rifermentata in bottiglia grazie a lieviti e zuccheri selezionati, si distacca completamente dalle altre birre. La 69 può facilmente accompagnare tutto il pasto senza mai stancare anche se entra facilmente in sintonia con le panature croccanti e il pesce azzurro. Una buona accompagnatrice "tutto-pasto" è l'equilibrata Weiss Bionda del Birrificio Pincasa. I suoi sentori di frutta matura, la fanno beverina e adatta ad ogni pietanza a differenza della Belgian Amber Rossa che con il suo colore rosso rubino leggermente opalescente e la sua schiuma copiosa e mediamente persistente può essere, invece, un buon compromesso per i sapori decisi come le Sarde Marinate con Fonduta di Pecorino e Capperi o le Busiate al Pesto alla Trapanese e Muddica Atturrata piuttosto che con il Calamaro Imbuttunato con Funghi Porcini, Patata e Spinaci.

COUS-COUS RESTAURANT SCHEDA TECNICA
Data di nascita: 24 novembre 2017
Primo ristorante di Cucina Trapanese a Milano
Coperti: 56 Piani:2 Sale: 3
Carte accettate: Visa, Mastercard, Diners, American Express, Bancomat
Il sito: Cous-cous.com I social: Facebook Instagram
Come raggiungere Cous-Cous Restaurant
Trasporti: M3 Porta Romana o Lodi TTBB Indicazioni Stradali: Google Maps
Parcheggio Convenzionato: Via Adige 12
Pagobancomat e Carte di credito accettate
Convenzione Alg (Associazione Lombarda Giornalisti) Chiuso sabato a pranzo e domenica tutto il giorno