L’8 dicembre Roberto Di Pinto apre SINE, ristorante gastrocratico

sine-2-b8228711

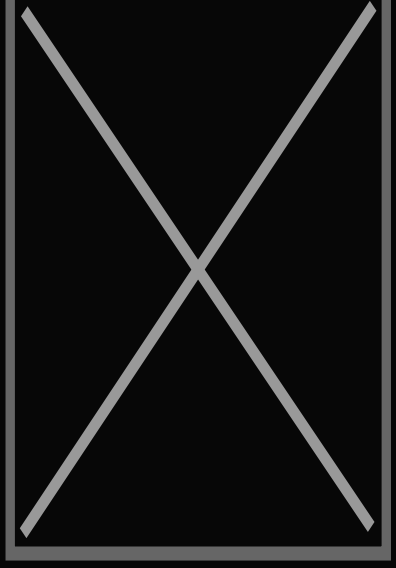
La felicità non dipende dal superfluo. Così diceva Giorgio Gaber e così, in poche parole, si possono riassumere il concetto e la sfida di **SINE, Ristorante Gastrocratico**.

SINE, cioè **SENZA** come scrivevano i latini, vuole allargare i confini della cucina gourmet, della gastronomia di qualità, parlando a tutti non solo a una ristretta élite, eliminando tutto ciò che può rappresentare un peso inutile sul piatto e sul conto del cliente. Il concept è firmato da **Roberto Di Pinto**, il cuoco che guiderà anche la cucina e l’impostazione di tutto il locale.

Piatti che parleranno di tradizione e di sogni, ma con un aggancio alla realtà, cioè alle origini partenopee di Di Pinto e alla grande cucina francese, una fotografia dinamica che si è arricchita con il passare del tempo e delle esperienze di Roberto.

Ai suoi iconici piatti come il risotto Milano/Napoli o il Babà tra sacro e profano, un grande classico abbinato ad un gelato al pop corn, si uniscono oggi nuove idee che vivono di creatività e concretezza. Menù a base stagionale con novità quotidiane che andranno a rinnovare continuamente il cuore di SINE, ovvero il **“Menù Gastrocratico”: 5 piatti a 45 euro**, vera e propria rivoluzione nella dimensione gourmet. Gastrocrazia per cercare di fare cultura, rivolgendosi soprattutto ai giovani, con un’offerta accessibile, mettendo **a disposizione degli U25 anche un tavolo ogni martedì con menù fisso a 35 euro**. A pranzo, accanto alla carta, una formula “business lunch” con piatti suggeriti dal mercato.

La cucina nasce dalla conoscenza delle materie prime, dalla varietà degli ingredienti, da piatti della grande tradizione popolare che hanno reso grande e ricercato il made in Italy. Oggi la cucina italiana è diventata gourmet ma è fondamentale che ai giovani sia data la possibilità di avvicinarsi a una tavola di qualità, attraverso **prezzi accessibili e un linguaggio diretto e comprensibile** che parli di passato, presente e futuro della cucina.



Il locale è nato dalla ristrutturazione di una vecchia officina di moto,

cercando di proporre un abito trasversale da indossare a tutte le età. Linee semplici ma raffinate, toni sobri con dettagli vivaci, come la carta da parati che fa da sfondo all'elegante bancone bar, perfetto anche soltanto per un aperitivo.

La gestione della sala e della cantina sarà affidata a **Francesco Iacono**, giovane ischitano con esperienze a Londra e al Ceresio 7. La carta dei vini che ha voluto costruire, ricalca in pieno la filosofia del locale. Accanto a bottiglie note, propone soprattutto vini ed etichette meno conosciuti ma di grande qualità, frutto di un lavoro di ricerca sartoriale soprattutto tra le regioni italiane.
La gastrocrazia da oggi non è più un miraggio ma una gustosa realtà.

Roberto Di Pinto - Napoletano, ha scelto di frequentare la scuola alberghiera alla metà degli anni Novanta affascinato da quello che leggeva nella rivista "Gran Gourmet".

Le esperienze lavorative cominciano a 16 anni. Ha iniziato come garzone nella pasticceria Scaturchio di Napoli per poi cominciare a conoscere la preparazione dei classici dolci partenopei come sfogliatelle, babà e pastiere. Entra nel mondo Starwood, rinomata catena alberghiera con la quale gira mezzo mondo, a partire dai ristoranti stellati "Fiore" e "Conservatory" di Londra per poi tornare in Italia a Firenze al Grand Hotel.

Tappa importante a Milano con il Diana Majestic ma soprattutto con Nobu prima di approdare a Parigi nel 2000 con Beltramelli, allievo di Marchesi e di Ferran Adrià. Grazie a lui abbraccia nuove tecniche legate alla cucina molecolare, quella sognata da piccolo guardando le grandi riviste.

Prima sous-chef e poi la grande occasione come Chef Executive al Bulgari, a cavallo tra i due ruoli l'incontro che ha cambiato la sua sua visione di cucina, uno stage da Gennaro Esposito nella Torre

del Saracino, colui che gli ha fatto riscoprire il valore e la meraviglia della cucina di casa.

Diverse eventi tra cui l’Ambasciata italiana a Lagos in Nigeria e soprattutto “Epicurea” con grandissimi chef come Yannick Alleno a Parigi, Dominique Crenn a San Francisco e Thompson a Bangkok, passando anche nelle loro cucine per arricchire la sua vision curiosa ed aperta.

Ora si sta dedicando al progetto SINE, il primo ed unico ristorante gastrocratico dove raccontare la cucina delle radici e dei sogni.

SINE - Ristorante Gastrocratico
viale Umbria 126 (angolo C.so XXII Marzo)
20135 Milano
sinerestaurant.com / info@sinerestaurant.com
+39 0236594613
Aperto dal lunedì al sabato 12:30 - 15:00 / 19:30 - 23:30