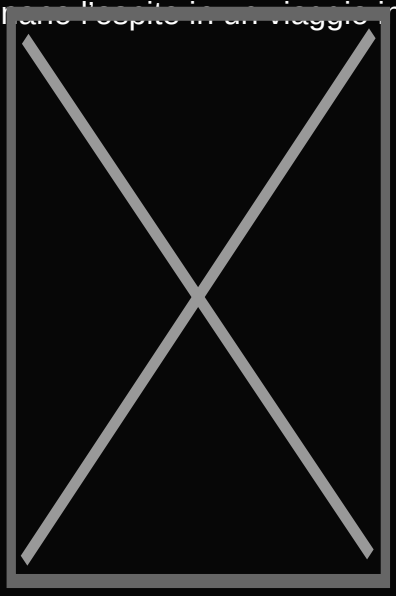
Boul & Co., la tradizione italiana incontra l'esotismo asiatico

boul-co-4-ceb028b0

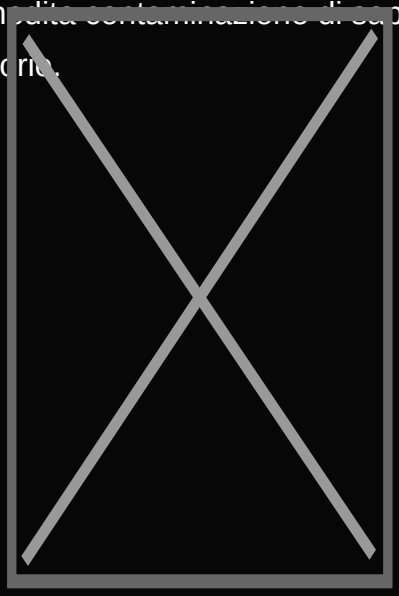
Un inedito e sorprendente connubio culinario con protagonisti alcuni tra i prodotti più iconici della tradizione gastronomica nostrana che si sposano perfettamente con l’esotismo asiatico. E’ questa la filosofia alla base di **Boul & Co.**, il primo bowl bar del capoluogo meneghino, la cui storia arriva da molto lontano. Un innovativo concept di cucina in cui proprio i contenitori in cui vengono servite le pietanze rappresentano il fulcro di un sapiente **incontro tra Oriente e Occidente**. Le ciotole, infatti, sono le protagoniste indiscusse della tavola con l’obiettivo di celebrare l’italianità, pur mantenendo sempre lo sguardo rivolto a Est. Riso, pesce crudo o cotto con verdura sono la base di partenza di ogni proposta per creare qualcosa che fino a oggi non c’era. Un piatto colorato, divertente e sfizioso che ha un nuovo slancio gustativo grazie all’abbinamento con materie prime rigorosamente italiane. Un mix perfetto di consistenze, contrasti e sapori che accompagnano l’ospite in un viaggio in Oriente, ma con un biglietto di ritorno per casa. E la casa è Boul & Co.



[caption id="attachment_157162" align="alignright" width="199"] (foto Beatrice Pilotto)[/caption]

I SOCI - Boul & Co. nasce nel 2014 a Hong Kong, dove gli attuali cinque soci si incontrano per la prima volta tra i banchi di un Master in Business Administration. Una volta terminato il corso di studi, le loro strade si separano: c'è chi prosegue la carriera a Shangai, chi a Berlino, chi a Londra. L'amicizia nata durante il corso di studi, tuttavia, non si interrompe, anzi la lontananza porta gli amici a sentirsi frequentemente. Ed è proprio durante una di queste telefonate che si fa strada l'idea di raccontare attraverso un progetto concreto e di più ampio respiro il loro amore per l'Oriente, senza per questo dimenticare le loro origini.

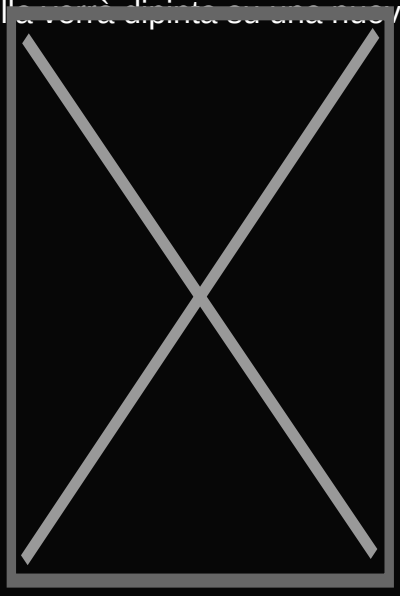
Soprattutto decidono che è tempo di tornare a fare insieme qualcosa che li appassioni e che continui a tenerli uniti come ai tempi del master. E' così che Alan, Matteo, Luca, Flavio e Giuseppe, professionisti affermati under 40, con esperienze internazionali nel campo dell'imprenditoria immobiliare, della consulenza strategica e di quella legale, decidono di mettere le proprie competenze al servizio di un progetto tutto loro: essere imprenditori di sé stessi attraverso l'ideazione di un format gastronomico che celebri l'italianità con uno sguardo verso Oriente.
La lunga permanenza in un Paese straniero così lontano e diverso dall'Italia li ha resi più consapevoli di quanto avevano lasciato, facendo loro riscoprire e soprattutto riapprezzare quei prodotti e quegli ingredienti che, nella loro semplicità, determinano la cifra qualitativa di un piatto, conferendogli un'impronta indelebile. Boul & Co., per quanto la loro compagnia sia italian-based, diventa così, ùper i soci, un modo per continuare a "restare" in Asia grazie a una inedita contaminazione di sapori e profumi che è in grado di evocare piacevoli e nostalgiche memorie.



[caption id="attachment_157164" align="alignleft" width="200"] (foto Beatrice Pilotto)[/caption]

LE BOUL - Boul & Co. è un luogo che racconta il nostro tempo. Internazionale e contemporaneo, già a partire dal modo in cui il cibo viene consumato. Sono infatti esclusivamente delle **ciotole** (da qui il nome, che rappresenta la versione italianizzata dell'inglese "bowl"), esemplari unici realizzati ad hoc da **Este Ceramiche Porcellane srl**, a contenere le prelibatezze di stampo hawaiano-giapponese che vengono proposte dalla cucina. Le scodelle, inoltre, riportano sul fondo diversi "messaggi della fortuna" che giocano con ironia intorno alla parola "boul" e che i clienti potranno scoprire solo dopo averne mangiato tutto il contenuto.

Parallelamente, inoltre, gli stessi clienti possono dare un loro contributo creativo partecipando all'iniziativa "**La Boul dei desideri**". Su delle apposite card potranno scrivere quale frase vorrebbero trovare sul fondo della propria boul. Ogni mese, quindi, la più bella verrà dipinta su una nuova ciotola di cui sarà omaggiato l'autore.



[caption id="attachment_157163" align="alignright" width="201"] (foto Beatrice Pilotto)[/caption]

IL MENÙ - La Boul è la protagonista della tavola di Boul & Co. Piatto iconico, di origine hawaiana, a base di riso, pesce prevalentemente crudo e verdure, nella versione di Boul & Co. resta tale nella sua struttura, ma è arricchito da abbinamenti particolari che danno origine a nuovi sapori grazie a un tocco interamente "made in Italy".

Queste ciotole, belle da vedere ma, soprattutto, buone da mangiare, sono dei perfetti contenitori di ghiottonerie e unicità. L'eccellenza dei prodotti asiatici uniti a quelli del Belpaese è il punto di partenza per un'offerta insolita grazie alla quale gli ospiti potranno scoprire nuovi "flavour" racchiusi in proposte gustose e, al tempo stesso, "healthy". Boul & Co. conserva infatti un profondo legame con la natura, fedele all'obiettivo primario di offrire un prodotto salutare, genuino, autentico e rispettoso

dell’ambiente. Un’esperienza premium garantita non solo da prodotti buoni e ricercati, ma anche dall’elevato livello del servizio offerto. Al cliente, infatti, è sufficiente ordinare al bancone per poi essere servito direttamente al tavolo. Da Boul & Co. tutto viene preparato al momento per garantire il massimo della freschezza e per preservare i sapori e i profumi.

Il menù si articola in quattro sezioni principali: **Boul** (undici portate che vanno incontro a ogni tipo di gusto e che raccontano in maniera significativa questo sodalizio tra il “mood” asiatico e l’eccellenza delle materie prime nostrane), **Soup** (tre zuppe, di cui una vegetariana), **Fish Salad** (due proposte a base di insalata arricchite da abbinamenti inaspettati) e **Veggie Salad** (due insalate fresche con ingredienti rigorosamente stagionali). Non manca una lista di **Sweet Boul & Dessert**, per colazione o per chiudere un pasto con una proposta nutriente, ma sempre attenta alle calorie. Per una pausa veloce, inoltre, il menù offre tre appetitosi Bao, tipici panini cinesi cotti al vapore, i soli a non essere serviti in “boul”, proposti con ripieno di pesce senza dimenticare una versione vegetariana. Per coloro che intendono provare un percorso che si avvicini di più a una degustazione, lo **Sharing Menu** per due persone è la soluzione perfetta in quanto consente di spaziare attraverso la varietà delle proposte disponibili, con la possibilità di selezionare 3 Boul da condividere.

Ma non finisce qua. Oltre al menù fisso, per ogni stagione Boul & Co. proporrà una **“product line” dedicata** che sarà identificata con un colore e si comporrà di quattro piatti: una “bowl”, una “fish salad”, una centrifuga e una “breakfast bowl”. E’ così che per la primavera il menù si colorerà di verde, mentre l’estate sarà dedicata al rosso, l’autunno diventerà giallo e l’inverno nero/viola. Gli ingredienti usati per queste linee richiameranno il colore protagonista. Questa tipologia di offerta sarà replicata in futuro anche in occasione di eventi speciali, come la Milano Fashion Week o il Salone del Mobile, solo per citarne alcuni.

L’ITALIANITÀ DEGLI INGREDIENTI - Gli ingredienti italiani che rendono l’esperienza da Boul & Co. unica nel suo genere sono eccellenze territoriali che raccontano, da nord a sud, la ricchezza del patrimonio gastronomico “made in Italy”. Le Boul sono arricchite quindi da materie prime raffinate, tra cui spiccano **“comfort food” e prodotti italiani gustosi, versatili e facili da abbinare**, in grado di esaltare i sapori di una cucina esotica entrata a pieno titolo tra le abitudini alimentari occidentali.

Tra le leccornie “made in Italy” che è possibile gustare da Boul & Co. non mancano quattro perle dell’arte casearia: la **burrata** e la **mozzarella fior di latte**, prelibatezze pugliesi, si affiancano alla **bufala campana** e al **parmigiano reggiano**. Il risultato ricorda una caprese, ma dall’aspetto spiritoso e colorato. Per i condimenti, il sapore deciso dell’olio extravergine siciliano, dell’olio al tartufo, dell’aglio, dell’origano e del peperoncino fresco imprimono una spinta nuova ai sapori più delicati. Si

segnala anche l’utilizzo di alcuni pepi particolari, come il nero di Sarawak, molto tenue e non pungente, e il pepe di Timut, decisamente più forte e dai sentori agrumati. I capperi di Salina e le olive taggiasche impreziosiscono e conferiscono un carattere deciso alle Boul. Le **fave fresche** prendono il posto dei classici “edamame” per una proposta appetitosa e con ottimi benefici per la salute. Non mancano tra gli ingredienti i **datterini rossi**, dolci e dal sapore aromatico più intenso, ideali per le ciotole più sfiziose. Per gli amanti del peperoncino piccante, nelle zuppe la **‘nduja**, in arrivo direttamente dalla Calabria, sarà una piacevole sorpresa, mentre la **cipolla di Tropea** conferisce croccantezza al piatto. La Sicilia porta nella ciotola il **gambero rosso di Mazara del Vallo**, dal sapore unico e inconfondibile. Il **radicchio trevigiano**, ortaggio prelibato e noto in tutto il mondo, arricchisce e aggiunge una nota di colore alle “veggie salad”. Rilevante è anche la **frutta secca** - come le nocciole del Piemonte, i pinoli e le mandorle -, perfetta per Boul salate e dolci. Per regalare dolcezza al palato Boul & Co. ha pescato ancora dalla Sicilia portando a Milano il **cioccolato di Modica** e la **granella di pistacchio**. Sicuramente un’esperienza gourmet che non mancherà di sorprendere per la singolarità degli abbinamenti.

I DRINK - Dal punto di vista sia quantitativo che qualitativo, l’offerta beverage è altrettanto significativa. Sempre in un’ottica di ricerca dell’eccellenza, Boul & Co. offre una selezione di centrifughe “homemade” e tè, nonché bevande “ready to drink”. Il cliente può scegliere tra un ventaglio di soft drink, colorati e in linea con l’immagine del marchio, oppure le birre artigianali del Birrificio Milano, mentre gli amanti del vino possono pasteggiare con una selezione di qualità servita in mini-bottiglie. Per chi non sa rinunciare al caffè, a colazione o dopo i pasti, da Boul & Co. si può sorseggiare il “drip coffee”, il caffè lungo perfetto in qualunque momento della giornata.

[caption id="attachment_157160" align="alignleft" width="300"]



(foto Beatrice Pilotto)[/caption]

IL LOCALE - Il locale, eco-friendly e accogliente, con una forte identità italiana, consta di uno spazio raccolto (70 mq circa) con un piccolo outdoor esterno, a pochi passi dalla moderna Piazza Gae Aulenti. In totale i posti a sedere sono 23, di cui 10 riuniti intorno a uno “sharing table” al centro della

sala, oltre a 15 sedute nel dehors. In alternativa, si possono scegliere tavoli per due o postazioni individuali. L'ambiente offre una cornice raffinata in cui poter gustare una colazione, un pranzo o una cena circondati da rigogliose piante. Il verde, infatti, è una componente importante del progetto, non solo a livello cromatico. Ecco quindi che piante vere e proprie sono presenti all'esterno e all'interno del locale, decorando pareti e soffitto.

L'arredamento e gli interni di Boul & Co. sono studiati per creare l'atmosfera adatta per assaporarle peculiarità di questa nuova proposta del food market milanese, che propone cibo di ispirazione esotica in una cornice italianissima. Il disegno degli arredi e l'organizzazione degli spazi, ideati in collaborazione con lo studio di architettura milanese **Studio A Architecture**, forniscono diverse esperienze: il cliente, accolto all'ingresso dalla curva del bancone, può scegliere se accomodarsi in postazioni individuali e più riservate piuttosto che al grande "sharing table", ma può anche optare per i tavolini da bistrot, per il doppio tavolo in/out, che consente ai gruppi di spartirsi tra interno ed esterno, o, infine, per un posto nel dehors. Attraverso un gioco di riferimenti più o meno velati, tutto rimanda al concetto di "boul" che, oltre a comparire nel logo, si ritrova anche in lampade, pattern ed elementi decorativi.

Calore, luminosità e riferimento al paesaggio naturale sono i concetti guida che definiscono il fondale materico e cromatico del locale. Il legno rovere, utilizzato per il bancone e il tavolo centrale, è accompagnato da una palette di colori dai toni caldi e naturali. A conferire una vibrazione luminosa interviene l'ottone, sia nei dettagli di finitura che nel grande piano del bancone.

Il verde, declinato giocosamente in diverse soluzioni, diventa l'alter ego decorativo delle Boul: le foglie appaiono in grafiche e popolano quadri a parete e a soffitto, scendono dai vasi pensili sopra il tavolo condiviso e fanno da sfondo all'insegna principale. Ma non solo. Toni pastello rosa, mattone e grigio si combinano tra loro con giochi di contrasto ed echi vintage, sia nelle luci che nella carta da parati, per regalare un ambiente rilassante e molto discreto. Spicca l'immagine di una pin up anni '60, sorridente e con lo sguardo proiettato verso il futuro: un simbolo iconico per non dimenticare il passato continuando ad andare avanti.

La saracinesca dipinta, infine, è opera dello street-artist Marcello Tarro, giovane dalla forte passione per la comunicazione visiva e, in particolare, per la tecnica dei graffiti.

INFORMAZIONI
Boul & Co. - Via Gaspare Rosales 1 20124 Milano
Tel. 349.5711450
Email ciao@boulandco.com

Sito internet www.boulandco.com
Facebook: boul.and.co
Instagram: @boul.and.co
Aperto: dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 22.00; sabato, dalle 10.00 alle 22.00.
Prezzo delle Boul: da € 9 a 16
Disponibile un servizio di take away con packaging personalizzato. “Boul” ordinabili online anche attraverso Glovo, Deliveroo, Just Eat ecc. per godersi le gustose ciotole comodamente seduti sul divano di casa propria.