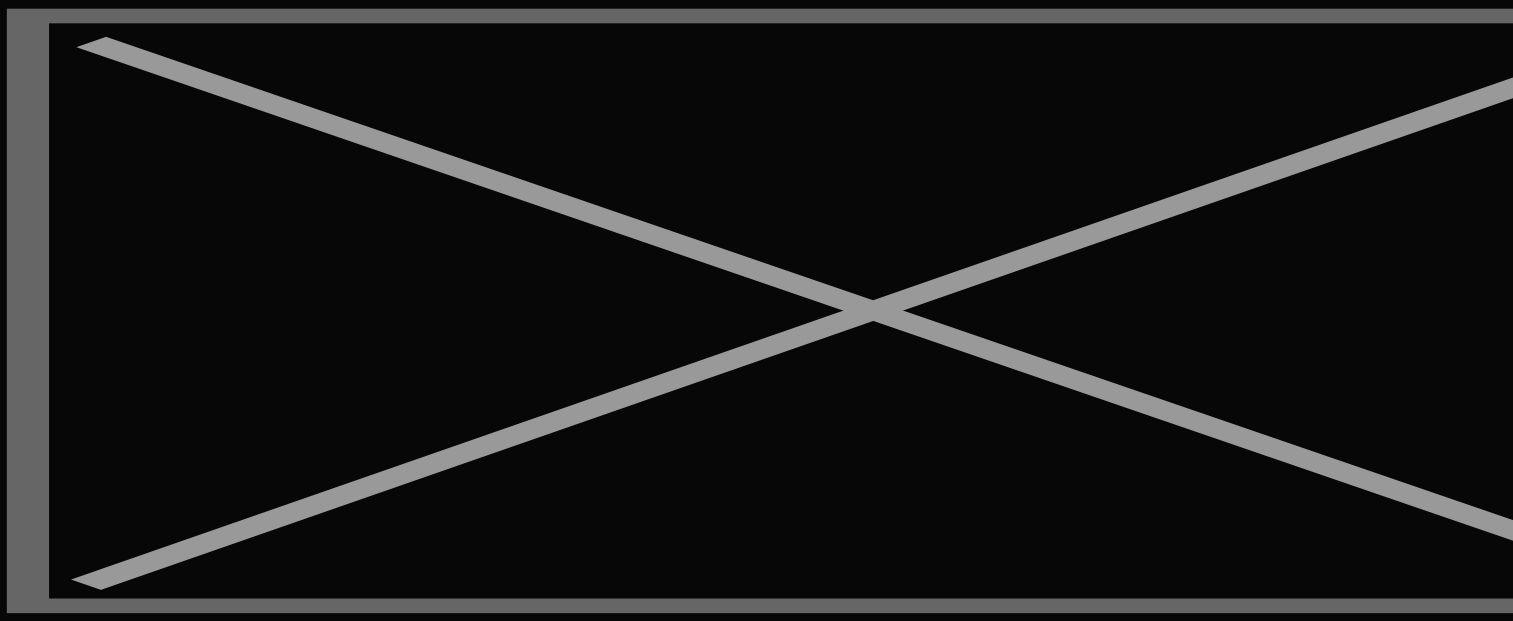
Pubblici esercizi: è sempre Milano a dettare moda

milano-sempre-di-moda-01-d6744073

Non se ne può più fare a meno: all’inizio dell’anno si aspetta l’elenco dei locali milanesi capaci di fare tendenza. Luoghi nei quali trovare qualcosa di “speciale”, declinato in diversi modi e maniere, tra cibo e drink capaci di lasciare il segno, ancor meglio se serviti a regola d’arte, studiati ed elaborati non solo nell’aspetto ma anche nella sostanza. Non ha importanza se si ordina un classico Negroni o un intrigante cocktail, oppure un’intramontabile orecchia d’elefante o un piatto che pare essere stato realizzato da uno dei pittori futuristi… ciò che conta è che il tutto abbia una sua “storia” e un suo “perché”, materia prima eccellente, creatività ed estro. Il top si raggiunge quando ciò che si serve diventa un’esperienza unica non solo in fatto di gusto ma anche in termini di condivisione social… e sì perché il divertimento è garantito se è possibile immortalare gli step del barman o i passaggi dello chef in fase di lavorazione, sbirciando dalle vetrate di una bella cucina a vista o posati con i gomiti su di un grande bancone al quale fanno da cornice migliaia di bottiglie. È quindi fondamentale lasciarsi sbalordire ma, anche se la parola d’ordine è “sperimentazione”, ciò che fa tendenza per questo 2019 è anche la tradizione, il rispetto della stagionalità e la capacità di recuperare il passato trasformandolo in una sorte di vintage rielaborato, tra arredi curati, possibilità di guardarsi attorno, rispetto della biodiversità, amore per il biologico e personale sempre più preparato.

[caption id="attachment_159044" align="alignnone" width="900"]



da sinistra: Da God Save The Food si mangia healthy e glamour / Bioesserì, cucina naturale e biologica in Zona Brera[/caption]

DESIGN DAI SAPORI FRUTTATI E FLOREALI

Non si può vivere appieno Milano senza dedicare un po' di tempo allo shopping, sempre con l'idea di stare al passo con i tempi e vestire secondo le ultime tendenze. Quale luogo migliore per girovagare alla ricerca di un abito fashion se non **La Rinascente** di piazza Duomo? Ebbene, per una sosta esclusiva e fare una pausa tra piatti smart e healthy drink dai sapori unici, il **God Save the Food** è il luogo ideale. Collocato al basement store de La Rinascente, stupisce per eleganza, design e sobria modernità: qui ci si può fermare per un veloce break durante gli acquisti, oppure sedersi ai tavoli o posarsi al bancone per ordinare un drink alla frutta o un calice. Uno spazio suggestivo che custodisce tutto ciò che la vita milanese richiede: praticità, ambiente glamour e varietà di scelta nella carta. Nato 7 anni fa da un gruppo giovani imprenditori, il God Save the Food di piazza Duomo è il quarto locale ad essere stato aperto nel capoluogo lombardo, dopo quello di via Tortona 34, di piazza del Carmine e di quello all'angolo tra viale Piave e via Bellotti. Marmo nero, ottone e legno danno subito un'immagine elegante e raffinata, resa più moderna da altri materiali quali gomma, neon colorati e grafiche luminose. Interessante l'ambiente ma altrettanto seducente la proposta che parte dalla colazione sino alla cena. Due le carte in questione: una per il bar caffetteria, l'altra all day dalle ore 12:00 fino alla chiusura. E se il pranzo green la fa da padrone, qui i piatti danno attenzione al benessere con ingredienti come mango, goji e papaya. Spazio anche a piatti più sfiziosi e internazionali, come scrambled eggs, toast con salmone e avocado o wok a base di verdure servite con riso Thai. E per chi ha voglia di gustare un aperitivo? Nella carta dei vini si trova ampia selezione di vitigni autoctoni – sempre più di tendenza e richiesti dai consumatori – e una bella varietà di vini

biologici e biodinamici, in perfetta linea con la filosofia del locale. In fatto di cocktail le proposte – nelle sedi Tortona, piazza del Carmine e via Bellotti – sono davvero interessanti, tutte giocate su un'impronta healty in un vero e proprio bouquet di fiori e frutti. Da provare Messico, con succo di pompelmo, lime, sciroppo di zucchero, Mezcal e sale nero di Cipro; di tendenza anche il Dog eat Dog con Vodka, succo di pompelmo, Lillet Rosé, bitter pesca, St Germain e sale di Maldon. Fashion e cool anche il cocktail Irene con Elephant Gin, lime, sciroppo di lavanda e limonata alla rosa.

LA NATURA… VINCE SU TUTTO

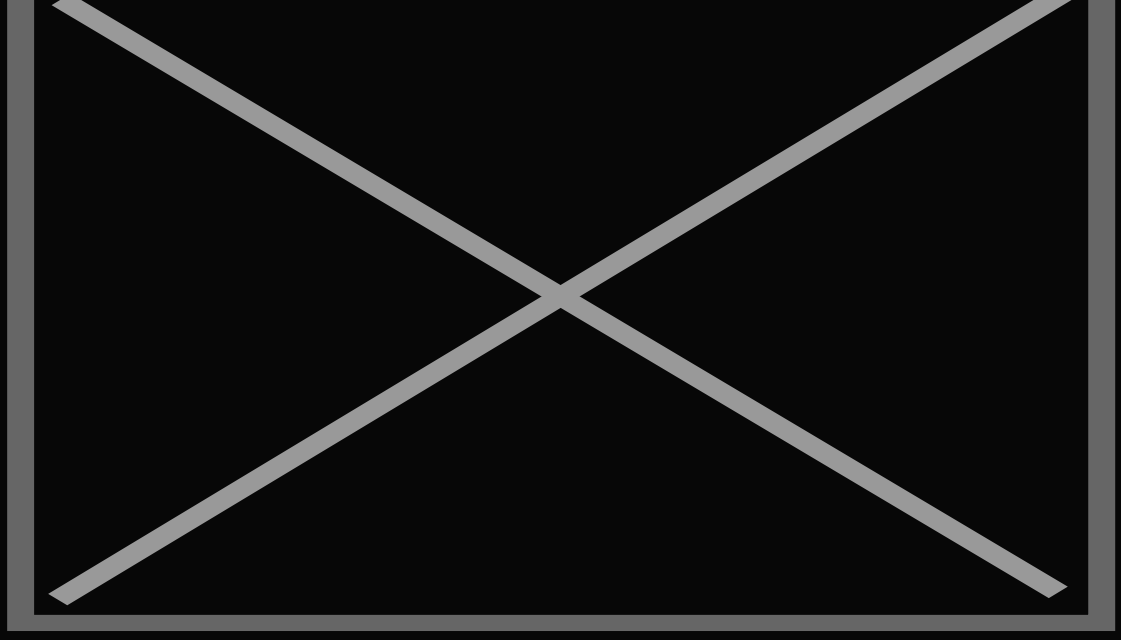


A Brera tutto profuma di arte… e di cucina naturale e biologica. Qui, nell'omonimo quartiere, nel cuore vivo di Milano, il ristorante-pizzeria **Bioesserì**, in via Fatebenefratelli 2, interpreta al meglio uno degli argomenti più attuali che mai: il rispetto dell'ambiente, della natura e l'attenzione verso una cucina sana. La "nostra salute" è fondamentale ed è giusto tenere controllato ciò che si mette nel piatto. Ecco perché **Vittorio Borgia,** ideatore e fondatore di Bioesserì, assieme alla consulenza dello chef **Fabrizio Mantovani**, executive del ristorante FM di Faenza, e assieme allo chef **Pietro Di Rosa**, alla guida della cucina del locale di Brera, rendono glamour e di moda i prodotti "poveri" della terra, nel pieno rispetto della stagionalità. In ogni ricetta è possibile trovare sapori genuini e spontanei, non costruiti, in un puzzle di gusto composto da una materia prima di qualità, fornita da produttori che ancora lavorano e coltivano secondo le regole dettate dalla natura. Il mondo green continua a preservare inalterato il suo ruolo, in un ambiente caldo e accogliente, studiato in ogni dettaglio, che si dipana tra sale più ampie o spazi più intimi. Tra un selfie, un post o un hashtag, non si può restare indifferenti difronte ad alcuni dei piatti – sempre secondo i dettami delle stagioni, quindi in continua trasformazione nell'arco dei mesi – presenti nel menù, come il fondente di zucca, ginger e cocco, con calamaro laccato al miso, oppure l'uovo fritto con spinaci, topinambur e lenticchie beluga servito su fonduta di Parmigiano e tartufo nero. Immancabili le tagliatelle di kamut incavolate con clorofilla di bietola, broccoli, pane profumato e uvetta.

PASTICCERIA DI MARE E SPUMA DI COCKTAIL

La cucina a base di pesce resta sempre una delle più amate e ricercate, ma quando si tratta di pasticceria, cosa succede? È quanto si mette in atto al **Fishion**, in via Maroncelli 15, a pochi passi da Corso Como, nato dall'acquisizione della storica pescheria Pedol da parte di **Ugo Cosentino**. Un locale glamour, soprattutto in fatto di idee e concetti, non il tradizionale ristorante ma un format in grado di dare contemporaneamente sia il piacere di mangiare del buon pesce, sia la possibilità di assistere alla preparazione di ogni piatto. Anche in fatto di aperitivo al Fishion non si scherza, visto che le tendenze si dipanano in tre possibilità di scelta: pasticceria di mare, ossia proposte che nell'aspetto richiamano in tutto e per tutto la francese pasticceria mignon ma che, in realtà, sono differenti espressioni di utilizzo del pesce; un'altra idea è l'Oyster World Tour, un giro del mondo immaginario possibile grazie a delle spume che profumano di cocktail e vanno a guarnire ostrichepregiate; infine i mangiabevi di pesce, una specie di polpettine di mare abbinate a degustazioni di cocktail in modo tale che prima si mangi e poi ci sia l'accompagnamento del drink, in una vera e propria esperienza di food pairing. Una bella tendenza in fatto di esperienza sensoriale, volta a giocare su proposte alternative per proporre il pesce in una maniera tutta nuova. Per continuare sulla scia delle scoperte, le degustazioni si concentrano in altre tre "forme di alimento": essenziali, affumicati e marinati, tecniche che vengono eseguite al momento oltre alla possibilità di cuocere il crudo scelto sulla piastra di Sale Rosa dell'Himalaya. Qui si gode e si vive l'idea di una proposta gastronomica creativa e internazionale, una sorta di viaggio attraverso sapori e forme eclettiche, merito anche dell'estro dello chef del Fishion, **Alfonso Montefusco**, cittadino delle "cucine del mondo".

[caption id="attachment_159056" align="aligncenter" width="575"]

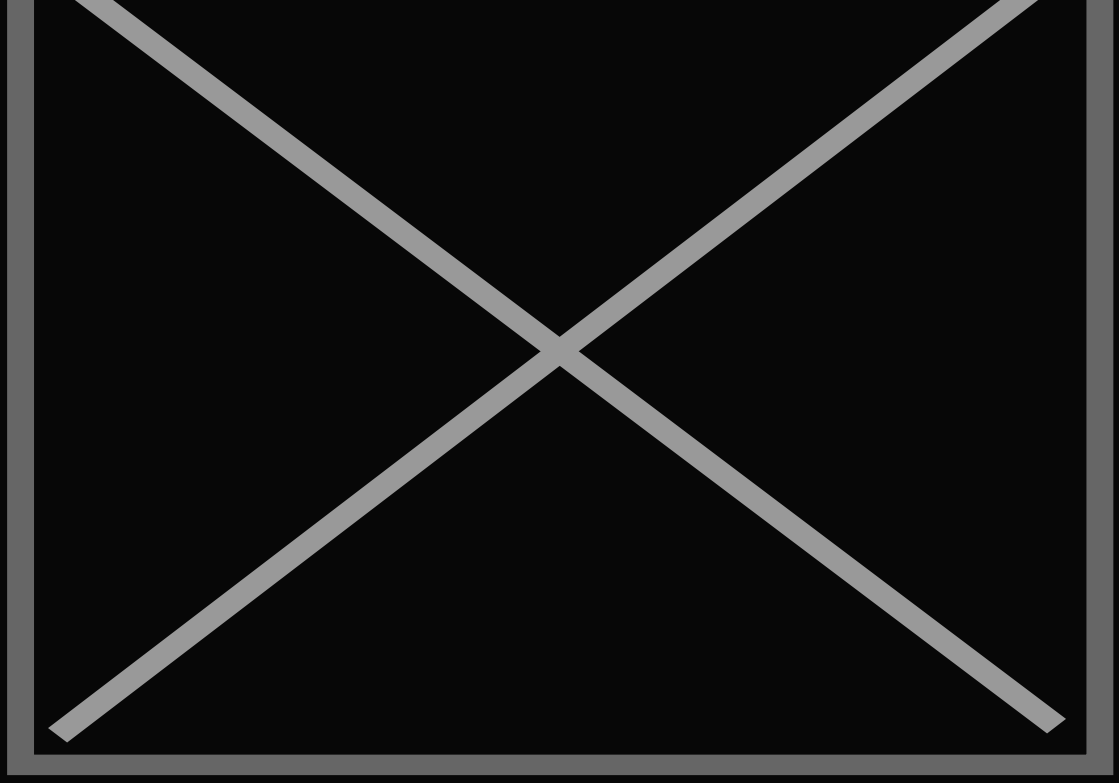


Fishion, il ristorante nato dall’acquisizione della storica pescheria Pedol[/caption]

FARE IL VINO A MILANO

Pensando a una cantina, inevitabilmente, viene alla memoria l’immagine di una bella campagna ricamata da lunghi filari e abbondanti di grappoli maturi, destinati alla vinificazione. Riflettendo su tutto ciò, parrebbe quasi un paradosso parlare di **Cantina Urbana**, una cantina a tutti gli effetti, con trasporto delle uve e macchinari per la lavorazione e imbottigliamento. Il mondo rurale nel pieno della città di Milano, in zona Navigli, in via Ascanio Sforza 87, un progetto realizzato da **Michele Rimpici**, esperto del settore enologico e della ristorazione. Il piacere di uscire di casa, fare pochi passi ed entrare in una cantina, per visitarla e degustare i prodotti di nicchia messi a disposizione. Una realtà unica in Italia, destinata a diventare una meta per molti wine lovers e non solo. Una bella selezione di uve pronte ad arrivare nella Cantina subito dopo la vendemmia per iniziare il processo di vinificazione e la messa in bottiglia di vini di alto livello, piccole quantità – circa 1.000 bottiglie per alla volta – prodotte senza l’aggiunta di solfiti. La tendenza per il futuro, oltre a sentire profumo di mosto nella metropoli meneghina, è anche la possibilità di scegliere il proprio blend con il supporto dell’enologo e realizzare una bottiglia personalizzata. Ovviamente, alla Cantina Urbana, c’è spazio per le degustazioni e per gli aperitivi, tutti accompagnati da salumi e formaggi che ben rappresentano l’agricoltura e la produzione sostenibile, così da permettere agli ospiti di fare un vero e proprio viaggio attraverso la riscoperta di sapori, aromi e profumi d’altri tempi.

[caption id="attachment_159050" align="aligncenter" width="574"]



Cantina Urbana,

zona Navigli[/caption]

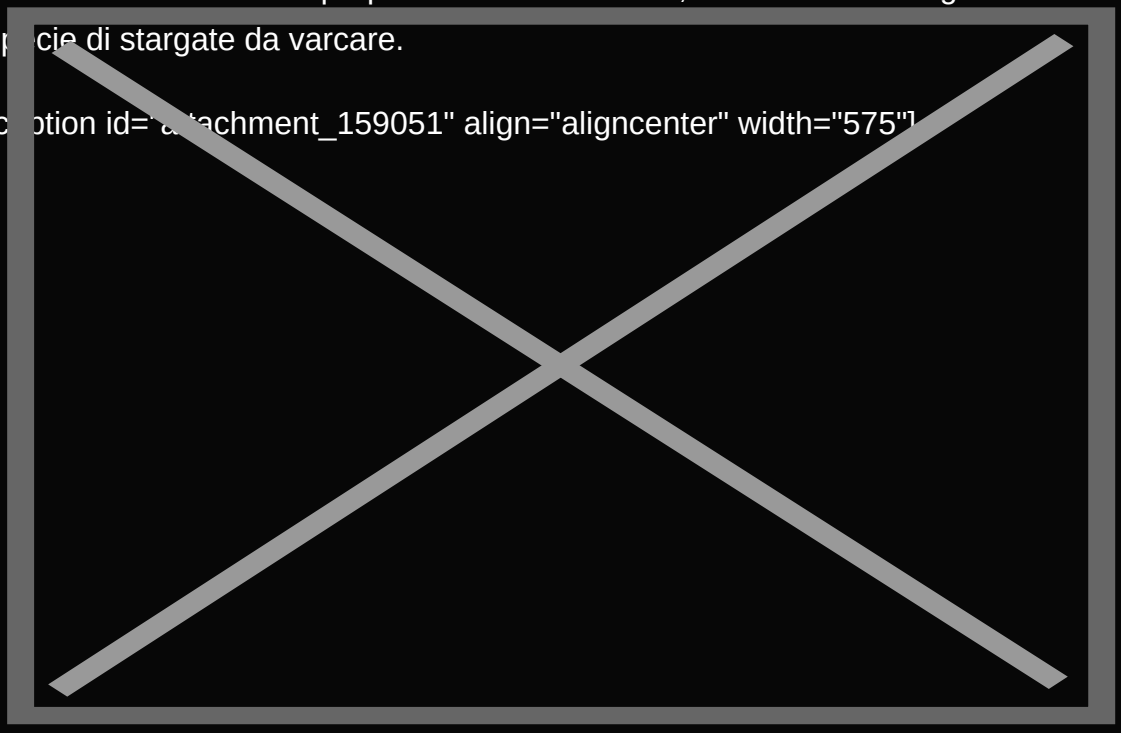
IN VIAGGIO TRA I COCKTAIL



I cocktail si bevono in un ambiente chic e contemporaneamente easy, per avere la sensazione di stare tra giorno e notte, un po' fuori dal tempo. Una moda che il **The Spirit**, in via Piacenza 15, a Porta Romana, fa vivere tra i suoi arredi curati e l'emozione di far vagare la vista tra un'infinità di bottiglie pregiate che arrivano da tutto il mondo. E se la tendenza è quella di trovare sempre nuove location, fuori dalla quotidianità, anche il nome evoca sì la componente di alcolici e distillati ma, nello stesso tempo, trasmette l'immagine e l'atmosfera del mistero, tra molti cocktail dalle storie e dagli ingredienti evocativi che sapranno raccontare **Carlo Simbula,** head bartender, già Morgante Cocktail & Soul e Pinch, **Ivan Francesco Filippelli**, Senior bartender, in passato Cafè Royal di Londra (5* luxury hotel), **Jacopo Castronovo**, barman, in passato ha lavorato per locali di alto livello in diversi paesi del mondo come il Candelaria – Parigi, il Rum Diary – Melbour e il Button

Bar - Gusto at The Grand Hotel - Auckland, New Zeland e **Marco Rociola**, banco e sala, in precedenza operativo presso il Clotilde Bistrot di Milano, il Trussardi a La Scala e il Richoux Cafè di Londra. Anche il 2019 vedrà tra i protagonisti della mixology il Gin e prodotti a base di agave come la Tequila e il Mezcal. Il re, come sempre, sarà il Whiskey, sia usato nella miscelazione sia bevuto puro, oltre a una grande ascesa di un made in Italy d'eccellenza, il Vermouth, riscoperto da poco e sempre più richiesto anche con la soda oltre che con una semplice scorza d'agrume. Le preferenze tendono verso i cocktail sour dai toni più aciduli, in grado di soddisfare a 360° il pubblico, senza dimenticare i best seller come il Martini, sia classico sia rivisitato, e il Manhattan. E se al The Spirit l'accoglienza, la creatività e la varietà di proposte vincono su tutto, l'illusione e la magia renderanno questo locale una specie di stargate da varcare.

[caption id="attachment_159051" align="aligncenter" width="575"]



The Spirit, Zona Porta Roma[/caption]