Rotonda Bistrò: no waste, low alcol e pairing con 1930 e chef Arrigoni

20220428-214707-7ed578a3

Dopo due anni di chiusura -in parte forzata- e una lunga ristrutturazione riapre a Milano Rotonda Bistrò. Si tratta di un locale polifunzionale con cucina sempre aperta ospitato dalla storica Rotonda della Besana, accanto al Muba, il Museo del Bambino.

Rotonda Bistrot "*Rotonda Bistrò si trova all'interno di un luogo frequentato soprattutto dalle famiglie, anche se non solo, la cui proposta è in linea con il target*", spiega Tommaso Arrigoni, classe 1971, che è stato sous chef di Claudio Sadler prima di aprire nel 1998 il ristorante Innocenti Evasioni (dal 2008 una stella Michelin) e ha preso in mano la direzione della cucina.

La cucina di Rotonda Bistrò, sempre disponibile a qualunque ora, punta su materie prime fresche di stagione e su sapori riconoscibili e di facile comprensione **per avvicinare anche i bimbi all'alta cucina**. Qualche esempio? Dalle uova preparate in diverse maniere agli gnocchi conditi con il sugo di pomodoro o col ragù, fino alla guancia su purea di patate. "Parliamo di un taglio di carne povero, abbastanza inusuale", chiosa Arrigoni. A fare la differenza, oltre alla qualità degli ingredienti, sono tecniche e attrezzature contemporanee.

Rotonda BistròSe la direzione gastronomica è stata affidata allo **chef Tommaso Arrigoni**, la gestione del bar e quindi la drink list è stata appaltata al **team del 1930 Speakeasy di Milano**. Insomma, l'impero di Flavio Angiolillo, Marco Russo & Co si allarga ancora.

Le parole chiave

1. **No waste.** Ogni scarto in cucina può avere una nuova vita inaspettata.
2. **Cocktail food pairing**
3. **Drink low alcol** (sotto i 21 gradi)