Oltre la paella c’è la Spagna di qualità: apre a Milano Señorío

senorio-social-table-1-697a9763

Debutta in Italia l’insegna del gruppo Para Comer Algo - 23 locali nel mondo – puntando su prodotti Hecho en España di qualità, una cantina con 250 etichette, un bar con tapas e un locale che accoglierà eventi culturali. Previste altre aperture a Roma, Firenze Torino per un investimento di 15 milioni di euro.

Un’enogastronomia che si basa su prodotti di alta qualità ma anche cultura e riti tipicamente spagnoli, le foto dei toreros alle pareti, il servizio tipico per servire la paella e, all’entrata, un bancone per tapas ed aperitivi. Il personale è quasi interamente spagnolo, la proprietà anche. Obiettivo: presentare ai milanesi un’altra Spagna, più raffinata e di livello.
Señorío ristorante da 70 coperti, ha aperto a Milano ai margini di Chinatown, in via Bramante 13.

È organizzato in vari spazi: l’**American Spanish Bar** propone 180 tipi di bevande alcoliche internazionali e Tapas esposte in due vetrine, come la tortilla de patatas con cipolla confit o i buñuelos di baccalà con marmellata di pomodoro alla vaniglia. Seguono la sala ristorante, un dehors privée nel cortile e Vinoteca, spazio indipendente con una grande parete che accoglie 3650 bottiglie per oltre 250 etichette tutte spagnole, dove saranno organizzate degustazioni e approfondimenti. La birra è coperta da 15 differenti referenze del gruppo San Miguel.

In cucina Chef Alberto Rodríguez

[caption id="attachment_213819" align="alignleft" width="300"]



Milano, Senorio 2022. Photo credit Cristian

Castelnuovo[/caption]

Alla guida della cucina lo **Chef spagnolo Alberto Rodríguez**, che per oltre 30 anni ha condotto alcuni dei ristoranti più prestigiosi di Barcellona, come il Botafumeiro mentre la cantina che promette di cambiare la percezione dell'enologia iberica è il regno del sommelier argentino Jorge Luis Oggero. Il menu, basato sulla stagionalità dei prodotti e con proposte speciali lungo tutto l'anno, coinvolge **ognuna delle 17 regioni regioni o comunità autonome del territorio spagnolo**, utilizzando solo prodotti con etichetta di tracciabilità e denominazione di origine. In carta piatti famosi come la Paella o meno noti come gli stufati, ognuno con le peculiarità delle tradizioni della sua zona.

Pesci, molluschi e i crostacei arrivano ogni giorno dalle migliori bancarelle di pesce dei mercati della Galizia e di altri luoghi vocati alla pesca e sono serviti in tre differenti versioni: Cantabrico, i frutti di mare scottati in un vassoio con ghiaccio accompagnati da salse come la tartara e la romesco; Mariscada cotti alla brace, Cazuela de Marisco, in zuppa di mare. Sul fronte carni, salumi e formaggi tipici in primo piano c'è il **Jamón Ibérico**, ma anche la prestigiosa varietà 100% Pata Negra, proveniente esclusivamente da maiali di razza iberica pura, allevati in libertà e nutriti in natura solo con ghiande.

Design e cultura

Il ristorante di 300 metri quadri è stato progettato dall'architetto spagnolo Andrés Córdoba, i mobili sono disegnati dallo studio valenciano Aranda Aloy Enblanc, Patricia Urquiola e Chris Basias hanno progettato alcune lampade da parete, Valerio Sommella & Anonima Luci e Noé Duchaufour Lawrence hanno realizzato le lampade a sospensione.

Señorío nasce anche per essere un luogo di **divulgazione della ricchezza culturale e folcloristica** del Paese. All'interno del locale sono esposti oggetti di collezionismo e opere d'arte di importanti artisti: dai 18 pezzi realizzati in vetro e disegnati da Ron Arad ispirati all'arte e alla cultura spagnola al Traje de Luces, il tradizionale abito del mitico torero Paquirri, dalle opere del pittore catalano Antoni Tàpies e del pittore valenciano Antoni Miró Bravo, alla chitarra di Paco De Lucía, uno dei più importanti compositori e chitarristi spagnoli.

Para Comer Algo è un gruppo ispano americano che possiede 23 locali nel mondo. Tra i progetti più importanti del gruppo si trova la **Boqueria**, che conta 8 ristoranti di cucina spagnola negli Stati Uniti. La loro attività comprende anche distribuzione di prodotti alimentari da diversi Paesi, Spagna compresa.