10_11, un debutto nel segno della miglior tradizione italiana

20230105161428headerv-b631f4f4

Vi sono tante cose da Portrait. **Nell’antico seminario arcivescovile di Porta Venezia 11**, inutilizzato da 40 anni, ma ancora di proprietà della Curia, ha debuttato il 14 dicembre un albergo 5 stelle del gruppo Lungarno, un centro benessere e alcune boutique. Ciò che più ci interessa, un **bar** che si propone come nuovo indirizzo in una **scena di mixology meneghina assai vivace**. Il tutto si affaccia sulla nuova piazza restituita ai milanesi che collega corso Venezia con via Sant’Andrea, nel cuore del quadrilatero della moda.

Abbiamo provato la drinking list – **supervisionata da Mattia Pastori** - in anteprima e parlato con il bar manager **Andrea Maugeri**. Brand non nominati in lista (“non vogliamo che i clienti si facciano guidare dal pregiudizio”) e il nome latino (per rispetto di questo posto con una storia incredibile”) le prime cose che saltano all’occhio.

Aperitivo all’italiana, una tradizione da recuperare
La filosofia è quella di riproporre la grande tradizione dell’aperitivo e del bar all’italiana, un ambiente piacevole dove incontrarsi, mangiare qualcosa di leggero, anche condividendo al tavolo (ma lontani anni luce dall’apericena a buffet) sorseggiando alcuni grandi classici rivisitati con ingredienti attuali, dal Negroni all’Ambrogino.
La storia più interessante però la vince la **Giostra d’alcol**, una bizzarra bevanda creata dai futuristi che la chiamavano polibibita (per evitare l’odiato termine inglese cocktail) attualizzata dalla base - bitter cedrata tassoni e Barbera d’asti mischiati con cioccolato e formaggio – sostituendo il Barbera con un vermouth toscano a base Chianti, bitter Fusetti e Cedrata Tassoni con bordatura di formaggio e cioccolato.

Gli ancestrali e gli indimenticabili
In lista gli Ancestrali (Secale, Cardum, Racemus, Mediterraneum) sono signature dedicati al luogo.

All’ex Seminario Arcivescovile ci si dedicava anche allo studio di erbe e spezie e all’evoluzione della liquoristica italiana. I nomi in latino sottolineano l’ingrediente principale di ogni cocktail. I Dimenticati sono invece grandi classici della miscelazione, leggermente reinterpretati unendo storia e tradizione della liquoristica italiana.

Drink al caffè, la nuova tendenza

“L’Espresso Martini secondo noi in due anni sarà uno dei big trend della mixology - dice Maugeri. Il caffè come rituale fa parte della nostra cultura e si accorda bene con il mondo della mixology perché va a colmare una tempistica diversa dal classico aperitivo o after dinner, si può bere come drink da meditazione anche lungo tutto il pomeriggio. Tra i più particolari in lista c’è l’**Arachis Espresso Martini** con un infuso a base arachidi che richiama l’accompagnamento più classico dell’aperitivo, e Ficus Coffee con grappa, liquore di fichi e spuma di latte di mandorla che richiama l’Irish Coffe ma anche il classico e pop caffè corretto grappa.

Senza alcol ma non senza anima

La proposta analcolica si chiama **Senza pensieri** perché prevede bevande che possono essere bevuti da tutti “e ormai chi non può o non vuole bere alcol non deve sentirsi escluso ma deve poter bere una bevanda all’altezza di quelle a base alcolica”. Hanno rispetto dell’italianità ma contengono anche tè, infusi e spezie: “ce n’è per tutti i gusti dall’aspro al dolce, dallo speziato all’amaricante”.

La cucina

Da 10_11 si beve ma si mangia anche. L’idea di cucina informale (in uno spazio attiguo aprirà a febbraio un ristorante gourmet) è **basata sulla condivisione e sulla tradizione** (anche) milanese, sicuramente, ancora, italiana: se ogni aperitivo è accompagnato con chips di verdure, un’interpretazione di pane e salame e patatine, si possono ordinare anche **mondeghili, vitello tonnato e risotto con ragù di ossobuco**, tra le altre cose.

Alla guida della cucina **Alberto Quadrio**, classe 1990 ma con una incredibile esperienza internazionale (da Gualtiero Marchesi a Yoshihiro Narisawa a Tokyo, Oriol Castro a Barcellona, Geranium a Copenaghen e ancora Pietro Leemann, Andrea Migliaccio, Andrea Torretta, Norbert Niederkofler e Alain Ducasse). Giovane ma con idea molto chiare su ciò che vuole fare e sulla cucina e le materie prime. Rigorosamente selezionate e stagionali.