Esordio a Milano di Cristiano Tomei: apre Corteccia, osteria d’antan in chiave moderna

20230130102121tomeihead-d3d6ad06

Cristiano Tomei sbarca finalmente **a Milano**. Era diverso tempo che la città lo aspettava. E ora lo accoglie a braccia aperte. **Corteccia**, questo il nome del **ristorante inaugurato alcuni giorni fa in Corso Europa al civico 12**.
Siamo in una zona nevralgica della metropoli milanese ed è qui che l’istrionico chef viareggino si appresta a scrivere un **nuovo capitolo** avvincente **nel suo poliedrico percorso professionale**. Lui è talento ai fornelli, ma non sfigura davanti a una telecamera dove spesso e volentieri indossa le vesti di vulcanico conduttore di numerosi food reality e trasmissioni sul cibo.

Tornando a Corteccia, la scelta di questa parola non è casuale, ma ribadisce la **forte attrazione** che Tomei nutre verso tutto ciò che è **legato alla natura e ai suoi elementi vivi**. Ben definito anche il format del nuovo ristorante milanese, che racchiude in sé l’idea di dare vita a un’osteria che mantiene fede alla sua accezione storica e al tempo stesso si dota di spirito moderno. *«Un locale dove si mettono da parte chiacchere inutili e ci si concentra, come succedeva davvero in passato, su come fare sentire il cliente al centro di tutto»*– spiega deciso lo chef.

*«**Rispolvero l’oste come figura** che ha il compito di accogliere il commensale in allegria, farlo accomodare al tavolo già bandito e dove immancabile è presente una fetta di pane casereccio da insaporire con olio per dare un gustoso benvenuto. L’oste consiglia e guida il cliente nella scelta dei piatti, ma senza svelarne troppi segreti per mantenere aperto l’effetto sorpresa.*
*Le ricette si scoprono e si giudicano assaporandole perché se te le devo spiegare prima, come spesso ripeto, allora vuol dire che sto fallendo. Il mio obiettivo è proporre sempre **preparazioni autentiche a base di materie prime** di stagione e genuine. Sono fortunato: ho una mia azienda agricola che mi permette di reperire gran parte di questi ingredienti naturali».*

La location milanese – ideata a realizzata dall’agenzia **Food Media Agency** che ha nello chef **Alessandro Borghese** uno dei sui soci – si caratterizza da un **layout curato**, dove prevalgono tonalità come l'arancione, l'ocra e il marrone. Colori delle terra, appunto. Il luogo è polifunzionale, con un piano rialzato che accoglie uno spazio coworking firmato dalla società **Cofoundry**, da dove si possono ordinare piatti dalla cucina dall’area ristorativa.

Corteccia conta **67 posti a sedere**, di cui 10 al bancone (dove si preparano drink e cocktail) e 8 nella sala privè con al centro un tavolo imperiale, a cui nella bella stagione si aggiungono i 15 posti del dehor.

La cucina è composta da una **serie di piatti signature** di Tomei, con alcune novità che strizzano l’occhio a Milano, ribadendo una filosofia cara a Tomei basata sull’**elaborazione di ricette allineate al posto in cui ci si trova** (succede così anche negli altri tre ristoranti; nello storico Imbuto di Lucca, così come all’Hotel Bauer di Venezia e presso il Terraforte del Castello di Terriccio, nel pisano). Sapori meneghini nel piatto si trovano dunque nel Fritto Misto Milanese (cervella fritte con pastella di lenticchie e aggiunta di maionese) e Una Triglia a Milano (stracotto di triglia con midollo).
Da Corteccia è presente solo una lista composta da una quindicina di ‘pietanze’ e un **menu degustazione a 100 euro** (5 portate e dolce). Tra i dessert tra i quali spicca la Peschina di Prato del Maestro Paolo Sacchetti, un classico della pasticceria a base di pasta brioche, crema pasticcera e alchermes. Una chiusura milanese è, invece, rappresentata dal sorbetto al Campari.