Cucina, musica e mixology: la formula “inclusive” di Un Posto a Milano

20230228094825jazzhead-8633c9a2

Il ristorante di **Cascina Cuccagna** guidato dal 2012 da chef Nicola Cavallaro, unisce, a una **cucina a prevalenza vegetale e a km zero**, **eventi e concerti jazz e una cocktail list in evoluzione**. Per dare al cliente un’**esperienza completa in un luogo urbano dalle forti connotazioni agricole**. Non a caso la cucina cambia con il succedersi delle stagioni con un utilizzo accorto e creativo di materie prime del momento, ricercate in maniera certosina tra produttori locali che ne garantiscano la tracciabilità. Recentemente si è poi aggiunta la **nuova passione per i lievitati** dello chef che realizza in casa pane, focacce e grissini per la sala e l’aperitivo.

Il quid in più però viene dagli eventi che si susseguono durante la settimana e rendono il posto sempre vivo, attirando una clientela che ormai non si accontenta di mangiare fuori ma ama vivere una serata completa. Una formula che ben si applica al contesto di una delle più antiche, e centrali, cascine di Milano, **a pochi passi da Porta Romana**. Cascina Cuccagna è infatti uno spazio aggregativo, ospita un vivaio, una libreria, una falegnameria, una foresteria con quattro stanze per l’ospitalità, un Mercato Agricolo che da anni va in scena nelle corti tutti i martedì.

A ognuno il suo evento
Tra attualità, impegno sociale, gastronomia e musica, il calendario di eventi va ad accompagnare e arricchire la proposta del bar ristorante aperto per pranzo, cena e brunch nel weekend. Il **martedì** ad esempio **l’appuntamento fisso è con il jazz**, con un doppio concerto live: il primo all’ora dell’aperitivo alle 19:30, il secondo in prima serata alle 21:30. **Il calendario è curato da Musicamorfosi** e consente di degustare un cocktail o un’intera cena al suono di affiatati ensemble.

Ciclicamente vengono organizzate le **cene a risparmio energetico**, in austerity: nei due locali del Posto a Milano, divisi dall’area bar – dai mattoni a vista e soffitti a volta - vengono disposte **grandi tavolate illuminate solo dalla luce di qualche candela**, una **coperta sulle gambe, una tazza di**

brodo e una zuppa calda, con vin brûlé e Schluck di grappa.

Altri appuntamenti che scandiscono le settimane In Cascina Cuccagna sono Il **Mercato Agricolo della Cuccagn**a ogni martedì dalle 15:30 alle 19:30 e **La domenica bestiale di Cascina Cuccagna** ogni seconda domenica del mese che dal mattino alla sera, nei saloni settecenteschi e nelle corti, in giardino e nell'orto prevede spettacoli, prevede musica e teatro, letture, laboratori, incontri e lezioni, mercatini e artigianato, fare con le mani e stare insieme.

Cocktail in cascina

Last but not least **il bar, aperto dalle 9 del mattino fino a tarda sera** per colazione, merenda, pranzo e naturalmente aperitivo sotto la guida del giovane bartender, **Alberto Beretta**, da pochi mesi dietro il bancone, che sta dando la sua impronta a un drink menù che al momento prevede cinque signature e 10 cocktail classici.

Tra le proposte più recenti per la prossima lista che debutterà a marzo c'è **Fiori d'Irlanda**, drink pensato per la stagione estiva con whiskey, infuso al cetriolo, St-Germain, sciroppo di limone, bitter alla vaniglia e sale.