# Milano Certosa District, inaugurate le prime tre insegne food

20230918114742head-9f837874

Con l'inaugurazione delle prime tre insegne, **prende ufficialmente il via la prima fase del progetto di Milano Certosa District**: ai civici 162 e 204 di via Varesina saranno operativi e aperti al pubblico **June Collective, Loste Café e Lafa**. Nella stessa "piazza", dove la scorsa primavera si è trasferita la sede europea di Whirlpool, arriverà entro la fine dell'anno anche **Crosta**.
L'obiettivo è **raggiungere entro i prossimi due anni un totale di venti locali con proposte enogastronomiche originali e di ricerca**, ma collaudate, come quelle appena inaugurate: circa 6.000 mq dei 100.000 complessivi di riqualificazione firmati RealStep Sicaf (Tortona e Ripamonti tra i progetti in track record).

June Collective è uno spazio dalle linee chiare e design nordico situato **all'interno del campus** con grande cortile verde de La Forgiatura (Varesina 162). Al lavoro già da qualche mese – il locale ha aperto a primavera, **inizialmente come pop-up** – la chef indiana Mythila Shilke è responsabile di sala.
Il locale delle due giovani socie accoglie i clienti a colazione e pranzo e offre un **menù che punta su stagionalità e un incrocio di sapori da tutto il mondo**: melanzana arrosto con crema di pomodori e mandorle, pesto di erbe, labneh e sesamo; pane kulcha con crema di avocado, keema di carne macinato, spezie e pomodori oltre a hummus di ceci con barbabietola arrosto e semi di finocchio. Ad accompagnare le pietanze **vini naturali e caffè specialty** di torrefazione danese.

Altra proposta è Loste Café, un **grande laboratorio a vista** che affaccia su una sala dall'arredo minimal e moderno con elementi di legno chiaro. Il menù della bakery si muove fra **proposte dolci e salate**, tutte circondate da un'allure nordeuropea – i fondatori Lorenzo Cioli e Stefano Ferraro si sono conosciuti lavorando al Noma di Copenaghen – **mixata alla tradizione mediterranea**.
A colazione, o pausa merenda, si trovano i dolci classici, come il pain au chocolat, il cardamomo roll, il cinnamon roll o il KEV – biscotto di pasta frolla ripieno con crema pasticciera e marmellata. Per il

pranzo, invece, crudité, insalate, tartare, orzotto e burrata. Caffè selezionato tra le migliori miscele e “fatto come si deve” ed etichette di vino di grande interesse.

**Lafa**, infine, sarà invece un **format all'insegna della cucina araba e mediorientale** che aprirà entro fine settembre a fianco a Loste Café e Crosta. Uno **spazio di oltre 100 mq**, oltre a un ampio dehors, caratterizzato da soffitti a doppia altezza, ampie vetrate che affacciano sulla “piazzetta”, cucina a vista, un ampio banco bar e colori che vanno dalla pietra grigia dei pavimenti ai colori caldi della sabbia e della terracotta.  Il menù proposto dal locale sarà una **cucina soprattutto vegetariana** che includerà anche **qualche specialità a base di carne e pesce,** accompagnata da una selezione di vini naturali.

*“Ci siamo dati come obiettivo l’idea di creare un distretto del cibo autentico, di chef e imprenditori del food che amano e rispettano prodotti e ambiente, sposano una certa filosofia di impegno e sono in grado di* ***trasformare il Milano Certosa District in una destinazione del gusto****"* dichiara **Vincenzo Giannico**, Direttore  Generale di RealStep Sicaf e responsabile del progetto food.
*"Siamo sulla strada giusta perché parliamo la stessa lingua dei nostri ristoratori e abbiamo un* ***progetto ben delineato*** *che si ispira a città come Parigi per l’attenzione alla naturalità, Copenaghen per la ricerca e il messaggio sociale degli chef e della loro cucina e, infine, New York per la sperimentazione e l’aspetto giocoso del cibo”.*