Desco, nel cuore di Milano un locale che vuole diventare un punto di riferimento per la nightlife cittadina

20240402121112descoindex-6df2d260

Da ristorante gourmet a luogo versatile, dove a una **cucina innovativa** che mescola sapori italiani e internazionali si aggiunge **un'esperienza notturna vivace** con cocktail e intrattenimento. con un obiettivo: diventare un locale iconico per la nightlife milanese.

Alla guida di Desco, locale **nella zona di Piazza Cordusio** a Milano, il direttore artistico e direttore operativo Daniele De Bellis che ha guidato il locale attraverso **la sua metamorfosi.**

Nato come ristorante con aspirazioni stellate Michelin poco prima dell'arrivo della pandemia, Desco è stato infatti **recentemente acquisito da una nuova proprietà**.

Una delle caratteristiche distintive di Desco è il suo **dehor esterno**, capace di accogliere **fino a 200 persone in piedi**. In una città come Milano, dove lo spazio all'aperto è un lusso, questo è **un vero tesoro**. È qui che il pubblico può godere di una combinazione unica di cibo, bevande e intrattenimento, arricchendo le serate con dj set e performance che rendono l'aperitivo un'esperienza vivace e indimenticabile.

Il claim del locale è **“Lovely food for lovely people”** e sottolinea l'approccio inclusivo e accogliente che permea l'intera esperienza del cliente e impegna la proprietà a stringere collaborazioni e a consolidare la propria reputazione come punto di riferimento per la zona circostante.

Daniele De Bellis, direttore artistico e direttore operativo di Desco, racconta: “*Desco esiste poco prima del Covid come ristorante puntando alla stella Michelin. Nel 2023 siano subentrati come nuova proprietà e abbiamo pensato a uno* ***sviluppo****. La location è aperta a pranzo come ristorazione e*

diventa locale con declinazione da cocktaileria. Facciamo eventi dalle 8 di sera basati su ***food & beverage*** *e a questi si abbinano delle* ***performance musicali*** *che rendono più frizzante un aperitivo dj set, che a Milano è visto e rivisto".*

Ecco il perché di **Emil Rivero come bartender**. Che, tenendo in mano due o più bottiglie in una sola mano, attua il "Flair" (che in inglese significa: fiuto, attitudine, inventiva). *"Eseguire il* ***flair*** *è semplicemente efficienza, che si esprime appunto nel movimento del corpo e associato ad un pizzico di ispirazione personale. Emil è bravissimo con questo ed è dei nostri. Il nostro punto di forza è anche un dehor esterno da 200 persone standing, raro in una area come piazza Cordusio".*

Puntate anche agli eventi. *"Durante la Milano Design Week amplieremo l'offerta anche in relazione alle fasce orarie. Stiamo cercando di* ***avviare molte collaborazioni e vogliamo consolidare il nome di Desco****, portandolo ad diventare un riferimento per questa zona. Il locale è molto elegante ma questo non deve creare disagi al pubblico, anzi. L'occhio comunque vuole la sua parte. Stiano lavorando su un locale che deve* ***diventare maggiormente confidenziale****. Desco è eleganza informale".*