Lo chef Matteo Gabrielli alla guida del Ristorante Acanto al Principe di Savoia a Milano

20240405124431gabrielliindex-f216f09b

È **Matteo Gabrielli** il nuovo chef del **Ristorante Acanto** di Milano, ospitato **all'interno dell'Hotel Principe di Savoia** Dorchester Collection.

Con collaborazioni maturate in luxury hotel italiani ed esteri, Gabrielli porta nella location di Piazza della Repubblica una **cucina basata sull'essenzialità**, ma senza trascurare la ricerca dell'eccellenza e l'impiego di materie prime stagionali, il più possibile locali e di altissima qualità, volte ad **accontentare i palati più esigenti e offrire un'esperienza raffinata.**

33 anni e originario della provincia di Varese, Gabrielli ha iniziato la carriera a Londra per poi specializzarsi verticalmente nell'hotellerie. I suoi trampolini di lancio sono stati il **Four Seasons Park Lane,** al fianco dello chef italiano **Adriano Cavagnini**, e il **Mandarin Oriental Hyde Park** dove ha avuto l'opportunità di lavorare con **Heston Blumenthal**, pioniere della cucina multisensoriale e insignito di 3 stelle Michelin.

Dopo cinque anni nella capitale britannica, Gabrielli rientra in Italia e colleziona **altre esperienze al fianco di chef stellati**, tra cui **Antonio Guida**, al ristorante Il Pellicano dell'omonimo hotel di Porto Ercole, e **Vito Mollica**, al Four Seasons di Milano. Nel 2019 approda all'Hotel Principe di Savoia dove ricopre per quattro anni il ruolo di Sous Chef. Alla fine del 2023 accetta la sfida di assumere la guida del Ristorante Acanto.

Dal pranzo alla cena passando per il brunch della domenica, la carta del Ristorante Acanto si articola in un **menu degustazione** e in una **sezione alla carta** dedicata ai Grandi Classici della tradizione italiana. La mano dei suoi maestri rivive nelle preparazioni, all'apparenza semplici, ma che celano un

attento studio degli ingredienti, esaltati senza paura di osare con sapori e contrasti.
Si va così, fra gli **antipasti**, dalla “Tartare di scampi, croccante di semi e komquat” al “Carpaccio di manzo marinato al ginepro con scorzonera, midollo e rape”. Si prosegue coi **primi**, tra cui spicca un piatto della tradizione come “Il nostro pacchero all’amatriciana", al fianco di **ricette più moderne** come il “Risotto al burro nocciola con limone e tartare di gamberi rossi” o il “Raviolo con ricotta di seirass, borragine, crema di noci e spuma alla robiola di Roccaverano”. L’offerta dei **secondi** si suddivide in carne e pescato, con proposte come il “Lombo di agnello con carciofi ripieni, cipolline all’agro e salsa al Cynar” o il “Rombo confit con cicorino, pastinaca, pil pil al dragoncello”. Immancabile l’**omaggio alla cucina meneghina** rappresentata da piatti come il “Risotto Gallo Gran Riserva alla Milanese”, l’”Ossobuco con gremolada e purè di patate” e “La nostra costoletta di vitello alla milanese”.

"Siamo lieti di avere Matteo Gabrielli alla guida del ristorante Acanto, i suoi piatti sono ispirati dal desiderio di mostrare il meglio della cucina italiana e di ingredienti pieni di sapore – afferma **Ezio Indiani**, General Manager dell'Hotel Principe di Savoia, che aggiunge – *Crediamo nel rispetto delle tradizioni e nella sperimentazione di nuove tecniche e Matteo incarna perfettamente questi valori. Abbiamo deciso di **investire su una giovane risorsa di talento**, con una forte competenza nel mondo dell’accoglienza di lusso, dando così continuità a un percorso iniziato col rinnovato Principe Bar e l’ingaggio del bar manager **Daniele Celli**”.*