Fourghetti apre a Milano, a capo della brigata lo chef Giuseppe Gasperoni

20240912110912fourghettiindex-924bfa94

Ha aperto lungo il Naviglio Pavese **al 77 di via Ascanio Sforza** il locale milanese di **Fourghetti**, insegna che dopo sette anni trascorsi a Bologna approda nel capoluogo lombardo grazie alla decisione della sua ideatrice **Silvia Belluzzi.**

«Questa apertura è un sogno che si avvera. Offriamo il calore del tipico bistrot con contaminazioni contemporanee e con il ritorno a Milano ***miriamo a uno sviluppo del brand, anche sul fronte internazionale****»,* commenta **Belluzzi** spiegando come il ristorante punti a offrire al cliente un **luogo intimo, con un servizio attento e mai invadente**.

A capo della brigata è stato chiamato **Giuseppe Gasperoni**, già stella Michelin under 30, definito Cuoco delle Origini per la sua continua ricerca di materia prima genuina e di carattere che lo porta fino all'origine del prodotto attraverso la selezione di una serie di **aziende locali, non blasonate, fuori dei tipici circuiti della ristorazione milanese**. Cresciuto tra braci e animali nella sua Romagna, **figlio d'arte** (erede di una nota famiglia della ristorazione romagnola titolare dell'insegna Casa Zanni), Gasperoni è cresciuto professionalmente con **maestri come Riccardo Agostini, Luigi Sartini** ed **Enrico Crippa**.

La sua è una **cucina contemporanea, che guarda al passato con ricette legate ai ricordi di infanzia e che si proietta nel futuro**, sperimentando con abbinamenti insoliti. Nei piatti di Gasperoni, ad esempio, si valorizza il quinto quarto, le parti meno nobili dell'animale, con **sapori decisi e consistenze particolari**, alla riscoperta di sensazioni dimenticate per una sorta di **"rieducazione" del palato.**

«La mia è una cucina di sostanza, che trae la propria forza dalla tradizione e dai ricordi ma, al tempo stesso, proiettata verso il futuro e la sostenibilità - spiega lo chef -. *È caratterizzata da una* ***forte regionalità*** *che incontra le sfumature dei Paesi arabi e del basso Mediterraneo, è* ***una cucina sempre in viaggio****. La mia creatività si concretizza nella sfida continua di* ***valorizzare ingredienti***

poveri *ma che sono in realtà ricchi di sapore, come ad esempio il cefalo. Per le pietanze di terra, ho scelto gli animali dell'aia, carni come pollo e coniglio, insieme ai prodotti della mia terra, come i passatelli e i tortellini»*

IL SEGRETO RISIEDE NELLA SEMPLICITA'

Il menù di Fourghetti si articola in **tre proposte degustazione di cinque portate ciascuna**: **Terra, Mare e Vegetariano**. I piatti seguono la stagionalità degli ingredienti e si distinguono per una creatività che gioca costantemente con consistenze, cromie e abbinamenti inediti. Inoltre è disponibile un menù alla carta da due o tre piatti a scelta.

All'interno del **menu Vegetariano**, i **Friggitelli, Cacio, Ova** stupiscono con un accostamento semplice ma non scontato. I friggitelli sono cotti alla brace, con un ripieno di pancotto, cacio e uova. Sono conditi con una vinaigrette a base di cipolla, soia, limone, prezzemolo, olio e con una salsa di friggitello. Un piatto sapido, con un sentore importante di brace, mentre la vinaigrette e la salsa donano profondità e freschezza.

Nel **menu Mare** si distingue l'**Orzotto, Cozze, Curry**: l'orzo viene cucinato come un risotto utilizzando un brodo a base di pomodoro e pesce. Alla base del piatto, un battuto di cozze su cui viene servito l'orzotto. Il tutto è ricoperto da un'emulsione di cozze e curry e da un estratto di prezzemolo. **Nel menu Terra** c'è invece uno dei signature dish di Gasperoni, i **Cappelletti di coniglio, limone e salvia** .

A completare l'offerta la **carta dei vini**, con un'**ampia selezione che spazia dai piccoli produttori alle cantine più note.**

UN AMBIENTE INTIMO E ACCOGLIENTE

A caratterizzare il Fourghetti milanese sono **luci soffuse, spazi intimi e accoglienti**. Un salotto con cucina creativa e semplice al tempo stesso, **senza fronzoli e lontana da ostentazioni**. In tutto, si tratta di **40 coperti distribuiti in diverse sale, salette e un privé** con cucina a vista, di fatto uno chef's table che accoglie fino a 12 persone.

Per una cena romantica o un'esperienza nel segno della riservatezza e della discrezione, c'è **una nicchia che accoglie un solo tavolo per due persone**. Non mancano infine elementi di design, come le sedute dell'architetto Caccia Dominioni, oggetti in stile pop contemporaneo e opere dell'artista Afran appositamente create per Fourghetti.