Nuovi format: a Milano Via Stampa diventa forno di quartiere (oltre al bistrot)

20241016084010viastampahp-c6cba77e

«*Il nostro obiettivo è portare un po' di campagna in città*». Parola di Marco Guzzetti, fondatore di **Via Stampa a Milano**, il bistrot inaugurato nel 2023 nell'omonima via che, dallo scorso settembre, ha introdotto la formula del **"forno di quartiere",** mantenendo sempre come pilastri l'attenzione al territorio e il legame con i produttori artigianali.

«*L'idea di coniugare il format del bistrot e del forno nasce dal desiderio di creare* ***un luogo di ritrovo e aggregazione****, capace di favorire un senso di comunità tra i clienti in luogo disimpegnato e informale, dove possono stare tranquilli ed esprimersi. Da qui deriva anche la necessità di ampliare gli orari di apertura, offrendo il servizio per la colazione e l'aperitivo*», spiega Guzzetti.

IL TERRITORIO AL PRIMO POSTO

Il punto chiave di Via Stampa è sempre stata l'attenzione alla **territorialità e ai produttori artigianali locali** per creare un racconto attorno ai piatti serviti. «*È molto forte l'idea di sviluppare una proposta gastronomica legata al territorio, con pietanze* ***tipiche della tradizione mediterranea e alpina****. L'obiettivo è quello di scoprire piccoli produttori per creare piatti che raccontino storie*», continua il fondatore.

Tutto questo viene adesso declinato anche nel nuovo format del forno, attraverso la **selezione di piccoli produttori che permettono di avere prodotti freschi e di stagione.** «*Per la colazione abbiamo scelto un partner di Bergamo che seleziona solo c****affè monorigine 100% arabica da piccoli coltivatori in Sud America, Centro America e Africa*** - aggiunge Guzzetti -. *Invece,* ***per il latte, ci affidiamo a due fornitori:*** *uno dalla Valtellina e l'altro dalla provincia di Lecco, garantendoci così latte fresco e di alta qualità, diverso da quello della grande distribuzione. Per quanto riguarda i dolci, utilizziamo* ***una base di pan brioche o pasta sfoglia, che accoglie diverse creme e frutta di stagione****. Questo aspetto si ricollega all'anima del bistrot*».

IL MENU E LA CARTA DEI VINI

L’obiettivo della proposta gastronomica e dei drink per il pranzo è portare un po’ di campagna in città, con piatti preparati utilizzando prodotti delle zone circostanti e una carta dei vini ricca di etichette di produttori artigianali.

«*Abbiamo un menu che n****on ha una distinzione tra antipasti, primi e secondi*** *e questo è apprezzato dai clienti* - dichiara il fondatore -. *Tra i nostri piatti proponiamo la* ***zucca violina cotta al forno in agrodolce con le sue bucce****. Non sprechiamo nulla: i semi vengono tostati e trasformati in una crema dalla consistenza oleosa e allo stesso tempo croccante*».

Ma non solo. Il bistrot propone anche **tagliolini o tagliatelle fatte in casa con farina di tipo 2 e tuorli d'uovo di Bargero, condite con un ragù bianco di cortile**: un ragù rustico, battuto al coltello, a base di pollo, coniglio, tacchino e anatra. Inoltre, il menu propone anche l’anguilla cotta sulla pelle al barbecue, che le conferisce un leggero retrogusto affumicato, accompagnata da porro anch’esso cotto al barbecue.

Per quanto riguarda i vini, il locale offre una selezione di circa **250 etichette di vino di produttori artigianali.** «*Essendo io un contadino e produttore di vino, la selezione dei vini è orientata a trovare produttori che lavorano direttamente in cantina, quindi aziende in cui il titolare è presente nei campi o in cantina. Questo ci permette di raccontare la storia della bottiglia e del produttore quando il vino viene servito al tavolo»,* specifica Guzzetti.

Infine, il bistrot è forte dal punto di vista degli **spirits**. «*Abbiamo grappe, whisky, Calvados, e sidri di mela tra Italia, Francia, Spagna e Inghilterra»,* conclude Guzzetti.