Insieme a Visionnaire c’è più Linfa a Milano

20250226143634img-8257-ea5683e3

Per conoscere le origini dell’intesa bisogna risalire al periodo Covid. Nel 2021 e in pieno lockdown, **Eleonore Cavalli**, direttore creativo di Visionnaire, desidera, infatti, concedersi una cena a base di piatti vegani. Sceglie **Linfa**, aperto da poche settimane a Milano, in Via Bergognone, per volontà (e coraggio, visto il periodo storico) del giovane imprenditore **Edoardo Valsecchi**, al tempo ventinovenne, che insieme a sua madre e sua sorella avevano deciso di sfidare uteriormente la sorte proponendo un **format culinario inderogabilmente vegano**.

Tornando alla creativa di Visionnaire (brand di interior design fondato a Bologna, capitanato oggi da Leopoldo Cavalli e di proprietà per l’80% del fondo Faro), non potendo sedersi al tavolo considerato l’obbligo di chiusura imposto agli esercenti in quei giorni di pandemia, opta per l’asporto e ordina alcuni piatti da ritirare e poi consumare poi tra le mura di casa. Ne rimane squisitamente impressionata.

BISTROT LINFA APRE A MILANO

Da quel giorno inizia uno scambio di messaggi tra le due parti, sfociato oggi nell’inaugurazione di un nuovo bistrot targato Linfa, ospitato all’interno dello show room milanese di Visionnaire, situato nella centralissima Piazza Cavour. **Una location suggestiva, dove l’eleganza degli arredi e una serie di corner artistici trasmettono ulteriore lustro al luogo**. Scenario rilassante e confortevole, dove lo spazio ristorativo, che diventerà ufficialmente operativo dal prossimo 3 marzo, si integra con discrezione.

In tutto: 40 posti a sedere ai tavoli (20 in meno rispetto a Bergognone) e 10 supplementari al bancone. **Il menu non tradisce le origini vegane e gli ingredienti usati in cucina sono 100% gluten free**, cosa che rende il format unico caso avvistato sul tettiorio italiano. Il nuovo punto vendita creato in partnership con Visionnaire presenta un menu più ampio se confrontato con quello aperto nel 2021, soprattutto per quanto riguarda l’offerta di sushi vegetali.

Gli orari rispettano, in questa prima fase, quelli dello show room, e sarà, quindi, possibile accedere al ristorante dalle 10:00 fino al 19:00. Poi da maggio, porte aperte per aperitivo e cena, come confermato a *Mixerplanet* dallo stesso Valsecchi, che spiega come **la collaborazione tra Linfa e il brand di design trovi affinità anche a livello di valori:** «*Sono due marchi affini tra loro, entrambi mettono al centro del loro agire la salute, la qualità, l'eleganza e il desiderio di trattarsi bene. Il tutto assecondato dalla nostra clientela, non solo formata da vegani e celiaci, con una forta quota di stranieri. Chi sceglie Linfa cerca nel cibo un'esperienza di piacere e scoperta di nuovi gusti*».

IN ARRIVO LA 'LOW MIXOLOGY'

Compiuto questo secondo passo, inevitabile **ipotizzare che un terzo Linfa sia programmabile in vista di un futuro comunque non prossimo**. «P*er il momento non è nei pieni immediati* – si affretta a confermare Valsecchi –, *ma in un arco di tempo, che potrebbe essere quello dei prossimi due anni, non escludo l'intenzione di proseguire con l'inaugurazione di un altro ristorante, magari sempre in collaborazione con qualche marchio di moda. Penso che un terzo bistrot possa aspirare ad avere successo all'estero, in particolare in quelle città dove il cibo gluten free ha un suo pubblico consolidato e affezionato, come Londra dove sono professionalmete cresciuto maturando diverse esperienze nell'area bar e ristorativa di importanti alberghi*».

L'espansione, per ovvie ragioni, sarà in goni caso condizionata dall'**andamento dei due ristoranti milanesi**. «*Nel 2024 il punto vendita di Via Bergognone ha totalizzato 700 mila euro di ricavi* – rende noto il titolare di Linfa –. *Con la nuova apertura, la previsione è chiudere l'anno in corso con un fatturato superiore al milione di euro. Puntiamo molto su questo bisogno avvertito dai consumatori di sposare un consumo alimentare sempre più leggero e facilmente digeribile*».

E questa leggerezza troverà sintonia con una **'low mixology'**: «*L'offerta del bere miscelato è attualmente in fase di studio, ma l'idea di base è rispondere a una domanda che in generale predilige drink a bassa gradazione alcolica, se non del tutto azzerata*», fa sapere Valsecchi.