A Milano apre Cardinale, il nuovo ristorante dei fratelli Massari

20250520151727cardinale-12d8fab8

Offrire un’esperienza di alto livello gastronomico, replicabile in diverse città e con attenzione alla qualità, della tradizione italiana e al servizio, attraverso l’ottimizzazione delle preparazioni e dei processi. Si chiama **Cardinale** il nuovo ristorante di Debora e Nicola Massari aperto a Milano in via Freguglia 2, progetto nato in collaborazione con **Lorenzo Benussi**, ingegnere aerospaziale e imprenditore a capo della S.A.R.A. Ing. Sandro Benussi srl, **Roberta Cioffi,** ingegnere ambientale con esperienza in strategie di sostenibilità, e **Paolo Coglio**, imprenditore alla guida della Forelli Pietro Srl, società di raffinazione di metalli non ferro.

Molti i significati che racchiude il nome Cardinale. «*La scelta non è casuale. Volevamo un nome che evocasse autorevolezza, eleganza e un senso di tradizione, ma allo stesso tempo che avesse una risonanza contemporanea e dinamica. Cardinale, nella sua più ampia semantica, rappresenta un punto di riferimento (punto cardinale), il rigore ideale (numero cardinale), proprio come vogliamo che sia la nostra cucina. Inoltre, il colore rosso cardinale è un colore caldo, accogliente, che richiama la passione per la cucina e l'attenzione all'ospitalità che sono alla base del nostro progetto. Ci posizioniamo in una fascia di prezzo media, con un'offerta gastronomica dall’identitàforte e riconoscibile*», commenta in una nota stampa **Debora Massari.**

saldamente al timone della Iginio Massari Alta Pasticceria nel ruolo di amministratori delegati – lanciano il loro secondo locale, dopo Fermento di Brescia, che verrà presto riconvertito sotto il nuovo brand. Un nuovo format si propone di coniugare l’eccellenza gastronomica tipica dell’esperienza dei fratelli Massari con un approccio moderno, efficiente e scalabile.

L’obiettivo dei cinque soci è quello offrire un’esperienza di alto livello gastronomico con un costo contenuto (n.d.r. un pranzo con un solo piatto sta sui 20 euro, mentre un pasto con due portate e un calice di vino si assesta sui 50/60 euro) replicabile in diverse città, con un’attenzione particolare al

controllo qualità, all’esaltazione della tradizione italiana e soprattutto al servizio che si avvale dell’ottimizzazione delle preparazioni e processi.

Il metodo Massari declinato al salato

Il nome stesso, Cardinale, è frutto di un’attenta riflessione e racchiude in sé molteplici significati. «Volevamo un nome che evocasse autorevolezza, eleganza e un senso di tradizione, ma allo stesso tempo che avesse una risonanza contemporanea e dinamica. Cardinale, nella sua più ampia semantica, rappresenta un punto di riferimento (punto cardinale), il rigore ideale (numero cardinale), proprio come vogliamo che sia la nostra cucina» spiega Debora. «Inoltre, il colore rosso cardinale è un colore caldo, accogliente, che richiama la passione per la cucina e l’attenzione all’ospitalità che sono alla base del nostro progetto». Ma la vera scommessa è esportare nella cucina salata alcuni principi fondamentali della storia “dolce” dei fratelli Massari. «La pasticceria insegna a misurare, a rispettare i tempi, a costruire strutture stabili e sapori bilanciati »sottolinea Nicola Massari. «Portare questo approccio nel salato significa poter replicare con fedeltà la propria idea di cucina, senza dover sacrificare creatività o spontaneità. Al contrario, è proprio la solidità del metodo a lasciare spazio all’espressione personale, liberandola da imprevisti e approssimazioni. È un’attenzione quasi ingegneristica che permette di raggiungere una qualità costante, piatto dopo piatto. Ma non si tratta di ripetizione meccanica: è coerenza stilistica, cura nel dettaglio, volontà di garantire un’esperienza perfetta in ogni occasione. In questo senso, la pasticceria diventa la filosofia che attraversa tutto il menu, trasformando la cucina in un racconto coerente, preciso e profondamente umano».

Nuove creazioni e piatti signature serviti ASAP

Il menu di CARDINALE è un viaggio nella tradizione della cucina italiana in chiave contemporanea con un occhio di riguardo alla stagionalità e alle esigenze del contesto urbano. Tra i piatti signature, il manzo all’olio, una delle più antiche ricette bresciane, ma anche grandi classici come il vitello tonnato, le mezze maniche alla Carbonara con mix di tre pepi, gli hamburger (innovativi come il Cardinale con pecorino e salsa tartara) o il baccalà mantecato con suo latte di cottura aromatizzato all’alloro. Non mancano poi le freschissime tartare, di salmone con dressing all’arancia e chutney di finocchio, o di tonno rosso con dressing al lampone e chutney di mela, sedano e pepe di Timut. E tra i protagonisti del menu anche i risotti, tra cui l’iconico giallo alla Milanese. Un’attenzione particolare è, infine, riservata al menu ASAP (As Soon As Possible), pensato per un business lunch veloce a base di piatti del giorno che variano quotidianamente; mentre, entro l’estate, l’offerta si completerà con le colazioni dolci – a base di croissant, torta di rose, pancake o yogurt e ricercate granole – oppure in versione salata che prevedono omelette soufflé, croque monsieur e uova strapazzate.

Stile metropolitano e dettagli italiani

Materiali di pregio, illuminazione curata e un layout funzionale: l’ambiente di CARDINALE si ispira allo stile metropolitano che riflette la vocazione del format. «CARDINALE è un progetto a cui abbiamo lavorato con passione e dedizione» conclude Debora Massari . «Vogliamo offrire ai nostri clienti un’esperienza che vada oltre il semplice pasto, un momento di piacere e condivisione in un ambiente accogliente. E Milano è la città ideale per lanciare questo nuovo format, che rappresenta un’evoluzione naturale del nostro percorso nel mondo della ristorazione e che da sempre è il più grande test di mercato in Italia».

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

Il menu del ristorante vuole rappresentare **un viaggio nella tradizione della cucina italiana ma in chiave contemporanea, con attenzione alla stagionalità e alle esigenze del contesto urbano**. È così che, oltre ai piatti già presenti all'interno di Fermento (locale bresciano dei fratelli Massari, destinato a cambiare il nome in quello del suo cugino milanese), il locale milanese **offre nuove creazioni, dai primi piatti, di cui alcuni con processi brevettati, ai secondi con cotture a bassa temperatura e ultrasuoni, dagli hamburger gourmet ai dolci.** Pensato per un business lunch veloce, poi, è presente anche il **menu Asap (As Soon As Possible),** con piatti del giorno che variano quotidianamente e che garantiscono rapidi tempi di servizio.

Tra i piatti signature del menu, spiccano il **Manzo all’olio**, una delle più antiche ricette bresciane realizzata con carne di Scottona e servita con patate al forno, ma anche grandi classici come il **Vitello Tonnato, le Mezze Maniche alla Carbonara,** con mix di tre pepi, gli **Hamburger** (Cardinale: con pecorino e salsa tartara. Al pepe verde e alla senape dolce e altri). Oppure il **Baccalà mantecato** con suo latte di cottura aromatizzato all’alloro, la freschezza delle **Tartare di salmone** (con dressing all’arancia e chutney di finocchio) e di **tonno rosso** (con dressing al lampone e chutney di mela, sedano e pepe di Timut), fino agli intramontabili risotti, con il giallo alla Milanese.

ENTRO L'ESTATE ANCHE COLAZIONI DOLCI E SALATE

Entro l’estate l’offerta sarà completata con colazioni dolci e salate: croissant in varie versioni, torta di rose, pancake, yogurt a coagulo compatto con scorzette di agrumi e ricercate granole, omelette soufflé, Croque Monsieur, uova strapazzate con guanciale croccante. Ci sarà anche **un’offerta di caffè, con preparazioni che andranno dall’espresso alle slow coffee preparation**; lo Speciality Blend Cocoa Reloaded Coffee Designers by 1895 sarà protagonista delle preparazioni tradizionali,

mentre si alterneranno le Single Origin della collezione 1895 Coffee Designersby Lavazza per le estrazioni alternative.

Inoltre, tra gli obiettivi dei fratelli Massari, c'è anche quello di **portare nella cucina salata alcuni principi della storia "dolce" della famiglia**. «*La pasticceria insegna a misurare, a rispettare i tempi, a costruire strutture stabili e sapori bilanciati* - spiega Nicola Massari -. *Portare questo approccio nel salato significa poter replicare con fedeltà la propria idea di cucina, senza dover sacrificare creatività o spontaneità. Al contrario, è proprio la solidità del metodo a lasciare spazio all'espressione personale, liberandola da imprevisti e approssimazioni.* ***È un'attenzione quasi ingegneristica che permette di raggiungere una qualità costante, piatto dopo piatto****. Ma non si tratta di ripetizione meccanica: è coerenza stilistica, cura nel dettaglio, volontà di garantire un'esperienza perfetta in ogni occasione. Un modo per dare valore al gesto quotidiano, rendendolo straordinario attraverso la disciplina. In questo senso, la pasticceria non è più solo l'ultima voce del menù, ma una filosofia che può attraversarlo tutto, trasformando la cucina in un racconto coerente, preciso, e profondamente umano*».

LAYOUT SARTORIALE

Per quanto riguarda il layout, l'ambiente di Cardinale è ispirato allo stile metropolitano, ed è stato progettato seguendo **un approccio sartoriale per la definizione e realizzazione di dettagli tipicamente italiani.** Progettato dagli architetti Gianluca Gallucci e Pierfrancesco Terlizzi e realizzato da Imago srl di Cava Dei Tirreni di Tiziano Accarino, il locale si presenta con materiali di pregio, illuminazione curata e un layout funzionale per una completa esperienza sensoriale. Il logo Cardinale, è frutto della creatività e dello studio dell'Accademia LABA che ha inserito la collaborazione con i fratelli Massari nell'ambito di LABA-25, il programma di iniziative e sinergie che celebra il venticinquesimo anniversario dell'Accademia stessa.

«*Cardinale è un progetto a cui abbiamo lavorato con passione e dedizione.* ***Vogliamo offrire ai nostri clienti un'esperienza che vada oltre il semplice pasto, un momento di piacere e condivisione in un ambiente accogliente****. Milano è la città ideale per lanciare questo nuovo format, che rappresenta un'evoluzione naturale del nostro percorso nel mondo della ristorazione e che da sempre è il più grande test di mercato in Italia*», conclude Debora Massari.