Al 5 stelle Hotel Viu di Milano si accende la stella di chef Morelli

"È il sogno della mia vita! Arrivo a Milano, con uno spazio tutto mio!": ecco le parole di **Giancarlo Morelli**, chef stellato di Bergamo, nel commentare il suo "sbarco" a Milano. Il celebre chef arriva sotto la Madonnina col **ristorante gourmet Morelli e il mixology food bar Bulk** all'interno del nuovo 5 stelle Hotel Viu. Morelli porta così nella città del design l'esperienza di 25 anni di carriera, la stella Michelin e l'impegno sui temi dell'etica, della salute dell'individuo e del pianeta, e in generale dell'ecosostenibilità nel bello. Per il ristorante lo chef stellato ha disegnato personalmente un tavolo in legno antico da 14 posti, quale invito a "condividere piatti di grande qualità e forte riconoscibilità, e in qualche modo ad andare a cena con lo stesso Morelli", ha dichiarato all'Ansa. Anche il disegno della cucina è a opera dello chef, circa 200 metri quadrati dove la brigata sembra muoversi con agio per non interrompere il flusso creativo. Il mio obiettivo, racconta lo chef-imprenditore di origine bergamasca, è "tendere la mano verso gli ospiti internazionali, curiosi, giramondo, che parlano la lingua del gusto". In carta 20 piatti assolutamente inediti in carta affiancati dalle sue proposte 'heritage' che segnano il profilo della storia di successo dello chef stellato. Al Bulk cocktail d'autore che delineano le ultime tendenze 2017.