A Milano apre Burbero, wine bar con cucina firmato Eugenio Boer e Carlotta Perilli

f682151f-1ba6-4b2f-860c-6c0c27d82d89

Si chiama Burbero ed è il nuovo indirizzo dedicato al vino e alla convivialità che apre a Mlano. Firmato dallo chef Eugenio Boer e dalla maître e moglie Carlotta Perilli, che dopo gli otto anni di [Bu:r], hanno scelto di ampliare il proprio percorso con uno spazio raccolto e informale, pensato per o?rire un'esperienza spontanea, immediata e autentica. Nel cuore storico della città, in via delle Pioppette 3, prende così forma un locale di appena 40 metri quadrati, dove il vino diventa il filo conduttore di una proposta che mette al centro il piacere dello stare insieme e il valore della condivisione.

Qualità della materia prima e piacere della convivialità

Il nome stesso racchiude l'identità del progetto. Burbero richiama una personalità apparentemente schiva e ruvida che, superata la prima impressione, rivela un carattere generoso, sincero e accogliente. Una duplice anima che si riflette nell'intero concept del locale, dalla cucina all'ospitalità fino agli spazi, raccontando un luogo capace di unire carattere e calore umano.

La proposta gastronomica nasce con un **approccio essenziale ma ricercato**: una selezione attenta di vini, pensata per raccontare territori, vignaioli e storie, incontra salumi e formaggi di piccoli produttori, ingredienti stagionali e piatti pensati per la condivisione, accanto ad alcune delle creazioni più iconiche dello chef, come il celebre macaron di piccione. Un'o?erta che valorizza la qualità della materia prima e il piacere della convivialità, senza rinunciare all'identità gastronomica che contraddistingue il percorso di Eugenio Boer e Carlotta Perilli.

Spazi raccolti e intimi

Questa filosofia prende forma anche nel progetto architettonico firmato da KICK.OFFICE, che traduce nello spazio la doppia essenza di Burbero: un’estetica decisa dallo spirito caldo e accogliente. Materiali come resina, acciaio inox, marmo e superfici materiche definiscono un ambiente contemporaneo e dalla forte personalità, mentre il grande bancone centrale diventa il vero fulcro del locale: il punto attorno al quale si sviluppano cucina, servizio e relazione con gli ospiti.

In uno spazio volutamente raccolto, ogni elemento favorisce la vicinanza e il dialogo, trasformando Burbero in una sorta di **chef’s table di?usa**, dove la preparazione dei piatti non rimane nascosta ma entra naturalmente a far parte dell’esperienza. Cucina e sala convivono così nello stesso ambiente, creando un rapporto diretto tra chi prepara, chi serve e chi viene accolto.

Pur mantenendo una propria identità, Burbero dialoga con [Bu:r] attraverso un linguaggio progettuale comune fatto di dettagli artigianali, contrasti materici e attenzione alla qualità. Tra gli elementi distintivi dello spazio spicca la parete dedicata alle etichette, progettata su misura, che richiama l’atmosfera delle storiche enoteche milanesi e diventa parte integrante dell’architettura, oltre che elemento centrale del racconto enologico del locale.