Nomad, a Milano un nuovo spazio dove convivono ristorante, cocktail bar, musica e design

52816ecc-8c50-438c-9325-fb2a352b8f10

Milano cambia trasformando gli spazi che appartengono alla storia industriale in nuovi poli di creatività, incontro e vita urbana. È in questo paesaggio che prende forma il nuovo Certosa District, all'interno del quale nasce Nomad. All’interno di una fabbrica degli anni Ottanta, recuperata dopo quarant’anni, ristorante, cocktail bar, musica e design condividono lo stesso spazio e accompagnano una serata che può iniziare a tavola, proseguire al bancone e prendere, di volta in volta, una direzione diversa.

Il nome stesso è una citazione del nomadismo contemporaneo: è nomade chi è curioso, abituato a muoversi, capace di sentirsi a casa in città di?erenti. Nomad si rivolge a un pubblico internazionale soprattutto per attitudine, più che per provenienza, e propone un’accoglienza attenta ma libera dai formalismi. Un indirizzo pensato per chi cerca non soltanto un luogo in cui cenare, ma **un posto in cui fermarsi**.

Una location per occasioni di consumo diverse

Il progetto occupa oltre 1.500 metri quadrati in via Varesina 184. Il concept, definito **Industrial Jungle**, conserva la materia dell’edificio e la mette in dialogo con una vegetazione tropicale di?usa: pietra, cemento e legno definiscono uno spazio essenziale, ammorbidito dal verde e dalla luce. Gli ambienti sono fluidi, progettati per cambiare funzione senza perdere identità. Accanto al ristorante trovano posto un’ampia area esterna dedicata alla musica e agli eventi, una chef table per cene e aperitivi “a vista”, una pergola climatica privata e spazi flessibili destinati a presentazioni, cene riservate e appuntamenti aziendali.

La capienza complessiva è di circa **120 coperti, distribuiti tra sala ristorante, chef table, banco bar e veranda**. Una continuità tra ambienti di?erenti che permette di accogliere tanto una cena quanto eventi corporate, presentazioni, esposizioni, appuntamenti con i media e occasioni legate al mondo della moda. Il design non è semplicemente uno sfondo, ma determina il modo in cui il locale viene attraversato e vissuto, creando occasioni di incontro diverse nel corso della giornata e della serata.

Cucina e spirito internazionale

La cucina è a?data allo chef **Francesco Guarino**. Entrato nel mondo della ristorazione a soli quindici anni, ha costruito il proprio percorso tra Milano e il Nord Italia. L'esperienza più formativa è stata all'Excelsior Hotel Gallia di Milano, dove ha lavorato a stretto contatto con la famiglia Cerea. A questa si aggiungono le esperienze internazionali, maturate in Giappone, Vietnam e Messico.

Al Nomad, Guarino porta una lettura personale della cucina italiana. Il menù parte dalla memoria, ma evita la nostalgia, con una selezione degli ingredienti nasce anche da rapporti costruiti direttamente con produttori e fornitori conosciuti nel tempo. La ricciola alla brace, servita con fondo bruno di pesce e zucchine alla scapece, racconta forse meglio di ogni altro piatto questa filosofia: tecnica, semplicità e sapore. Accanto, proposte come il tataki di manzo con salsa teriyaki e maionese leggera al wasabi, il riso Carnaroli con scampo, bisque e scorza di limone candito, la parmigiana di melanzane e il tiramisù Nomad.

A raccontare ulteriormente l'identità del ristorante sono la proposta di **raw bar e alcuni piatti della tradizione**, come il risotto allo za?erano e la parmigiana di melanzane, riletti attraverso twist di?erenti. Una semplicità solo apparente, pensata per sorprendere senza sovrastrutture. La cucina, inoltre, non procede separatamente dal resto del locale, ma viene costruita in dialogo con il bar, la sala e il carattere della serata.

Cocktail bar, le proposte di Marcos Néia

La proposta mixology porta la firma di Marcos Néia, bar manager con oltre ventuno anni di esperienza internazionale maturata tra Brasile, Italia e Dubai, all'interno di hotel cinque stelle, ristoranti fine dining e locali ad alta a?uenza. Di base a Milano da alcuni anni, Néia unisce la tecnica classica a una sensibilità professionale di matrice brasiliana, riletta attraverso il contesto italiano. La **drink list attraversa aperitivo, cena e dopocena** e nasce da un confronto costante con la cucina, con la quale

dialoga.

La proposta beverage è sostenuta da collaborazioni con alcuni dei principali protagonisti del settore: dal gruppo Martini a Velier, anche per la selezione di vini Triple A, fino al gruppo Lunelli-Ferrari, a Moët Hennessy per il mondo dello Champagne e al distributore Sagna per le etichette internazionali. Il grande banco bar in pietra è uno dei punti focali dello spazio: un luogo di incontro tra ospiti, bartender e brigata, attorno al quale la serata modula il passo.

La collaborazione tra Guarino e Néia si ritrova anche in carta. Ad esempio, nel corso delle prove per definire la carta cocktail, uno scarto di lavorazione nato dietro al bancone è stato recuperato e trasformato in ingrediente per uno dei dessert. Un episodio che racconta con schiettezza il metodo Nomad: le idee circolano, attraversano reparti diversi e possono rimodularsi in forme inattese.

La squadra e gli investitori

La squadra è composta da **dodici persone**, con un’età media di trentotto anni e professionalità provenienti da Italia, Brasile, Ecuador e Sri Lanka. Percorsi, culture e sensibilità di?erenti partecipano così alla costruzione di un linguaggio comune dell’ospitalità.

Sul fronte degli investir, Nomad nasce dall’esperienza trentennale di un gruppo di imprenditori attivi nei settori della ristorazione e dell’intrattenimento ed è sviluppato da Wave, holding specializzata nel new entertainment. Tra i principali ideatori e sviluppatori del progetto ci sono Alberto Baldaccini, Fabricio Lanfredi e Dario De Lisi, professionisti con percorsi di?erenti nei mondi della finanza, dell’intrattenimento, dell’ospitalità e della comunicazione.

Quote

Abbiamo immaginato Nomad come il luogo che noi stessi avremmo voluto trovare in città: un ristorante in cui si viene per mangiare bene, ma si resta perché la musica cambia, il bancone si anima e la serata può sorprendere. Vogliamo che ogni ospite si senta accolto, libero e parte di ciò che accade.

Alberto Baldaccini, founder di Nomad