Lasagna della tradizione: ecco la nuova protagonista del SorryMama

sorry1-2adc780d

Lasagna, tu m’hai provocato e io mi invento un format. Parafrasando l’Albertone italiano potrebbe esser nato così SorryMama, la prima sfida street- tutta milanese – alle mamme di tutta Italia.

Ma cominciamo dall’inizio: quando Luca Arcoini (uno dei fondatori di SorryMama), ancora negli States per lavoro, si rese conto che per le strade delle metropoli americane non era difficile trovare qualche rimando al Belpaese. Pasta e pizza essenzialmente (che di italiano avevano ben poco). Ma Luca si accorse anche di un’enorme lacuna: la lasagna non si palesava mai!

Da qui l’idea: perché non creare un format di locali dedicati proprio alla lasagna? Un concept finalmente firmato da italiani, dove il cibo nostrano fosse proposto in tutta la sua squisitezza.

sorry-2“Una volta tornato – racconta Luca- ho iniziato a cercare di dare vita a questo sogno. Dovevo solo trovare la formula migliore per portare in una dimensione metropolitana e facilmente replicabile la lasagna, senza snaturare quelle caratteristiche casalinghe che la rendono un piatto irresistibile da più di 800 anni”.

E il risultato è ora sotto gli occhi di tutti: al 79 di Corso di Porta Romana.

Una piccola oasi del gusto, sospesa tra passato e modernità, dove questa pietanza simbolo della cucina italiana viene preparata secondo i genuini segreti della tradizione e reinterpretata in inediti e irresistibili abbinamenti nati dalla fantasia e dall’esperienza di tante mamme del Belpaese. Tante golose tentazioni street, classicamente emiliane, insospettabilmente light, golosamente green o straordinariamente ricche.

Lo scopo è solo uno, conquistare sempre più palati in cerca di una gustosa pausa e farli tornare a casa con una piccola confessione da fare: “Scusa mamma, ma ho trovato una lasagna migliore della tua!”. Una formula a cavallo tra lo “slow food” e il “fast and good”, fondata su due semplici concetti:

amore per la cucina e materie prime di grande qualità.

La sfoglia delle differenti tipologie di lasagne proposte da SorryMama (classiche all'uovo, di kamut, farro, al nero di seppia, ecc..) è realizzata seguendo fedelmente i passaggi di ricette limate con passione e pazienza da mamme e nonne. Le pregiate farine (semola, saraceno, farro, kamut, quinoa, …) provengono da uno storico mulino del nord Italia con due secoli di esperienza: il Molino Dallagiovanna. Si tratta di farine che conservano inalterati tutti i componenti del chicco o del seme, insieme ai macronutrienti. Così l'impasto contiene molte più fibre e sali minerali di quelli prodotti dalle farine di tipo 0 e 00, per un trionfo di gusto e antiossidanti che rendono ogni piatto più digeribile e salutare. Non mancano speciali tocchi innovativi come, ad esempio, la farina di tritordeum, un particolare cereale che fonde le caratteristiche di grano duro e orzo selvatico con le loro proprietà benefiche.

Come nella cucina di casa la domenica mattina, anche da SorryMama tutto viene fatto alla luce del sole. Dal laboratorio a vista del locale escono tutte le differenti versioni di lasagna, recuperate dalle pagine dei ricettari segreti di tante mamme italiane.

A completare la formula di SorryMama, una selezione di birre artigianali (e senza glutine) e vini italiani proposti in un inedito packaging monodose, su misura per accompagnare rilassanti momenti di 'casual dining'. Il tutto offerto a prezzi contenuti e in un'accogliente atmosfera casalinga dall'abito moderno.