Terrazza Gallia: finito il timore, comincia il sapore

img15-7725da48

Sarà per la sua collocazione che mette soggezione, il roof-top al settimo piano dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano, sarà perché gli italiani – in controtendenza con quello che avviene all'estero – sono ancora un po' scettici a scegliere il ristorante di un albergo come meta per un pranzo o una cena che delizi il palato, Terrazza Gallia è un'oasi di piacere ancora tutta da scoprire. Il mood è in progressivo aumento: nelle città metropolitane, Roma e Milano in testa, le nuove mete dell'aperitivo e per degustare cene gourmand sono proprio le terrazze dei grandi alberghi fruibili a qualsiasi ora del giorno e della notte per trascorrere una serata fuori casa. Nasce quindi seguendo questa 'nuova emozione' il progetto del marchio The Luxury Collection Hotels & Resort che è alla guida dello storico hotel di Milano dandone un nuovo corso. Lo scorso maggio è stato inaugurato l'Excelsior Hotel Gallia, il nuovo punto di riferimento dell'ospitalità meneghina di proprietà di Katara Hospitality, che con l'apertura della Terrazza Gallia, il ristorante gastronomico progettato da Marco Piva, aggiunge un nuovo capitolo nella storia della ristorazione milanese.

[caption id="attachment_99828" align="alignleft" width="163"]
L'EXECUTIVE CHEF DELL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA, DAVIDE CASTOLDI L'EXECUTIVE CHEF DELL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA, DAVIDE CASTOLDI[/caption]

La cucina di Terrazza Gallia è stata affidata ai fratelli Vincenzo e Antonio Lebano, talentuosi e solari chef campani, selezionati dai fratelli Enrico e Roberto Cerea quali loro 'delfini' in questo progetto che vede, per la prima volta, la stellata famiglia Cerea cimentarsi con un progetto di alta ristorazione fuori dalla casa di Brusaporto. "Terrazza Gallia conferma il nostro desiderio di aprirci alla città di Milano e ai milanesi offrendo loro un'esperienza gastronomica unica in un'ambientazione senza eguali, da sempre simbolo di 'milanesità' – affermano Enrico e Roberto Cerea – Nei fratelli Lebano abbiamo visto il talento e la concretezza raffinata della bella cucina italiana, quella che da sempre rappresenta il nostro timone. Siamo certi che insieme a loro e con la supervisione dell'Executive Chef dell'Excelsior

Hotel Gallia, Davide Castoldi, a capo dell'intera brigata di cucina, riusciremo a costruire una vera destinazione gastronomica sia a livello nazionale sia internazionale, in un momento in cui Milano ha ripreso in mano lo scettro di capitale gastronomica italiana". Un incontro fortunato quello tra i fratelli Cerea e i fratelli Lebano, nord e sud si incrociano in 'Terrazza' dando vita a un trionfo di sapori e di colori dove gli ospiti possono assaporare il meglio della cucina tradizionale italiana e lombarda con un tocco creativo e contemporaneo. Ma chiediamo direttamente ai fratelli Lebano di raccontarci questa nuova esperienza...

Siete molto giovani ma potete vantare un curriculum eccellente…

[caption id="attachment_99829" align="alignright" width="300"]WHITE COD ALLA MEDITERRANEA WHITE COD ALLA MEDITERRANEA[/caption]

Giovani sì, ma nel mondo della ristorazione l'età media è molto più bassa rispetto ad altri lavori. Abbiamo 25 (Antonio) e 29 anni (Vincenzo). Entrambi abbiamo frequentato l'Istituto Alberghiero di Striano, in Campania. La passione per la cucina l'abbiamo ereditata dal nostro bisnonno che proponeva street food in tempi non sospetti, il famoso baccalà fritto. Dopo l'Alberghiero abbiamo fatto esperienze formative diverse, dalla cucina di Antonino Canavacciulo (Antonio) fino a quella di Gennaro Esposito (Vincenzo). Siamo stati entrambi al ristorante Da Vittorio a Brusaporto ma in tempi diversi.

Ora vi siete ritrovati alla Terrazza Gallia. Com'è il vostro rapporto in cucina?

[caption id="attachment_99830" align="alignleft" width="300"]
RAVIOLONE DI PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO NERO RAVIOLONE DI PASTA ALL'UOVO CON TARTUFO NERO[/caption]

Siamo due fratelli atipici. Andiamo abbastanza d'accordo. Ci siamo in un certo qual modo divisi i ruoli io (Antonio), mi occupo più della pasticceria, mentre Vincenzo è più su primi e secondi. Il nostro è tuttavia un lavoro di grande creatività e confronto, per cui condividiamo, durante i momenti di ricerca, la realizzazione dei nuovi piatti utilizzando anche un sano spirito critico; cosa L'EXECUTIVE CHEF DELL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA, DAVIDE CASTOLDI che ci permette di offrire nuove ricette che passano al vaglio di due critici molto severi che non hanno paura del confronto o dello 'scontro' costruttivo.

Che tipo di cucina avete deciso di proporre?

La collaborazione alla Terrazza Gallia con la famiglia Cerea è stata pensata per portare un po' del ristorante 'Da Vittorio' a Milano. Il nostro menu, quindi, propone molti dei grandi classici del ristorante di Brusaporto: dal Raviolone di pasta all'uovo ricotta, spinaci e tartufo, al Merluzzo alla Mediterranea in giallo, fino al famoso Tiramisù. A questi piatti abbiamo affiancato una nostra proposta, condivisa con i fratelli Cerea, che rispondesse anche alla nostra personale ispirazione e tradizione, come il Carpaccio di Capasanta, il Risotto con Gamberi Rossi di Sicilia, il Merluzzo d'Alaska.

Avete un'impronta molto mediterranea…

[caption id="attachment_99832" align="alignright" width="300"]
RISOTTO ALLA MILANESE AL RAGÙ DI OSSOBUCO PROFUMATO AGLI AGRUMI RISOTTO ALLA MILANESE AL RAGÙ DI OSSOBUCO PROFUMATO AGLI AGRUMI[/caption]

Assolutamente. Siamo campani, amiamo molto la cucina partenopea e siamo cresciuti in una famiglia che ama stare ai fornelli. Non possiamo fare a meno del limone, dell'olio extravergine, delle verdure di stagione, del pesce, di acqua e farina. In generale, siamo molto attenti alle materie prime. Cerchiamo sempre prodotti di altissima qualità e lavoriamo molto sulla stagionalità.

Anche il vostro menù segue le stagioni…

Certamente. Abbiamo un menu molto contenuto ma che cambia a seconda del periodo dell'anno. È bene ricordare che siamo all'interno di un Luxury hotel, dove c'è una grande attenzione alla qualità di prodotti e servizi. Possiamo contare su fornitori altamente specializzati, ma possiamo anche chiedere di acquistare prodotti da piccoli fornitori specializzati.

Il vostro claim è 'all day dinining'. Vale anche per la Terrazza?

In un certo senso sì. All'interno dell'albergo ci sono due ristoranti ben distinti, quello a piano terra, aperto 24 ore su 24, e la Terrazza Gallia che si propone come luogo d'elezione per un pranzo leggero, per un cocktail o per una cena informale. Interessante la formula dell'aperitivo: con 18 euro l'avv img6840entore può degustare un cocktail e una serie di sfiziosi assaggi che invogliano gli ospiti a scoprire il menù completo sia a pranzo che a cena. La grande attenzione alle materie prime si esprime anche nella proposta del giorno per il pranzo, con prodotti sempre freschi e ricette curiose a 35 euro. Poi c'è la proposta serale, con un menu più vario e una spesa che va dai 60 euro in su. Diciamo che i nostri prezzi sono allineati a quelli del vicino 'food district' di Solferino.

Sono pronti i milanesi ad avvicinarsi al ristorante in hotel?

Visti i risultati, diciamo proprio di sì. E con l'arrivo della bella stagione le cose andranno anche meglio. Sicuramente una buona parte della nostra clientela è attratta dalla possibilità di mangiare al Gallia la cucina proposta dal ristorante 'Da Vittorio'. Poi c'è un po' un trend a Milano di fare l'aperitivo in terrazza, e farlo qui da noi, potendo degustare piccole sfiziosità, che portano la firma dei Cerea, come i mini burger o la pizza nuvola, sicuramente aiuta.

Avete una clientela più legata agli ospiti dell'albergo o avventori esterni?

Assolutamente 50 e 50. Ci sono tanti ospiti dell'albergo, molti stranieri, ma anche gente che viene dall'esterno per una uscita di piacere.

Avete anche una buona selezione di vini…

Esatto. La selezione dei vini è curata da Francesco Cerea non solo per il ristorante ma per tutto l'hotel. In Terrazza Gallia studiamo i migliori abbinamenti tra i nostri piatti e i vini della cantina scelti tra i grandi nomi dell'enologia, fino ai piccoli produttori che nascondono sempre prodotti di nicchia estremamente apprezzabili.

Per i fratelli Lebano la Terrazza Gallia è un punto di arrivo o di partenza?

Sicuramente ora è un 'nuovo' punto di arrivo dopo molte esperienze in Italia e all'estero. È la prima vera esperienza assieme in un ristorante di grande prestigio. Pensiamo di rimanere qui ancora un bel po' per costruire assieme alla proprietà e ai fratelli Cerea un punto di riferimento per il capoluogo meneghino. Del resto, il fatto di esserci trasferiti a Milano (Antonio con la compagna, Vincenzo con moglie e figli) con tutta la famiglia è un segnale che vorrà pur dire qualcosa…

LA RICETTA: il Tiramisù Tiramisù

Dessert composto da 3 parti:

- Pan di Spagna al burro bagnato al caffè espresso amaro
- Gelato di mascarpone
- Crema pasticcera al caffè
- Crumble al cioccolato e cioccolato soffiato
- Sfera di isomalto ripiena di emulsione al Tiramisù

Abbinamento: Tequila Patron XO Caffè

Raffinate scelte di design

img6889Terrazza Gallia trova collocazione nel corpo dell’edificio di nuovissima costruzione dell’Excelsior Hotel Gallia, a Luxury Collection Hotel, ed è indipendente rispetto all’entrata sulla lobby dell’hotel, consentendo così un comodo e veloce accesso agli ascensori, che in pochi secondi conducono al settimo e ultimo piano. Qui, il bar e ristorante offrono una meravigliosa vista panoramica, che spazia dalla maestosità primo Novecentesca della facciata della Stazione Centrale fino ai luminosi grattacieli del quartiere di Porta Nuova. All’ingresso ad accogliere gli ospiti un bancone realizzato in alluminio su pietra, che regala una sensazione visiva e tattile di grande impatto. Attorno ad esso, una serie di ampie e confortevoli sedute organizzate in aree private di conversazione ritmano gli spazi interni, creando delle aree riservate e intime. Dal bar si accede direttamente alla grande terrazza img6933panoramica, una delle più grandi di Milano all’interno di una struttura alberghiera, che si snoda attorno a due lati dell’edificio ed è stata allestita con un design pulito ed elegante. La sala ristorante è stata progettata come un teatro, dove il cibo è protagonista della scena e le luci aggiungono valore all’esperienza gastronomica. L’ambiente è infatti realizzato nell’assoluta eleganza del total black, abbinato a un caldo color bronzo, che richiama l’eleganza dello stile Deco Milanese al quale è ispirato il progetto dell’intero albergo. Due spettacolari chandelier di La Murrina, composti da 284 parallelepipedi in vetro soffiato, illuminano la parte centrale della sala con le lampade che diffondono luce diretta sui tavoli. A completamento dell’area ristorante, la saletta Maserati, una sala per 8 ospiti, un ambiente raccolto con pareti rivestite in pelle, impreziosito da una cascata di luce sul tavolo, per conferire maggiore pregio a questo spazio intimo e riservato.