Lubna: il nuovo progetto di Lorenzo Querci e soci

20250123133006soci-299842d7

A Scalo Romana, a Milano, inaugura una nuova location con spazio eventi e galleria d’arte. Cuore pulsante, il listening restaurant bar firmato dalla squadra vincente di Moebius. Questa sera l’opening cocktail party

Il 2024 è stato un anno di conferme per Lorenzo Querci e soci. Con l'ingresso di **Moebius** nella prestigiosa classifica "The World's 50 Best Bars" (leggi anche QUI) e la stella Michelin appena conquistata per Moebius Sperimentale, la squadra non si è fermata. Il 2025 si preannuncia come l'anno dei nuovi progetti, e l'inaugurazione di **Lubna**, questa sera, ne è la prova più tangibile.

Situato in via Vezza D’Oglio, a pochi passi dalla Fondazione Prada e Fondazione ICA, il nuovo locale riporta alla vita un’area urbana di circa 3000 mq, restituendola alla citta?, dopo decenni di abbandono e degrado, puntando sul format in grande ascesa del **listening bar, aperto cinque giorni su sette (da mercoledì a domenica)**.

Abbiamo visitato il nuovo locale lo scorso dicembre, durante il soft opening e siamo rimasti colpiti dall'atmosfera che riesce a combinare l'anima industriale degli spazi con un'estetica contemporanea e accogliente. «*È un progetto che parla di una Milano nuova, quella del futuro, che conserva la solennità della sua storia e al tempo stesso lo slancio all’innovazione e al continuo rinnovamento della città e del suo stile di vita*», spiegano in una nota alla stampa **Alberto Querci, Francesco Sicilia, Lorenzo Querci e Natascia Milia**, founder del nuovo progetto.

LA NOSTRA VISITA

La nuova area si sviluppa infatti attorno a una piazza trapezoidale, di circa 1200 mq, che connette tre distinte funzioni: **l'area eventi Magma**, il Lubna e la **galleria d'arte Scaramouche**. La visione imprenditoriale è chiara: creare un luogo dove mangiare, bere e ascoltare musica siano esperienze intrecciate in modo unico, mantenendo elementi di continuità con il Moebius. A cominciare dalla galleria di metallo all'ingresso che richiama il palco dei concerti del Moebius all'ulivo secolare che domina la scena tra la galleria e il bar. Anche il nome, Lubna, è ispirato al mondo dei fumetti, grande passione di Alberto e Lorenzo, e al personaggio protagonista della serie a fumetti ideata da Stefano Tamburini.

«*Gli spazi industriali sono vuoti urbani, preclusi alla città. Sia quando sono in attività che quando cessano la loro funzione, sono perimetri inaccessibili*», raccontano Luca e Marco Baldini dello studio Q-bic di Firenze che ha curato l'intero progetto. «*Ecco perché abbiamo voluto pensare ad una piazza, un luogo centrale che fosse l'esatto opposto del vuoto urbano precedente. Uno spazio libero di socialità su cui si affacciano nuove attività*».

L'ambiente è dominato dai toni scuri, dal cemento e dal ferro. In una delle due sale e? stata realizzata un'installazione che si sviluppa su una parete di 15 metri, composta da moduli girevoli sopra i quali verranno proiettati video immersivi e dove fa bella mostra di sé la postazione dj. La sala più grande ospita il bancone centrale, lungo 15 metri, fulcro dell'azione: una postazione che integra mixology, cucina a vista e convivialità e dove abbiamo incontrato vecchie conoscenze a noi care.

Ester Brodoloni, già hospitality manager al Moebius, Sabina Yausheva, "director of good vibes" e Giovanni Allario, bar manager del Moebius e ora del Lubna.

LA PROPOSTA: FUOCO E COCKTAIL D'AUTORE

Mentre assaggiamo uno **Yogurt Toreador** (Tequila Volcan De Mi Tierra, Acquavite di Albicocca, Cointreau, lime, yogurt, olio al carbone), è proprio Giovanni che ci spiega la "filosofia liquida" di Lubna. «*Una intera sezione della carta che lavora su ingredienti freschi messi in relazione alla griglia: qui troviamo serviti cocktail che escono dalla struttura classica e si focalizzano più sull'esperienza aromatica tesa a sorprendere il cliente. Al bancone sarà possibile sperimentare cocktail strutturati in modo nuovo, dove affumicatura, cottura o ingredienti bruciati diventano protagonisti del drink con estrazioni come quella di olio al carbone, banane bruciate, rosmarino scottato. Cocktail complessi nella realizzazione, avanguardisti nelle tecniche ma eleganti e bilanciati nel gusto*».

Per gli amanti dei gusti semplici e chiari, una sezione della drink list è invece dedicata alla categoria degli Highball, long drink ottimi anche in accompagnamento ai piatti della cucina (la nota ossidativa del Marsala ci ha sorpreso nel **Vermouth e oliva**) e ai Twist on classic, per chi vuole passare una bella serata senza uscire dalla zona di comfort.

E veniamo alla **cucina che, come anticipato, si sviluppa attorno al tema del fuoco**: brace, fumo e cenere sono protagonisti di piatti che raccontano le tradizioni romagnole dello chef Enrico Croatti con un approccio contemporaneo. «*Quando mi è stato chiesto apriamo un secondo locale, la cosa che più mi ha affasciato è stato trovare un nuovo contenuto per una città dove c'è già tutto. Se Moebius è contaminazione, volevo che fosse un progetto legato alle mie radici* - spiega Croatti -. *In una città già satura di locali e di idee, non volevo parlare di avanguardia o di novità ma trovare un DNA intimo*».

Che infatti parla di Romagna, di sapori di casa, di fuoco. Una proposta che va in controtendenza perché non promette novità ma un'identità che affonda le radici nella cucina italiana, romagnolo nella convivialità, ancestrale nelle cotture, iper tecnico e contemporaneo nelle professionalità. Il menu si presenta in tre fasi: antipasti, crudi e brace. Il fuoco non è solo un metodo di cottura del cibo, ma un concetto che tocca le migliori materie prime, è un filo conduttore: è brace, è cenere, può essere solo profumo, calore, diversi gradi di cottura. Fuoco che viene governato in cucina grazie a una griglia Josper, e dove prendono vita tutti i piatti, a cominciare dalle Seppie nere grigliate, salsa aioli e prezzemolo alla **Piada alle erbe crude, squacquerone e pecorino di fossa** (sorprendente!), ai piatti più autoriali come i **Passatelli in brodo grigliato e porcini essiccati** (complesso e intrigante) fino alle Lasagne, signature dish del menu, che viene riportata in tavola da Croatti nel suo momento eletto, la domenica, unico giorno della settimana in cui sarà possibile ordinarla per farla tornare ad essere speciale, una festa da attendere e da celebrare. Torneremo per assaggiarla, stay tuned!