

## CreDa Gastronomia Popolare: back to routine e nuovi servizi



Il progetto **CreDa – Gastronomia Popolare**, di Crescenzo Morlando e Dario Pisani, nato nel 2024 in via Orti 12 a Milano, dopo aver tenuto compagnia ai milanesi nelle calde serate di agosto **torna ai suoi orari canonici**: dal martedì al sabato dalle 11 alle 23; la domenica dalle 11 alle 16.

CreDa è uno di quei luoghi che fanno parte della routine affettiva di chi li frequenta: si va per mangiare, ma anche per ricordare, riconoscersi e raccontarsi. **La Cucina del Ricordo** è questo: rievocare emozioni familiari e sopite attraverso i sapori, partire dalla tradizione popolare per raccontare storie nuove, personali e universali.

Da CreDa il piatto non è solo cibo: è **memoria ed è casa**. Tornare qui dopo le vacanze significa ritrovare il profumo della domenica mattina, i pranzi nel dehor, gli aperitivi accompagnati dalla parmigiana e le cene in compagnia. **Il banco gastronomia** propone ogni giorno ricette simbolo della **cucina partenopea**: parmigiana di melanzane, verdure saltate, polpette al ragù di “nonna Maria” e altri piatti pronti sia per l’asporto sia per essere consumati nel locale.

Accanto al banco, **la cucina espressa** accompagna pranzi e cene con piatti che scaldano il cuore: pasta e patate, gnocchi alla sorrentina e molto altro. Sono sapori che riportano subito a casa, ideali da ritrovare nei giorni in cui si riparte con la quotidianità. **Grazie ai servizi di catering, banqueting, showcooking e chef a domicilio**, CreDa porta la sua atmosfera e i suoi sapori popolari ovunque, trasformando ogni evento in un momento di convivialità autentica.