Red porta a Milano cibo, libri e sogni

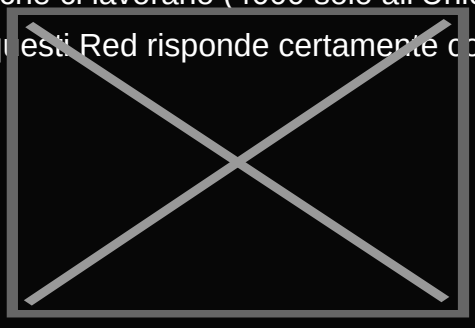
red-milano-gastronomia1-65caa698

Red come il colore del marchio, ma anche acronimo di Read, Eat, Dream: cibo, lettura e sogno in un unico luogo. Anche a Milano arriva (Domani 12 settembre l'inaugurazione) il format nuovo della Feltrinelli, la prima catena di librerie italiane, dopo l’esordio a Roma e un altro episodio a Parma. Il sito è di quelli più cool del momento, la piazza Gae Aulenti, ai piedi del grattacielo dell’Unicredit nel l’area di Porta Nuova che sta disegnando lo skyline della Milano proiettata verso l’Expo 2015, ma anche non distante dalla nuova sede della Fondazione Feltrinelli che sta sorgendo a qualche isolato di distanza



su progetto degli architetti tedeschi Herzog & De Meuron.

In maniera più accentuata che a Roma, questo primo locale milanese (il comunicato lascia intendere che ne arriverà un altro) punta sulla ristorazione in considerazione del fatto che migliaia di persone transitano da piazza Gae Aulenti, perché ci lavorano (4000 solo all’Unicredit) o perché transitano da o per la stazione di Porta Garibaldi. A questi Red risponde certamente con la proposta culturale (5 mila i



titoli in assortimento), ma soprattutto con l’offerta di cibo per il

pranzo o la cena, ma anche per la prima colazione o per una pausa caffè in un luogo dove si respira un clima veramente internazionale. I 500 metri quadrati di Red sono comunque ripartiti tra libreria e ristorante, dove trovano posto un centinaio di coperti (più trenta nel dehors). L’assortimento comprende anche oggettistica e food, alimenti e vini selezionati da Feltrinelli sulla base di un principio

di qualità, sostenibilità, accessibilità, con una connotazione stagionale.

La ristorazione spazia lungo tutto l’arco della giornata - dalle 7,30 alle 23,00 - cambiando anche le



modalità e le forme del servizio: postazioni self service per la

colazione all’italiana, ciascuna delle quali richiama uno stile di vita o unìambientazione: dala colazione di una volta a quella del goloso, alla partenza salutista. Per il pranzo proposte leggere, con variazioni di insalate e piatti del giorno; preparazioni gastronomiche, versioni in miniatura del menu serale, per accompagnare l’aperitivo e pietanze da scoprire per la cena. Assima l’attenzione alle pmaterie prime e ai fornitori: carne de La Granda Trasformazione, formaggi e salumi dei Fratelli Guffanti e pesce de La Casa dei Pesci di Talamone. Ai fornelli il giovane e talentuoso chef Fabian Angelini, venezuelano di nascita con un bagaglio di solida esperienza costruita tra Bilbao e Cantabria, Dubai, il Piccolo Lago di Verbania, Anversa e Parigi.

(Foto: © Fotozil)