

stilemese **A TAVOLA**

di Maurizio Bertera

TENDENZA MENÙ

I fornelli con la griffe

Milano ma non solo: ecco dove le aziende della moda hanno sposato il fascino al gusto

È più il cibo che fa moda o la moda che fa cibo? Domanda da porsi vedendo che negli ultimi anni, il matrimonio tra cucina e griffe si è rafforzato. Non solo a Milano, capitale di entrambi i mondi. A Firenze, all'interno dell'Hotel Lungarno della famiglia Ferragamo, il ristorante Borgo San Jacopo - guidato da Peter Brunel - ha appena conquistato la stella Michelin. A Roma, sono di scena i Fendi con l'Enoteca La Torre, stellato di Villa Laetitia con Danilo Ciavattini al timone, che preparano un vernissage fuori dal comune: in primavera, Zuma - famoso brand giapponese con locali in tutto il mondo - aprirà un ristorante nel restaurato Palazzo Fendi in Largo Goldoni. Torniamo a Milano, ecco situazioni di ogni tipo, dal ristorante di tendenza sino al "localino" originale fino al bar di lusso dentro un grande store. E c'è anche un'azienda come Brian&Barry che nel grattacielo di Piazza S. Babila decide di ospitare una dependance di Eataly, un ristorante-gourmet come Asola (molto bello, guidato da Matteo Torretta) e all'ultimo piano un lounge bar - Terrazza 12 - in stile anni '60. In cima a un palazzo - quello che ospitava l'Enel, oggi quartier generale di Dsquared 2 - c'è anche Ceresio 7 Pools&Restaurant: ha la caratteristica per ora unica a Milano di avere - oltre la zona coperta - un'ampia terrazza con una piccola piscina per lato, lettini e tavolini bassi: relax durante il giorno e cornice ideale per l'aperitivo o il dopo cena, sfruttando una vista totale su Milano e la nuova skyline. Se la terrazza è un must cittadino, l'interno tiene il passo con arredi customizzati, ispirati agli anni '50 e '60, composto da pezzi unici e ottime repliche di design. A gestirlo, un poker di professionisti che si è incontrato al Bulgari Hotel: il romano Edoardo Grassi, il casertano Luca Pardini, il varesino Marco Civitelli e il brianzolo Elio Sironi, cuoco raffinato ed esperto. C'è grande attenzione al food, come conferma Epicurea: la manifestazione che dal 2013 ospita famosi cuochi da tutto il mondo, sotto l'occhio vigile di Roberto De Pinto. Prima che la stella Michelin baciasse Armani Ristorante, il ristorante più quotato dalla critica era quello, ampio e luminoso, al primo piano di Palazzo Trussardi, in Piazza della Scala: prima Andrea Berton e successivamente Luigi Taglienti l'hanno portato alla doppia stella sulla

Guida Rossa. Poi c'è stata la scelta della famiglia di un *downsizing*, all'insegna della cucina più immediata e dell'informalità, affidandola a un giovane come Roberto Conti. Punto di forza resta il Café Trussardi dove si esibisce Tommaso Cecca, uno dei bartender italiani più bravi, autore anche di un recente aperitivo in bottiglietta, griffato dal Levriero. Per chi segue la cucina in tivù, la curiosità di incontrare Luchino Cinacchi, il maître a perenne rapporto del divino Cracco in *Hell's Kitchen Italia*: qui però è il direttore. Anche Gucci ha un bar, piccolo in Galleria mentre a Firenze, quello all'interno del suo museo, occupa uno spazio maggiore e offre menu stagionali. Il Just Cavalli mantiene i suoi fedeli come è sempre ben frequentata Mimmo Milano, la trattoria in stile provenzale al piano superiore dello store Dondup, in via Sirtori. Lo scorso ottobre ha aperto Doriani Montnapoleone Café Restaurant, dove il sabato si fa (ovviamente) lo shopping brunch e che ha come proprietario Doriani Cachemire. Di stile e dimensioni internazionali è invece The Stage, lo spazio che Replay ha creato in Piazza Gae Aulenti: al secondo piano, che richiama l'interno di un grande yacht, si trovano un ristorante e un eccellente bar, l'Octavius. All'opposto, per spazio, c'è The Small: 19 mq, all'vintage, per un bistrot curato dal fashion designer Giancarlo Petriglia. Tra le novità, non si può dimenticare Tiramisù Delishoes, da una parte un dessert restaurant e dall'altra una shoes boutique di ricerca. Per la cronaca, il format arriva dalla Catalogna: Espai Sucre, il celebre "spazio zucchero" di Barcellona, creato dagli chef e pasticceri Jordi Butron e Xano Saguer. Ma non è l'unica "dolcezza" della moda milanese, anzi. Circa tre anni fa, per Cova - storica pasticceria di Via Montenapoleone - ci fu una piccola guerra tra Prada e LVMH che volevano diventare soci di maggioranza. Prevalse il gruppo francese e Patrizio Bertelli - patron della griffe italiana - si consolò acquisendo subito Marchesi, altra famosa pasticceria cittadina, affiancando alla sede in Santa Maria alla Porta quella nuova al 9 di Via Montenapoleone (Cova si trova all'8...). Non bastasse, ha aperto il fantastico Bar Luce all'interno della Fondazione Prada, in Viale Isarco: il progetto è di Wes Anderson, il regista di Grand Budapest Hotel. Si chiama potere della moda. Applicato al food & beverage, può dare (e dà) grandi risultati.

