Quotidiano
08-01-2024
Pagina 1+8
Foglio 1 / 2

Milano il Giornale

Diffusione: 4.597

www.ecostampa.it



I MAGNIFICI SETTE

Ecco i locali che nel 2024 ci faranno felici

Andrea Cuomo a pagina **8**

I MAGNIFICI SETTE

I ristoranti su cui puntare per un 2024 a tutto sapore

Nuove aperture, concept originali e insegne rinnovate Da Sensorium a Nobuya passando per Motelombroso

Andrea Cuomo

Che 2024 sarà nella ristorazione milanese? La scena città è sempre effervescente, un mare di aperture, chiusure, rebranding nel quale è difficile orientarsi. Proviamo a individuare quali sono i sette locali da tenere d'occhio nell'anno appena iniziato, tra nuove insegne, locali dai quali si attende il salto di qualità e qualche indirizzo già rodato ma che si è dato una nuova veste.

Sensorium Un locale aperto poco più di un anno fa che sta scalando molte posizioni nella considerazione dei food lover meneghini. Merito della bravura dello chef Federico Rottigni e dell'idea di una cucina multisensoriale ed esperienziale, quasi uno spettacolo teatrale per i soli undici clienti. Il menu attuale, Ayahuasca, è ispirato alle tradizioni gastronomiche del Sud America, che Rottigni reinterpreta in modo non filologico ma emozionale. Può sconcertare o entusiasmare. In via Crocefisso, 2.

Soot Credo molto in questo ristorante coreano che potrebbe finalmente portare questa cucina colta e profonda nei terreni del fine dining, dopo anni di semplificazioni «street». Lo chef, Kim Minseok, lavora in Italia da diversi anni, con esperienze in cucine blasonate, ciò che lo rende propenso a un dialogo di linguaggi. E poi presto il locale dovrebbe poter contare finalmente sulla griglia che consentirà di realizzare il Korean BBQ, con una sala dedicata. Via Piero della Francesca 59N.

Autem Luca Natalini, toscano 34enne con esperienze in tutto il mondo, è lo chef di questo locale in Porta Romana che ha aperto nella primavera scorsa e che dopo un comprensibile rodaggio ora è pronto a raccogliere i meritati onori. Ingredienti sostenibili, che il cliente può guardare prima che vengano laborati, e accostamenti arditi e pensati. Suo è forse il piatto del 2023 a Milano, la Pasta in bianco solo apparentemente semplice, e poi i signature Come se fosse una bouguignonne e l'Insalata di anguilla affumicata. Via Serviliano Lattuada, 2.

Il Circolino di Monza Nato sotto l'egida di Claudio Sadler, chef esperto ma sempre in evoluzione, questo bellissimo ristorante al centro della «capitale» della Brianza sta pian piano trovando l'attenzione che merita, anche grazie al grande lavoro che sta facendo il resident chef Lorenzo Sacchi. Un menu degustazione ricco di spunti, un altro dedicato al come eravamo e una carta molto centrata. Punteremmo qualche euro sulla stella il prossimo novembre (seguono gesti apotropaici). Via Anita Garibaldi, 4, Monza.

Nobuya Non poteva mancare un giapponese, quello di Niimori Nobuya, nato a Tokyo, da due decenni in Italia (a Milano da Sushi B), che finalmente da dicembte ha un «suo» locale. Il dialogo tra le cucine di Giappone e Italia è fecondo e interessante, le tecniche impeccabili. Via San Nicolao 4.

Motelombroso Un ristorante che da qualche anno si è fatto notare in una zona di Milano poco modaiola: un ristorante quasi segreto, con un bel giardino e un décor elegantissimo. Ma la cucina di Nicola Bonora, sardo poco più che trentenne, sta mostrando idee fresche abbinate a una mano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

190849

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Milano il Giornale

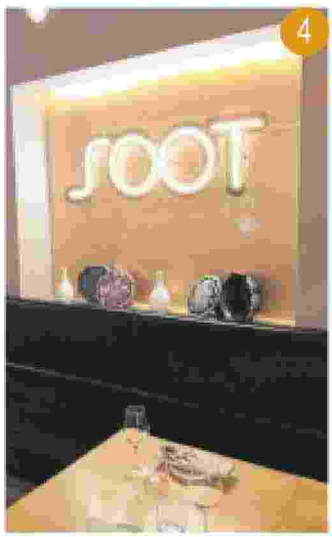
www.ecostampa.it

davvero felice. Sarà l'anno del boom? Alzaia Naviglio Pavese, 256.

Manna Un locale che ha quasi dieci anni quello di Matteo Fronduti, cresciuto come il quartiere che lo circonda, NoLo. Di recente è stato interessato da un profondo restyling che lo ha reso più elegante e confortevole. La cucina di Matteo resta colta, profonda, ironica e perfettamente contemporanea. Il 2024 potrebbe essere finalmente l'anno della meritata (quanto tardica) consacrazione. Piazza Governo Provvisorio, 6.



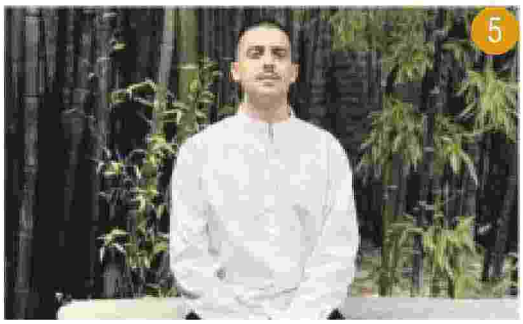




PERSONALITÀ EMERGENTI

1. La brigata del Circolino di Monza;
2. Luca Natalini, chef del ristorante Autem;
3. Federico Rottigni, volitivo chef di Sensorium, originale format milanese:
4. Una sala di Soot, il ristorante coreano di via Piero della Francesca, chef Kim Minseok;
5. Nicola Bonora, lo chef sardo di Motelombroso, all'Alzaia Naviglio Pavese






Milano
FESTE FINITE
Divieti, cantieri e stangate
Ripartenza ad ostacoli


I ristoranti su cui puntare per un 2024 a tutto sapore

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
190849

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE