



La città accoglie due nuovi concept, dove il cibo è protagonista. Brian & Barry Building offre cucina stellata e si allea con Eataly, mentre Donizetti punta su un'offerta variegata all'insegna del made in Italy

Andrea Scevaroli



Gli store che scaldano la ristorazione milanese

Sarà forse l'avvicinamento all'inizio dell'Expo o magari l'avvento in pompa magna di Eataly, sta di fatto che a Milano, in queste ultime settimane, la ristorazione è stata movimentata da interessanti novità. Il capoluogo lombardo ha infatti inaugurato nel suo centro urbano due nuove location all'insegna dell'enogastronomia italiana di qualità.

Tra i protagonisti, ancora una volta **Oscar Farinetti**. L'imprenditore piemontese, dopo aver tagliato il nastro del suo nuovo punto vendita Eataly in Piazza 25 aprile, ha presenziato anche l'apertura di **Brian & Barry Building**. Un department store ospitato in un edificio storico degli anni '50, nella centralissima piazza San Babila, all'angolo tra via Durini e via Borgogna per l'esattezza. In totale dodici piani, ognuno dei quali preposto ad accogliere negozi e insegne che si rifanno alla

qualità e all'eccellenza. A finanziare il progetto è stato **Claudio Zaccardi**, presidente della società **BBB**, proprietaria anche del marchio di abbigliamento Boggi Milano, la cui idea è quella di offrire un luogo dove acquistare generi di lusso che spaziano dal design alla moda, fino per la gioielleria, cosmetica e orologeria, ma al contempo avere la possibilità di deliziare il palato con esperienze gastronomiche d'autore. Cosa, quest'ultima, che giustifica la presenza di Farinetti. Il patron di Eataly - tra i soci di maggioranza del progetto, insieme al gruppo Sephora - ha promosso all'interno dello store alcuni suoi format di successo. Suoi sono, infatti, la **Piadineria dei Fratelli Maioli**, l'**Hamburgeria di Eataly** e il ristorante **Meataly della Granda**. Da aggiungere poi un punto vendita **Rosso Pomodoro**, mentre per tutti gli amanti del tè è stato creato un **corner Arte del Ricevere**. Infine, gli ultimi due piani di Brian & Barry Building (con



{ LOCALI & CATENE }

Donizetti è strutturato su due piani, per una superficie di 2.700 mq, con servizi di ristorazione e vendita al dettaglio



I due food store puntano sull'enogastronomia italiana, puntando su un'offerta di ristoranti diversi tra loro



terrazza affacciata su Piazza San Babila), sono occupati dal ristorante con annessa Vip Room (si accede solo su invito), che insieme formano l'**Asola Cucina Sartoriale**, locale capitanato ai fornelli dal giovane chef stellato **Matteo Torretta**. Il posto offre piatti che si rifanno alla cultura gastronomica italiana, ma anche internazionale, per soddisfare le richieste di una clientela che, si prevede, sarà composta in prevalenza da turisti stranieri.

Raggruppa invece 'sei creatori del gusto', il concept store **Donizetti**, inaugurato ai piedi dei nuovi uffici della Regione in Piazza Lombardia. Uno spazio strutturato su due piani, con una superficie complessiva di 2.700 mq, caratterizzato dalla presenza di alcune società di ristorazione e di vendita al dettaglio. La lista dei sei 'eletti' si compone quindi da **La Cafferteria**, la torrefazione pluripremiata con sede a Luino, mentre gli appassionati dello street food all'italiana possono trovare ristoro da **Huè**, scegliendo alcune tipiche specialità del Bel Paese, come per esempio arancini, pizzette e piadine. Proseguendo il tour, il concept store meneghino ha pensato anche a coloro che prediligono un'alimentazione più leggera e possibilmente eco compatibile, creando il locale **@gente naturale**, dove il cliente può aggiungere alla sua insalata tutta una serie di ingredienti naturali oppure scegliere tra una vasta gamma di macedonie e centrifughe varie. Da **Pasta Food**, invece, lo chef stellato Lorenzo Secondi dirige un'équipe di giovani cuochi dedita a preparare saporiti piatti di pasta fresca, mentre da **2D Parma** ci s'imbatte in un'isola enogastronomica dove poter degustare gustosi abbinamenti provenienti dal territorio parmigiano. Infine, il ristorante **Sopraffino**, al secondo piano, l'offerta si basa su una cucina classica italiana, rielaborata in chiave moderna e innovativa. ■