

GQ

ITALIA

The *Sports*
Issue

JAMES RODRÍGUEZ
DIDIER DESCHAMPS
JAMES HARDEN
LUCA' DOTTO

GENTLEMEN'S QUARTERLY
Luglio-Agosto 2019, N.221
3,00 Euro

+

GQ CARE
32 pagine
di Bellezza
al maschile

Roberto Mancini

Sbagliando si impara

DI

PAOLO CONDÒ

IN EDICOLA DAL 12.06.18

ISSN 1129-3780

80221



9 771129 378004

Fotografato per GQ ITALIA
da VAN MOSSEVELDE-N





Calamari alla griglia con piselli e menta: uno dei piatti inseriti nell'offerta di A Tavola del Mandarin Bar & Bistrot di Milano. Da 70 a 85 € (senza o con bevande). mandarinoriental.it

MILANO GOURMET/ 1

IL PRANZO DELLA DOMENICA

Un menù settimanale a sorpresa fondato sui piatti della tradizione. L'idea "alleggerita" dello chef bistellato Antonio Guida

Testo di MICHELE FOSSI

Un menù a sorpresa, diverso ogni settimana, incentrato su quei piatti semplici della tradizione che più immediatamente si associano al pranzo della domenica in famiglia, come le lasagne, la parmigiana e le melanzane farcite, reinventate in chiave destrutturata e "alleggerita".

Questo il concept di A Tavola, il nuovo appuntamento domenicale firmato dallo chef bistellato Antonio Guida al Mandarin Bar & Bistrot, nato per dare una risposta tutta italiana al trend importato da Oltreoceano del brunch. «Snellire la tradizione è l'obiettivo che ci siamo posti per onorare il pranzo meno formale e più rilassato della settimana»,



racconta Guida, approdato a Milano nel 2015 dopo tredici gloriosi anni alla guida del Pellicano di Porto Ercole. «Per me è fondamentale che il cliente capisca cosa sta mangiando. Di un astice con zabaione agli asparagi deve poter riconoscere visivamente tutti e tre gli ingredienti principali, oltre ovviamente ad apprezzarne distintamente i rispettivi sapori, che devono esaltarsi l'un l'altro, senza mai coprirsi».

Il processo di "alleggerimento" investe anche il servizio: come nelle vecchie osterie di campagna, le portate vengono servite in tavola su un vassoio rialzato da cui ogni commensale può servirsi a piacimento. ☺



MILANO GOURMET/ 3

MANGO & BACON

Non c'è nutrizionista che non insista: la prima colazione è fondamentale nella sana alimentazione. Ma il breakfast nella logica alberghiera assume un'altra dimensione. È il saluto dell'hotel all'ospite che se ne va, o l'intrattenimento del mattino a chi sceglie di non aspettare il business lunch per il primo appuntamento conviviale di lavoro. A Milano MGallery, cinque stelle Sofitel, ha avuto un'idea brillante: far firmare la nuova colazione à la carte da Andrea Berton, chef pluristellato. Una scelta che trasforma il pasto del mattino in un'esperienza di condivisione gastronomica. Berton ha sfoderato uno dei suoi colpi. Quello che si presenta come un uovo all'occhio di bue con pancetta è, in realtà, freschissimo mango (il tuorlo), albume di yogurt, una spruzzata di polvere di pancetta (per i più golosi una fettina ma cotta al forno e asciugata dai grassi) e un mix di semi amalgamati con miele di acacia. Gusto: esplosione di freschezza. (G.A.)

Sopra, il piatto che lo chef Andrea Berton ha ideato per il già ricco breakfast dell'hotel MGallery Sofitel

MILANO GOURMET/ 2

PANZANELLA DA PRADA

I piatti della tradizione contadina come la panzanella toscana o la pasta con i ceci, opportunamente nobilitati da abbinamenti inattesi ma mai stravaganti, sono i veri protagonisti – ancor più dei ricercati interni disegnati da Rem Koolhaas – del nuovissimo ristorante ospitato ai piani alti della Torre della Fondazione Prada. Un menù senza fronzoli eppur curato in ogni dettaglio, che equivale a una dichiarazione d'amore per la semplicità della cucina tradizionale italiana. (M.F.)

Sotto, il nuovo ristorante Torre della Fondazione Prada: 84 coperti disposti su tre livelli e circondati da opere d'arte



MILANO GOURMET/ 4

GRANDE DAME

L'illusione in cui si sprofonda pochi minuti dopo essersi seduti a un tavolo del nuovo Paper Moon – inaugurato in autunno all'interno di Palazzo Reina davanti all'omonimo ristorante storico in via Bagutta a Milano – è quella di essere i privilegiati ospiti di una grande dame milanese all'interno della sua patrizia dimora. Un "effetto casa"

rafforzato da una suddivisione dello spazio in intime stanze con al massimo venti coperti, fini arredi ottocenteschi e sfarzosi soffitti affrescati. Motivi di vanto del ristorante, oltre al giardino di 700 metri quadrati, l'ampia scelta di crudi di pesce, la gelatina di pomodoro con la sua burratina e l'ombrina in terrina. (Michele Fossi)