

BAR *Giornale*

Bar • Alberghi • Ristorazione



Euro doss
Tutto quello
che dovete
sulla monet

Bartime s
Vi aspettiam
a Roma il 17
per l'ultima
del nostro c

**Carta
delle Cart**
Finale a Sie
il 15 e 16 ot
In passerell
te migliori c
dei vini, dist

Vino fenomeno

Ristorazione commerciale ■ **Accademia della cucina**
forni e abbattitori ■ **Gualtiero Marchesi Award** ■
mercato birra ■ **wine bar** ■ **Cava** ■ **Fantacalcio** ■ **art hotel**



Miami Beach all'Idroscalo

1057 Ocean Drive, Milano.
Oltre al ristorante, sushi, grill,
Nasce un food village dove
buddha bar, piscina, spazio-sfilate,
trionfano fusion e spettacolo
campi da tennis, calcetto, discoteca



A lato, Santini (primo a destra) posa con lo staff. Sopra, un'area del locale di Milano, le pennette all'aragostella e la canoa utilizzata come banco da reception

Definirlo semplicemente un ristorante, anche se particolare, sembra davvero riduttivo, se non altro perché 1057 Ocean Drive di Novegro (Milano), costruito a pochi metri dalla sponda ovest dell'Idroscalo, il "mare" dei milanesi, è inserito in un contesto imperioso: dopo il parcheggio da 800 posti spuntano i 50mila mq di terreno con erbetta all'inglese di proprietà della Provincia, su cui si articolano, suggestivo corollario alla struttura che ospita il ristorante e il sushi bar (dislocata su due piani per complessivi 450 mq), un capannone per sfilate di moda, campi da calcetto, tennis, una piscina olimpionica, un buddha bar, una discoteca e un'ocean-grill. Insomma, come l'ha definito Massimo Santini, ideatore e gestore del 1057, un'autentica «macchina da guerra della ristorazione e del divertimento». Ma procediamo con ordine, cominciando proprio dal singolare nome che identifica il locale di Novegro. «1057 non è una data o una ricorrenza particolare - precisa Santini - ma è il punto focale di Ocean Drive, la strada di Miami Beach con i locali e i ristoranti più esclusivi della Florida, dove molti giovani trascorrono serate all'insegna della buona cucina e del divertimento genuino. Eppoi - aggiunge

Il profilo

Menu	+	lista corta (7 antipasti, 4 primi, 8 secondi, selezione di formaggi, 7 dolci) cambiata frequentemente
Cucina	+	riuscito mix mediterraneo-orientale
Ambiente	+	suggestivo e spettacolare nell'arredo con icone africane
Drink	+	centrifugati con profilo dietetico
Parcheggio	+	comodo con 800 posti

+ positivo = standard - da rivedere

- oggi i ragazzi vanno con i numeri per cui è anche più facile da ricordare». Progettato dall'architetto toscano Armando Tanzini, il ristorante - prezzo medio bevande escluse 36/41 Euro (70/80 mila lire) - è aperto tutto l'anno dalle 20 alle 24 (riposo settimanale lunedì) e dispone di 180 posti. All'interno si respira un'atmosfera africana soprattutto negli arredi: nel corridoio che porta alla sala ristorante fa bella mostra una canoa adattata a tavolo da reception mentre più in là tavolini bassi contornati da letti con grandi cuscini e sculture in legno (troneggia un gigantesco struzzo) sono sistemati in piccole nicchie destinate agli ospiti che vogliono cenare, bersi un drink o rilassarsi. A metà corridoio, sul-

la destra, un tavolo prezioso e particolare con un ripiano che riprende le orme lasciate dalle ruote dei motorini utilizzati in Africa dai fratelli per portare viveri e medicinali alle tribù sperdute. «Quando Berlusconi viene a trovarci, cena sempre a questo tavolo», la butta lì Santini e non sa se crederci o meno ma questo fa parte del gioco. Tutti i mobili arrivano da Malindi (Kenya) e, altra no-

vità del locale, possono essere acquistati dalla clientela. Sulla sinistra del corridoio, ecco il banco salotto per il dopo cena eppoi la sala principale del ristorante che si estende sulla veranda d'inverno chiusa con vetrate e con un soffitto trasparente. Luci giallognole e soffuse completano la rilassante atmosfera. «La veranda è stata progettata perché il cliente possa cenare ammirando le stelle», conferma Santini.

Un po' euro, un po' tai. Anche la proposta gastronomica del 1057 è allettante. Nella cucina di 70 mq gli chef Alessandro Tronconi, Marco Ceriani e Lorenzo Boni miscelano con equilibrio sapori e ingredienti del sud-est asiatico con materie prime tipicamente occidentali.

Qualche esempio? Il carrè d'agnello pre-salé accompagnato da una mistanza di verdure salsa al brandy e tortino di riso thailandese con ananas e zenzero, le mezze penne condite con pomodorini freschi e timo e suggellate con aragostella proveniente direttamente dall'India, gli antipasti "1057", trionfale mix di soia, pesce e carne, gli spaghetti con cipollotto e polpa di riccio, il gelato allo zenzero. «Proponiamo cucina fusion - dice Santini - senza dimenticare le nostre origini occidentali». Insomma un menù all'insegna della globalizzazione gastronomica che varia ogni due-tre giorni e arricchito da una carta dei vini con 80 etichette, ampia scelta di grappe, spumanti e Champagne e una selezione di distillati scozzesi. E se la cucina è esclusiva, il

trend setter da vent'anni



Massimo Santini, 53 anni, da trenta e più nel settore, è un personaggio celebre nella ristorazione. Tra le sue creazioni più geniali e

di successo, spiccano locali storici come L'Oca Nera, La Lanterna, Los Paradise e New York Pizza di Milano, BBC e Boca Chica di Bologna, oltre all'organizzazione di mega eventi come il concerto di Zucchero nel cuore di Milano in occasione del capodanno 2000. Il 1057 rappresenta l'insieme delle esperienze maturate da Santini nel settore della ristorazione. «Sarà l'ultimo», dice. Non ci crede nessuno.

servizio è all'altezza: all'ingresso le hostess accompagnano il cliente al tavolo dove lo attende l'aperitivo con stuzzichini particolari tra cui un fior di loto riempito con peperoncino molto piccante che introduce il palato alla cucina fusion. Al termine della cena, ecco lo zucchero filato e, corollario digestivo, dei ghiaccioli serviti in una bowl colma di ghiaccio tritato.

Organizzazione e servizio. Ma la cura del servizio necessita di un'efficiente organizzazione. Coordinati dal direttore Gaetano Meo, 45 anni, dei quali 30 passati nella ristorazione e cinque lingue parlate correntemente, 18 persone tra accoglienza, barman e personale di sala si muovono secondo rituali precisi. «La tempistica del servizio - puntualizza il direttore - è fondamentale per non disattendere le esigenze del cliente ed evitare tempi "morti", soprattutto nella gestione di un locale come il 1057 che in estate dispone anche di zone all'aperto». Le zone sono il sushi restaurant, situato al piano superiore della struttura (accanto al quale si trova la cambusa-cantina da 30 mq) e l'ocean-grill posto invece all'esterno del locale (entrambi in via di ultimazione). Al ristorante giapponese (140 coperti) lavorano 12 persone e si degustano sushi, sashimi e tempura, mentre sui 12 metri di ocean grill

(solo carne) si adoperano 14 addetti. «La caratteristica del grill - sottolinea Meo - è che funziona fino al termine della materia prima». Completano l'opera nove barman impegnati nel buddha bar, che alla domenica propone brunch menù dove i cocktail di frutta e verdura (con ingredienti, vitamine, minerali e calorie) hanno un numero invece del nome. Come il "38", peperoncino rosso, fragola, pomodoro, mango

Sopra, un prezioso tavolo keniano.

Sotto, mix di dolci euro-asiatici

e anguria da 200 calorie con vitamina A e C, selenio, zinco; oppure il numero "11", cioè mela, sedano e barbabietola con potassio, magnesio, vitamina A e C e 179 calorie all'attivo. Un locale anche con ampia offerta di svago, proposta in una struttura che all'aperto mostra gazebo e sedute sparse qua e là con un vialetto illuminato da torce collocate su bastoni. «Nel giardino organizziamo banchetti di comunioni, matrimoni - precisa Santini - e la discoteca propone musica live». Un ambiente frequentato anche da molti sportivi. Incalza Santini: «Sport-ristorazione rappresenta da sempre un binomio vincente». Qui hanno festeggiato Schumacher e la Ferrari, è stato presentato il Mundialito Word Cup della Fila, torneo di calcetto degli Istituti scolastici di Milano e provincia, è stata celebrata Luna Rossa di Prada. E sulla sponda dell'Idroscalo occupata dal ristorante nascerà il primo mercato nautico con barche griffate Abbate, Selva, Solcio. Insomma, 1057 è un numero magico sul "mare" di Milano. Con dentro tanta ristorazione e spettacolo.

Francesco Zazzera



NOCE MASSELLO

nuova simonelli

62031 Belforte del Chienti (MC) Italy - Via M. D'Antegiano, 6
Tel. +39 0733 9501 - Fax +39 0733 950242
<http://www.nuovasimonelli.it>
E-mail: n.simonelli@nuovasimonelli.it

Nuova Distribution Centre LLC
6940 Salashan PKWY BLDG A - 98248 Ferndale, WA
Tel. +1-360-3662226 - Fax +1-360-3664015
E-mail: nuovasimonelli@msn.com



I marchi internazionali di approvazione certificano che tutte le macchine di caffè espresso sono state sottoposte ad accuratissimi collaudi e controlli.