

MILANO INCONTRA



ESTATE IN SARDEGNA CON LO CHEF **BERTON**



Dal Meraviglioso di Porto Cervo al Forte Village di Santa Margherita di Pula, il Ristorante Berton annuncia un'estate tutta da gustare per gli amanti della buona cucina in Sardegna. Con l'arrivo della stagione estiva, infatti, la cucina di Andrea Berton, chef dell'omonimo ristorante stellato di Milano, si trasferisce a luglio e ad agosto al mare. Si inizia il 18 giugno a Porto Cervo con il Meraviglioso, il nuovo fiore all'occhiello della proposta di 5 Club capitanata dagli imprenditori Andrea Baccuini e Giacomo Sonzini, che sarà una fusione perfetta di summer vibes, musica e cucina fine dining nel cuore della Promenade du Port di Porto Cervo e, di cui Berton firmerà la proposta gastronomica. Aperto dalle 10:00

alle 02:00 il nuovo format sarà composto da due anime caratterizzate entrambe da due stili di cucine differenti: la Piazzetta e la Terrazza. Più casual il menu della prima, più sofisticato quello della seconda. Tra i piatti protagonisti spiccano le tagliatelle di calamaro, gazpacho e pop-corn di amaranto; la fregola alle erbe, gamberi e limone e la banana, arachidi e sorbetto al cacao e cardamomo, piatti in grado di valorizzare ricette della tradizione italiana rivisitate in chiave contemporanea. Dal 25 luglio al 21 agosto si rinnova il sodalizio dello Chef Berton (e del suo team) con il Forte Village a Santa Margherita di Pula in provincia di Cagliari all'interno del Forte Bay, il ristorante la cui terrazza offre agli ospiti del Resort

una vista mozzafiato sul mare di Sardegna. Sarà possibile degustare piatti quali l'insalata di gamberi mandorle e lamponi; gli spaghetti alla chitarra tiepidi, pomodoro crudo, olive e basilico; l'astice, daikon, papaia e cocco. «È per me un grande onore entrare a far parte del nuovo ambizioso progetto firmato 5 Club» afferma Andrea Berton. «Dopo la splendida stagione invernale al Super C sono fiero di approdare in Costa Smeralda e di inaugurare il Meraviglioso. Insieme alla mia brigata porteremo in Promenade di Port una cucina attuale, immediata e fresca. Sarà per me e la mia squadra un'estate intensa che proseguirà al Forte Village dando seguito a un progetto - a cui tiene molto - iniziato nel 2016» conclude lo chef stellato.



BUONGUSTO!

**Berton
un altro chef
stellato
a Porto Cervo**

**Meraviglioso
menù stellato
a Porto Cervo**

Il nuovo ristorante guidato dallo chef Andrea Berton si affaccia sulla lussuosa Promenade du Port Champagne anche a domicilio

■ GAVIANO A PAGINA 23

di Enrico Gaviano

M come "Meraviglioso". È il nome del nuovo locale di lusso che sbarca in Costa Smeralda, esattamente alla Promenade du port. Nell'anno che segna il ritorno alla vita dopo due anni di pandemia, con un numero di turisti in aumento e che hanno designato la Sardegna come loro destinazione, si affolla nuovamente anche l'angolo inventato sessanta anni fa dall'Aga Khan e, inevitabilmente, aumenta anche l'offerta per i vip. "Meraviglioso" non è solo un ristorante, in cui peraltro ai fornelli troviamo uno chef stellato come Andrea Berton (foto), ma anche luogo di intrattenimento e relax che propone un'attività spalmata per tutto l'arco del giorno: dalle 10 alle 18 l'always lunch, quindi il dopo spiaggia sino alle 21, e poi la cena offerta sui due livelli del Meraviglioso, che riecheggia una delle canzoni che ha reso famoso Domenico Modugno. L'inaugurazione del club è fissata per oggi, con una cena a inviti mentre domani ci sarà l'apertura al pubblico. In una Promenade già ricchissima di offerte nella ristorazione e dove già ci sono diversi locali di altissimo livello come il pluripremiato Confusion

Boutique restaurant di un altro chef stellato, Italo Bassi, e un ristorante di sushi ormai collaudatissimo come il Finger's, l'idea di lanciare questa ambiziosa sfida, con un investimento sicuramente molto sostanzioso, è stata di due imprenditori: Andrea Bacchini e Giacomo Sonzini e di una società, la 5 Club, che ha già iniziato l'attività di intrattenimento a Courmayeur e che dopo Porto Cervo intende continuare anche a Madonna di Campiglio, Cervino e Cortina. La cucina, dunque, è stata affidata ad Andrea Berton che è preceduto da una fama indiscussa nel suo campo. Nato nel 1970 ha sfondato nel mondo degli chef anche grazie a una scuola che lo ha visto lavorare al fianco di Gualtiero Marchesi e poi nella Enoteca Pinchiorri, culla di altri professionisti di grido come Carlo Cracco e lo stesso Italo Bassi, giusto per fare un paio di nomi. Esperienze anche a Londra e Montecarlo, per completare la sua formazione. Berton ha avuto due stelle Michelin per due anni consecutivi e sempre valutazioni alte anche dal Gambero Rosso e dalla Guida dell'Espresso. Le sue ultime iniziative sono state l'apertura di un ristorante in riva al lago di Como e uno a Milano, in via della Spiga. La sua cucina è molto innovativa ma sempre con un occhio di riguardo ai prodotti semplici, mediterranei che ovviamente in

Nei piatti accostamenti contemporanei con i prodotti della Sardegna

Sardegna potrà esaltare presentando i suoi piatti gourmet. Un mix che ha conquistato negli anni tantissimi estimatori. «Dopo anni di tentativi, progetti e brain-storming sul come e dove farlo – dice Andrea Bacchini, uno degli imprenditori che ha lanciato il nuovo locale – abbiamo finalmente trovato il format e il luogo perfetto su cui stiamo ormai lavorando da gennaio 2022. Siamo pronti. Porteremo con noi tutta la passione, la cucina, l'energia, la musica, la comunicazione e il coraggio che ci hanno resi unici e vincenti in questi anni». La musica in effetti giocherà a sua volta un ruolo di primo piano, con il dj resident ma anche diversi artisti che si alterneranno dal vivo durante le cene, ripetendo una formula che non ha mai smesso di essere di moda in questo angolo di Sardegna: dal Billionaire al Next door, dal Pepero sino al lanciatissimo Phi Beach, la musica dal vivo non può mai mancare in un club. Il "Meraviglioso" offrirà servizi per i più fortunati come uno spazio esclusivo per un massimo di 12 persone e tutta una serie di servizi a domicilio come waiter at home, dj at home, champagne at home, champagne on boat e barman at home, per trasformare la propria casa – o la propria barca – in un club privé. Per chiudere anche lo "Champagne a portè", con vendita sulla Promenade.



160256

Berton





160256



LO CHEF STELLATO
ANDREA BERTON. IL SUO
RISTORANTE È A MILANO,
IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

L'INSOLITO ORTO

Una raffinata pastella colorata e una maionese che profuma di mare. Lo chef stellato **Andrea Berton** accompagna le verdure con effetti speciali

di ANDREA BERTON foto di ANDREA AGRATI

ASPARAGI BIANCHI MEZZI FRITTI IN TEMPURA NERA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pastella per tempura: 300 grammi di acqua gassata fredda, 100 grammi di farina 00, 100 grammi di farina di riso, 30 grammi di carbone vegetale.

In una ciotola, mescolate le farine, il carbone vegetale e aggiungete l'acqua fredda. Conservate in frigorifero fino all'utilizzo.

Per gli asparagi fritti: 16 asparagi bianchi lavati e mondati, 1 litro di olio di semi di girasole.

Sbollentate gli asparagi bianchi in acqua bollente salata per 3 minuti. Raffreddateli immediatamente in acqua e ghiaccio. Passate gli asparagi nella pastella dalla parte del gambo fino a metà e friggeteli nell'olio a 180° immergendo solamente la porzione ricoperta di pastella. Scolate e asciugate su carta assorbente.

Per l'impiattamento: sale di Maldon, lime.

Servite gli asparagi fritti cosparsi con fiocchi di sale di Maldon e scorza di lime.



GLI ASPARAGI VANNO IMMERSI NEL COMPOSTO DI FARINA E CARBONE VEGETALE



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256

GRAZIA CUCINA D'AUTORE



I PASSAGGI PER
PREPARARE I CUBETTI
DI SALMONE
DA ADAGIARE SULLE
VERDURE.

BARBA DI FRATE CON SALMONE ALLA GRIGLIA E MAIONESE DI PESCE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

Per il salmone alla griglia: 400 grammi di trancio di salmone pulito e spinato, olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Tagliate il trancio di salmone a cubi di 5 centimetri per lato. Salate, pepate e cuocete sulla griglia per 4 minuti.

Per la maionese di pesce al limone: 100 grammi di fumetto di pesce ridotto dell'80 per cento, 250 grammi di olio di semi di girasole, zeste e succo di un limone.

Versate l'olio a filo sul fumetto di pesce, emulsionando con un frullatore a immersione fino a

ottenere una crema ben ferma. Condite con il succo e le zeste di limone.

Per gli agretti o barba di frate: 400 grammi di agretti lavati, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Cuocete per qualche minuto gli agretti in padella con olio extravergine di oliva, bagnate con acqua per aiutare la cottura, condite con sale e pepe.

Impiattamento: germogli di aneto.

Stendete gli agretti su un piatto piano, adagiatevi i cubi di salmone sopra, ultimate il piatto con la maionese di pesce al limone e i germogli di aneto.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

160256