11/05/2023 - guidemichelin.com

https://guide.michelin.com/it/it/notizia/people/gli-indirizzi-preferiti-dello-chef-andrea-berton



FOOD SAPIENS © 2 minuti 🗎 11 MAGGIO 2023

Milano: gli indirizzi preferiti dello chef Andrea Berton

Dalla serie "Uno chef, una città", il magazine della Guida MICHELIN svela alcune delle principali città italiane attraverso gli occhi dei migliori cuochi del Paese. Oggi l'attenzione è rivolta ad Andrea Berton, chef e proprietario dell'eponimo ristorante nel rinnovato quartiere di Porta Nuova. Seguiamolo!

Milano

Scelta dell'editore

Chef





Lo chef Andrea Berton - di origini friulane e milanese di adozione - rivela al magazine della **Guida MICHELIN** i suoi indirizzi preferiti a Milano, città che gli ha permesso di coronare l'ambizioso progetto di inaugurare - nel 2013 - un **ristorante 1 stella Michelin** che porta il suo nome e di dar voce all'esperienza maturata in giro per il mondo, attraverso una cucina essenziale ed elegante dove i sapori sono sempre riconoscibili al palato.

Nella vita di uno chef stellato, tra passione e dedizione, il duro lavoro ripaga sempre, ma è anche importante trovare del tempo da dedicare a se stessi. Andrea Berton racconta in esclusiva i luoghi della città cui è più affezionato e che lo accompagnano giorno dopo giorno nella sua vita quotidiana.

La colazione della domenica

Per lo chef Berton **Starbucks Roastery** è la location perfetta per la colazione della domenica, a partire dal design unico creato da Patricia Urquiola, passando per l'ampia scelta di caffè e la grande varietà di brioche di Princi. Un ambiente di ristoro dove si possono gustare prodotti di alta qualità contemplando l'ecletticità e l'eleganza degli interni. *Piazza Cordusio 3 - 20123 Milano*

Pernottare nelle vicinanze: Hotel Spadari Duomo. A pochi passi dal Duomo, non è tuttavia per la vicinanza ai luoghi di interesse turistico che la clientela è così affezionata tanto da tornarci più volte; qui alcuni stilisti hanno crato un negozio durante la fiera del mobile ed è l'hotel preferito dalla gente della moda.



Ristorante di pesce nel (poco) tempo libero...

La **Langosteria Bistrot**: location ideale per gustare piatti a base di ottimo pesce e godere di un'atmosfera piacevole e divertente. *Via privata Bobbio 2.*



Brambilla/Serrani - Langosteria Bistrot

Una dolcezza per il palato

In tema di colazioni, **Pasticceria Marchesi** è un'ottima idea per assaggiare una fetta della famosa torta Aurora, che, a detta dello Chef, è la migliore che si possa mai mangiare. *Via S. Maria alla Porta 11/a*



Una cena alla scoperta dei sapori del mondo

"Quando ho voglia di giapponese, a Milano, vado da Wicky" dice Berton. Wicky Priyan, originario dello Sri Lanka, ma con un lungo vissuto personale e professionale in Giappone ed esperienze in giro per il mondo, firma uno degli indirizzi più interessanti di cucina nipponica sotto la Madonnina, in cui non rifiuta suggestioni e contaminazioni mediterranee. Ma definirla fusion è riduttivo. La sua è - semplicemente - la cucina di Wicky, la Wicuisine. "Per me - dichiara Berton - è senza dubbio l'espressione massima della cucina giapponese in Italia. Da Wicky è un'esperienza. Credo che in Italia non abbia rivali: quando entri e guardi l'ambiente, senti i profumi e vieni catapultato in un'atmosfera che è unica. Da Wicky non ci vai solo per mangiare e bere bene, ma, da chef e appassionato, ci vai quasi per imparare".

Corso Italia 6.



Fabrice Gallina - Wicky's Innovative Japanese Cuisine



Il pane, quando è buono, si sente

Il pane è una cosa seria e quello di **Davide Longoni** non ha eguali per lo chef Berton, che lo considera il migliore in città. L'utilizzo di un lievito madre unico nel suo genere, che viene continuamente contaminato da altri lieviti, e la selezione di farine biologiche poco raffinate per la realizzazione degli impasti, rendono il pane di Longoni fragrante, profumato ed estremamente digeribile. *Via Tiraboschi 19.*

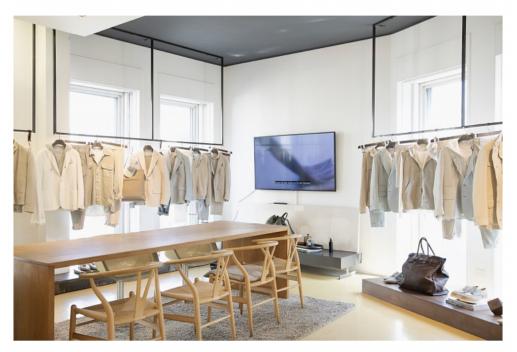
Haircare e benessere maschile

Barberino's non solo è una garanzia per barba e capelli, ma anche un riparo dal caos della metropoli: in tutti gli store dell'insegna, un team di esperti professionisti crea sempre l'atmosfera perfetta per permettere ai clienti di godere di un momento rilassante solo per sé, soddisfacendo le loro aspettative in maniera eccellente.

Indirizzi vari a Milano.

Sana vanità maschile

La boutique **Eleventy** è un marchio milanese che promuove il concetto di "smart luxury" e si rivela la meta ideale per lo shopping di uno chef elegante ma allo stesso tempo dai gusti versatili come chef Berton. *Corso Venezia 14.*



Eleventy - Milano



GRAZIA Cult

VIAGGIO

LA VETTA DEL GUSTO È IN ENGADINA

Ristoranti in quota, cocktail serviti tra le opere d'arte e ricette da tutto il mondo da assaggiare in pista. **St.Moritz** è la destinazione di sportivi e palati curiosi. Qui lo chef stellato **Andrea Berton** ci quida tra i suoi indirizzi del cuore

di ANDREA BERTON da ST.MORITZ (SVIZZERA) styling di ILDO DAMIANO foto di AGOSTINA SCHENONE

o scoperto l'Engadina quando ero molto giovane e gareggiavo sulle piste del Corviglia, una delle montagne più competitive del comprensorio. Sono tornato dopo anni in queste valli, quando ormai la mia carriera di chef era già avviata, per partecipare a una delle manifestazioni culinarie più prestigiose di St. Moritz, il Gourmet Festival. Cinque anni fa sono stato uno degli chef ospiti del Badrutt's Palace (badruttspalace.com) dove ho portato i sapori della cucina italiana in quota preparando il mio risotto alla pizzaiola. Per me è stata un'emozione cucinare tra gli storici saloni dove hanno soggiornato nomi del calibro di Arturo Toscanini ed Elizabeth Taylor. La montagna è per me da sempre rifugio e svago ma anche ispirazione per i miei piatti. Queste valli per esempio hanno ispirato uno dei miei piatti "signature": la polenta morbida con fonduta di Grana Padano Dop. L'idea è quella di reinterpretare la Raclette, tipica pietanza svizzera, in una versione gourmet 2.0 dove il formaggio italiano accompagna la polenta morbida insieme con scaglie di tartufo. Ma St. Moritz è anche il luogo dove incontro gli amici di sempre, come Allegra Gucci ed Enrico Barbieri, titolari di Balthazar (balthazar-stmoritz. ch), ristorante dal design unico, in cui ho cucinato. Quando soggiorno in Engadina mi piace immergermi nella tranquillità e per questo scelgo di dor-mire al Cresta Palace di Celerina (crestapalace.ch). Quest'hotel è una delle strutture del comprensorio dove si può arrivare con gli sci direttamente dalle piste alla stanza. Di sera, inoltre, si possono gustare le specialità Thai del ristorante Asia75.

Tra gli indirizzi più interessanti per i cocktail c'è il

Roth Bar (via Serlas 22), un locale-installazione presentato dalla galleria Hauser & Wirth e disegnato da Björn, Oddur e Einar Roth, rispettivamente figlio e nipoti dell'artista svizzero tedesco Dieter Roth. Sarà in Engadina fino a settembre e qui Mario Weichselmann e il suo team di Supersaintmoritz preparano drink veramente eccezionali.

Percorrendo via Veglia arrivo a uno dei miei negozi preferiti: Sease, il marchio creato dai fratelli Franco e Giacomo Loro Piana dove trovo capi tecnici dall'anima nobile di cashmere. È qui che scelgo i completi da sci per me e per mia moglie Sandra che mi accompagna sulle piste. Con lei mi incontro al Salastrains (salastrains.ch), ristorante celebre per la cucina tradizionale ad alta quota, ma anche punto di partenza per le cime innevate. Con ai piedi i nostri nuovi sci Blossom, realizzati a mano a Gordona, in Valchiavenna, scendiamo in pista.

D'obbligo una sosta per uno spuntino da Celeste, il Mountain Bistrot di Carolina Moro e Fabio Rovisi, dove gustiamo i celebri tacos di mais con maiale, fagioli e ceci creati da Samuel Carugati. È lo chef da una stella Michelin del ristorante Krone (kronesanktmoritz.ch), famoso per i suoi ravioli di Vicciola, una carne piemontese tenerissima prodotta da animali che si nutrono solo di nocciole. Per il dolce andiamo in quota al White Marmot (whitemarmot. ch) dove assaggiamo il Corviglia Magnum. Scendendo ci fermiamo anche al Trutz che è parte del Suvretta House (suvrettahouse.ch), dove gustiamo i kaiserschmar, il dessert che dà a me e Sandra l'energia giusta per sfrecciare in pista dove ci imbattiamo nella campionessa di sci Lindsey Vonn (testo raccolto da Ildo Damiano).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

246





APRILE 2023



Settimanale

02-03-2023

alessia Pagina

Pagina 191/92 Foglio 1 / 2 GRAZIA

Tiratura: 91.415 Diffusione: 96.573



GRAZIA CUCINA D'AUTORE



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

L'ORTO DELLE MERAVIGI IF

Lo chef stellato Andrea Berton porta in tavola la delicatezza e la leggerezza delle verdure di stagione

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCCOLO

CREMA D'INSALATA E GNOCCHI CROCCANTI

Per 4 persone

Per gli gnocchi croccanti: 500 grammi di patate a vapore, 125 grammi di farina 00, 20 grammi di fecola di patate, 7 grammi di sale, 10 grammi di tuorlo, olio extravergine

Lavorate le patate con lo schiacciapatate, raffreddatele e impastatele con il resto degli ingredienti, ottenendo un impasto liscio.
Coprite con la pellicola e fate riposare per 30 minuti. Formate gnocchi della stessa dimensione, sbollentateli in acqua salata, raffreddateli in acqua e ghiaccio. Scolateli e asciugateli con carta assorbente. Rosolateli con l'olio in una padella antiaderente.

Per la crema d'insalata liquida: 100 grammi di foglie di insalata "vivace" Planet Farms, 100 grammi di insalata "esotica" Planet Farms, 100 grammi di acqua, 10 grammi di addensante agar agar.

Unite tutti gli ingredienti in un contenitore. Con un frullatore a immersione frullate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea e aggiustate di sale e pepe.

Impiattamento: germogli di insalate miste Planet Farms.

Versate la salsa di insalata liquida nel piatto, distribuite gli gnocchi croccanti e ultimate con i germogli di insalata.











32C031

GLI GNOCCHI SI RIPASSANO IN PADELLA, POI SI DISPONGONO SULLA CREMA.

19

Berton





io stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

GRAZIA CUCINA D'AUTORE











COMPORRE L'INSALATA DI LENTICCHIE E RAPANELLI.

INSALATA DI LENTICCHIE E RAPANELLI

Ingredienti per 4 persone:

Per l'insalata di lenticchie: 200 grammi di lenticchie di Castelluccio, una costa di sedano, una carota, timo, 200 grammi di scalogno mondato e tagliato a fette, 100 grammi di patate tagliate a fette, un litro di brodo di pollo, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Cuocete le lenticchie in un brodo leggero di pollo. Scolatele e raffreddatele immediatamente. Tagliate la carota e il sedano a cubetti di 2 millimetri di larghezza, sbollentateli in acqua salata per 2 minuti e raffreddateli. Nel frattempo, fate cuocere in una casseruola lo scalogno e le patate con un filo di olio extravergine d'oliva e poco brodo. Terminata la cottura, frullate sino a ottenere una crema liscia e

omogenea. Condite le lenticchie con le verdure e la

crema di scalogno e patate.

Per i rapanelli: 20 rapanelli interi Planet Farms, olio extravergine d'oliva, sale.

Sbollentate la metà dei rapanelli interi in acqua salata per un minuto e mezzo, raffreddateli poi in acqua e ghiaccio. Scolateli e conditeli con olio extravergine d'oliva e sale. Con un coltello affilato, tagliate per il lungo i restanti rapanelli crudi e disponeteli sulla carta da forno ottenendo dei dischi. Conditeli con olio, sale e pepe.

Impiattamento: foglie dei rapanelli.

Con l'aiuto di un anello da pasticceria, adagiate al centro del piatto le lenticchie condite. Appoggiate sopra il disco preparato in precedenza e ultimate con i rapanelli cotti e le foglie selezionate.

192



Berton



destinatario,

Semestrale

a° |

alessia P

03-2023 Pagina 110/11 Foglio 1/2



Diffusione: 191.209



www.ecostampa.

RUOTE



Binomio d'eccellenza

Belle auto e buona cucina: una collaborazione che festeggia il decimo compleanno

QUEST'ANNO SARANNO 10 gli annidi collaborazione tra Bmw Italia e lo chef Andrea Berton, all'insegna dell'eccellenza e provando a coniugare tradizione e innovazione. Che poi sono le due parole chiave sia della casa di vetture tedesche, sempre più a caccia di standard e performance elevate, che della cucina dello chef friulano d'origine e milanese d'adozione. Che accompagna appunto da tempo i più importanti eventi della House of Bmw.



IL CASCO

Con lo Spartan Gt Pro, Shark propone un casco da performance uniche e alta capacità protettiva, grazie alla calotta in fibre composite e carbonio. Da 497,99 euro.



LA MOTO

Chrome Collection è una nuova, limitata edizione di Triumph Motorcycles, cromatura antica con bagni diversi e delicatissima lucidatura a mano. Da 25.395 euro.



Mobilità elettrizzante

La sperimentazione Nissan sullo storico modello Qashqai

NISSAN INGRANA LA MARCIA e accelera lungo il percorso verso una mobilità totalmente elettrica. Il gruppo giapponese ha introdotto la tecnologia esclusiva e-Power su uno dei suoi brand di punta, Qashqai. Con questo sistema innovativo, le ruote della vettura sono mosse solo dal motore elettrico, pertanto quello termico minimizza consumi ed emissioni di Co2. Così si garantisce una percorrenza a bordo di circa 1000 km con un singolo pieno di benzina. L'energia elettrica necessaria alla trazione è prodotta da un raffinato motore turbo tre cilindri da 1,5 litri e 158 CV di potenza. Il sistema non prevede ricarica alla spina. Il nuovo Qashqai e-PoWER si avvale dello strumento all'avanguardia e-Pedal Step, che permette di accelerare e rallentare usando solo il pedale dell'acceleratore.

90256

DLUI110 marzo 2023



Berton

stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Pagina 110/11 Foglio 2 / 2





Accessoriate, performanti, ecologiche: anche nel 2023 le automobili che conquisteranno il mercato saranno all'insegna del futuro. E dell'attenzione all'ambiente

A CURA DI Matteo Cioffi E Massimo Calandri



La forza dell'eleganza

Nuovo look e nuove finiture, interne ed esterne, per cinque versioni firmate Audi. E anche i Suv si arricchiscono in fatto di design

L'ELEGANZA DELL'IDENTITY BLACK

abbraccia sempre più modelli targati Audi. L'allestimento considerato tra i top di gamma è stato infatti inserito su cinque versioni automobilistiche della casa automobilistica tedesca, vale a dire A3 Sportback (leader nel 2022 per il segmento C premium, con circa 12mila immatricolazioni), Q3, Q3 Sportback (che, di fatto, rappresenta il bestseller per i quattro anelli), e la famiglia Q5. Al look esclusivo, caratterizzato tra l'altro da finiture esterne e interne in nero, si accompagnano cerchi in lega Audi Sport con diametri sino a 21 pollici. Nel caso della A3 (nelle varianti con potenza uguale o superiore ai 150 cv), per esempio, ai cerchi in lega Audi Sport da 19 pollici (18 pollici nel caso di Audi

A3 Sportback TFSI e) a 5 razze doppie nero antracite, torniti lucidi, si aggiunge il pacchetto look nero plus che prevede la finitura in nero degli inserti ai paraurti, delle cornici del single frame e dei cristalli laterali. Per quanto riguarda Q3, i Suv compatti vedono integrare alle dotazioni caratteristiche dell'allestimento S line edition, i cerchi in lega Audi Sport da 20" a 5 razze doppie con inserti in nero opaco torniti lucidi. Infine, sulla gamma dei Suv Q5, sono previsti cerchi in lega Audi Sport da 21 pollici a cinque razze a V nero antracite torniti a specchio, il pacchetto esterno scuro lucido nero plus, la finitura oscurata delle superfici vetrate e i gusci dei retrovisori in total black.



IL CROSSOVER

Stile e comfort, anima sportiva e rispetto dell'ambiente. Il nuovo XCeed, crossover di casa Kia, si è arricchito con l'introduzione dell'allestimento GT-Line che si propone una gamma di propulsori powertrain mild hybrid, plug-in hybrid e GPL. Migliorato il supporto tecnologico. Nella versione Plug-in Hybrid (PHEV), ha un'autonomia elettrica di 48 km.



LA LEADER

Il 2022 è stato un altro anno record per Lancia Ypsilon, leader del suo segmento per il 4º anno consecutivo e seconda vettura più venduta in assoluto del mercato. E dopo più di 3 millioni di unità vendute, 36 serie speciali, 38 anni di successi alle spalle, la nuova Gamma Ypsilon presenta ora la fashion city car più connessa, grazie al wireless di bordo.

0256

DLUIII



Berton

