

In evidenza Ristoranti

Da Bioesserì Milano la cucina stellata è Bio

di: Salvatore Spatafora

11 maggio 2017



Tre grandi chef interpretano i prodotti BIO in sei serate gourmand

Bioesserì Brera, ristorante biologico nel centro di Milano, fondato dai giovani e dinamici fratelli palermitani **Vittorio e Saverio Borgia**, conferma il suo impegno nella valorizzazione del gusto della cucina bio, con un programma di "Biodinner" stellate. Lunedì 8 e martedì 9 maggio lo chef stellato **Pino Cuttaia** de "La Madia" di Licata ha inaugurato il ciclo di incontri che vedrà alternarsi a settembre **Igles Corelli** dell'"Atman" di Spicchio-Lamporecchio e a ottobre **Gianfranco Pascucci** de "Al Porticciolo" di Fiumicino, insieme allo chef **Federico Della Vecchia** che cura la cucina di Bioesserì di Milano e Palermo.

L'obiettivo è quello di proporre un menu realizzato esclusivamente con prodotti **BIO**. "Se alcuni possono ancora intendere il concetto **BIO** in un'ottica punitiva per il gusto – affermano Vittorio e Saverio Borgia, fondatori di Bioesseri – questo è il momento di far capire loro che la cucina **BIO** lo valorizza invece al massimo, nel rispetto dei grandi sapori che hanno attraversato secoli, e che i grandi chef possono contribuire, attraverso le loro creazioni, a promuoverne l'eccellenza; siamo partiti con tre chef, ma il nostro intento è di arricchire il programma con altre collaborazioni di spicco, anche dall'estero, e continuare a promuovere la bontà autentica della cucina **BIO**".

In omaggio alla terra d'origine dei fratelli Borgia, le prime due serate sono state firmate da **Pino Cuttaia**, chef siciliano **due stelle Michelin**. Cuttaia ha trasformato il suo hobby, la cucina, in una professione alla quale, accanto alla passione per le materie prime e le ricette della sua infanzia, aggiunge il rigore e la perfezione appresi nel suo training in grandi ristoranti piemontesi. Il suo sogno è "di restituire al cibo la poesia dei sapori perduti, l'emozione dei ricordi, il calore dei gesti conosciuti".

Il menù ideato da Pino Cuttaia per le "Biodinner" dell'8 e del 9 maggio è stato un tributo alla Sicilia, alla cucina di mare, con rimandi alle radici più autentiche della tradizione gastronomica siciliana: **Baccalà all'affumicatura di pigna, Raviolo di calamaro ripieno di tinniruma di cucuzza, Pasta e minestra di crostacei, Ricciola lisciata all'olio di cenere, Cornucopia in cialda di cannolo con ripieno di ricotta**.

Cantine Nicosia è stato il partner scelto per le prime due serate stellate. L'azienda vitivinicola si sposa perfettamente con la filosofia di Bioesseri, in quanto punta da diversi anni sulla viticoltura sostenibile e sul biologico, ottenendo la certificazione bio su cantina e vigneti. Inoltre, una serie di vini biologici bianchi e rossi da uve autoctone recano in etichetta anche la certificazione Bio Vegan di ICEA. Cantine Nicosia è stata la prima azienda siciliana in assoluto a lanciare sul mercato certificati bio-vegani. In abbinamento alle portate di Pino Cuttaia i seguenti vini: **Tenute Nicosia Sosta Tre Santi Etna Brut Metodo Classico 2012, Tenute Nicosia Fondo Filara Etna Bianco Biologico 2016, Tenute Nicosia Monte Gorna Etna Bianco 2012, Tenute Nicosia Fondo Filara Nerello Mascalese Biologico 2015**

Bioesseri riserva 50 posti per ogni serata e il costo dell'esperienza Biodinner, per quattro portate accompagnate da quattro vini, è di euro 150,00 per persona. Le prenotazioni si possono effettuare inviando una mail a info.milanobrera@bioesseri.it oppure chiamare allo 0289071052.

Programma:

- **Settembre, lunedì 25 e martedì 26, Igles Corelli, Ristorante Atman di Spicchio-Lamporecchio.**
 - **Ottobre, lunedì 23 e martedì 24, Gianfranco Pascucci, Ristorante Al Porticciolo di Fiumicino**
-