

TAVOLA

IL REGNO DI NU L'HOTEL E IL NUOVO RISTORANTE

L'IMPERO CREATO DA MASSIMO GAO SI AMPLIA OGGI CONTA ANCHE UN ALBERGO SPETTACOLARE SI MANGIA ALL'ULTIMO PIANO, TRA LUCI, VETRATE E LE DELIZIE DELLO CHEF CHIESA

di **Mariella Tanzarella**

Massimo Gao ha fatto le cose in grande. Ci sono voluti quattro anni, ma adesso si capisce perché: il suo Nu hotel è speciale, è una cosa che a Milano non si era ancora vista e che colpisce per l'originalità e la cura dei particolari.

Poco lontano dal ristorante omonimo, pioniere anni fa della nuova cucina asiatica fusion in ambiente moderno, ecco una luminosa cattedrale fatta di soluzioni innovative (c'è il tocco di Nisi Magnoni). Stanze tutte diverse, asimmetriche, piacevoli. Negli spazi comuni, colori chiari, tanto vetro e tanta luce. Dietro la hall c'è un bar, piccolo e tranquillo. Il ristorante all'ultimo piano, visto dalla strada, è una nuvola di luce sospesa, perché attraverso le pareti di vetro brillano tante stelle, le lampade sospese al soffitto e i lumi sui tavoli. Di grande effetto. Ai fornelli è arrivato un bravo chef che ha "frequentato bene", lavorando da Giannino, Armani Café, Savini, o la meno blasonata ma interessante Osteria Porca Vacca. Alessandro Chiesa, milanese quarantenne, ha una mano delicata nel trattare gli ottimi ingredienti su cui si basa la sua cucina. Italiana nei gusti ma alleggerita, nuova nelle tecniche e in qualche abbinamento, gradevolissima nella presentazione. Una scelta semplice come le noci di cappelletti scottate con carciofi crudi e zenzero rivela la sua abilità: consistenze giuste, sapori intatti. Idem per il tonno bianco alla plancia con spinaci tenerissimi e gustose panelle (frittelle di ceci). Tentatori i dolci, come il tris di crème brûlée. Lista abbastanza ampia per non annoiare ma non esagerata, menu più contenuti per il pranzo, buona carta dei vini e ricarichi onesti. E uno spazio all'aperto, per la bella stagione (arriverà).

Una menzione speciale al personale: dal direttore dell'hotel Danilo Bellomo alla maîtresse del ristorante Maura Brambilla, sono tutti preparati e gentilissimi, il che aggiunge valore. Un posto incredibile per una zona ancora assopita, ma che dà segnali di una imminente rivalutazione (vedi Lambrate, che è lì a due passi).



Il ristorante è una nuvola di luci

Come e dove

NU HOTEL

Via Feltre 19B,
il ristorante è sempre aperto.
Prezzi: sui 60 euro più i vini.
Tel. 029715451.
Le informazioni sull'hotel
presto sul sito
(www.nu-hotel.com),
è già attiva la mail
booking@nu-hotel.com

TAVOLA

Il weekend



Tutto il meglio del Barolo

Barolo, parola italiana ben nota all'estero al popolo dei gourmet. Dopo un'asta giovedì 26 a New York, il 28 e il 29 si gioca in casa, cioè a Barolo (Cuneo). Sabato visita alle cantine e corso sul tema, domenica asta di 21 lotti e degustazione di Barolo 2007 di 14 prestigiosi produttori dell'Accademia del Barolo, con menu di Gianpiero Vivalda. Partecipare all'asta nel castello e al pranzo costa 130 euro, il weekend (sabato anche cena di gala a Pollenzo) 580 euro, o 1.000 a coppia. info@accademiadelbarolo.com o 0173362958.

La sagra



Le virtù dell'asparago

Asparagi superstar, è il loro momento e si prendono la scena. Alcuni si fregiano della Denominazione Comunale di Origine, come quello di Cantello (proposto anche sotto forma di gelato) o il rosa di Mezzago, protagonista dal 27 aprile al 25 maggio. A Palazzo Archinti viene allestito il Ristorante della Sagra, che con asparagi bio prepara primi e contorni. Il ristorante funziona sabato sera (fino alle 21.30), domenica a pranzo e a cena, venerdì sera solo su prenotazione per gruppi. Prenotare entro il martedì, 3489213154.