



NU ITALIAN RESTAURANT ARMONIA DI CONTRASTI

DI SIMONE ZARAMELLA

NELLA METROPOLI MENEGHINA, IL CONTEMPORARY FOOD SPOSA UNO SPAZIO IN PERFETTO EQUILIBRIO FRA MATERICITÀ E LEGGEREZZA, SERIALITÀ E IRREGOLARITÀ, ESSENZIALITÀ ORIENTALE E DOMESTICITÀ OCCIDENTALE. PER UNA REALTÀ CHE FA DI GLOBALITÀ E INTERNAZIONALITÀ VIRTÙ

Si sa. Gli opposti si attraggono. Come lo yin e lo yang. Il cielo e la terra. L'essenza e la sostanza. Lo spirito e la materia. Perché l'uno non può esistere senza l'altro. E nel contrasto celebrano la loro perfetta complementarietà.

Come accade al Nu Italian Restaurant, incastonato al sesto piano del Nu Hotel di Milano, ennesimo progetto firmato dall'imprenditore cinese Massimo Gao, con la complicità di due architetti italiani quali Nisi Magnoni e Sabrina Gallini. Risultato? Un Art Hotel fuori da qualsivoglia schema o stereotipo, in cui l'Oriente dialoga perfettamente con l'Occidente, in un microcosmo dove la solidità del pieno ritma con l'eterea impalpabilità del vuoto. A partire dall'edificio: un parallelepipedo monolitico dal cuore cavo. Sì, un cavedio che seziona verticalmente l'albergo, rompendone la rigidità. E regalando un senso di ascetica leggerezza alle ruvide pareti sabbiate ed erose, al ferro e alle porte carbonizzate delle camere, che si scorgono salendo fra

irregolari prospettive. Del resto, il giù esige inevitabilmente un su. E dal basso si vola verso l'alto, in ascensore. Fino a raggiungere il salotto gustoso del Nu. Che, in lingua francese, significa nudo, quasi a comunicare il suo essere spoglio, autentico e sincero, libero dalle convenzioni. In una parola: trasparente. Così come trasparenti

sono le pareti in vetro che lo avvolgono: alte cinque metri e pronte a creare un continuum fra il dentro e il fuori, il chiuso e l'aperto, l'interno e l'esterno. Dove si sviluppa, quasi sospesa sulla città, l'ampia terrazza in tek, abitata da tavolini rigorosamente distribuiti in modo caotico lungo il perimetro. E poi c'è la leggerezza dell'aria e della





luce. Che entra ed esce. E che si sostanzia in una miriade di lampadine, scevre da ogni rivestimento. Pronte a far da cielo stellato sopra i tavoli in foglia d'oro e a replicarsi infinitamente, specchiandosi nelle cristalline vetrate. Per un senso di eterna commistione fra luminosità e matericità. Incarnata nell'acciaio utilizzato per i complementi d'arredo, nelle sedie-poltroncine color fango e nel pavimento, colta ed esplicita citazione del seminato veneziano tipico della ville palladiane. Però contestualizzato in un contesto urbano, dinamico, eclettico e contemporaneo.

Ed è proprio un contemporary food quello proposto in un menù siglato da una cuoca dalle radici solari come Tonia Reder: classe 1973, origini campane e una lunga esperienza in diverse realtà alberghiere svizzere. Una cucina semplice e complessa la sua, capace di intrecciare la tradizione mediterranea e il fascino di terre lontane. In una fitta trama di genuina semplicità, cremose salse, preziose spezie e intriganti condimenti. Per un appetitoso alternarsi di soavità e sapidità, di agro e dolce, di crudo e cotto. Vedi la trilogia di salmone, declinato in tartare con salsa allo zafferano e arancia; in carpaccio con riduzione di balsamico e in versione "appena scottato", con confettura di cipolle rosse di Tropea. Mentre la tartare di black angus e verdure si lascia sedurre da una salsa al ribes nero e peperoncino; e quella di ricciola incontra i crostini di pane al rosmarino. Che ritorna pure nel risotto al limone e nel blinis di ceci con mousse

al merluzzo e spinaci. Per un piatto in bilico fra memorie russe e panelle siciliane. Intanto, i filiformi tagliolini al nero di seppia sposano la rosata delicatezza dei gamberi e la grinta della bottarga di muggine; e il petto d'anatra si apre a ventaglio, fra glassa agrumata e insalata di germogli.

Questione di armonia di contrasti. Di uguale e di diverso. Di relax e di vigore. Che si rincorrono persino nella colazione del mattino, accessibile, su prenotazione, anche a coloro che non soggiornano. E che possono scegliere tra due differenti percorsi: il light e l'energy breakfast. A ci si aggiunge una terza via, oriental oriented, a base di sushi e ravioli al vapore. Per una proposta sartoriale in grado di mantenere un respiro internazionale. Ecco allora l'iter leggero, scandito da frutta e infusi, yogurt bio e formaggi, nonché torte preparate con farina di kamut. Ed ecco invece il sentiero rinforzante, complici pappa reale e muffin al ginseng, scaglie di cioccolato e pepite di Grana e miele, banane e papaya. Per partire con calma o in tutta grinta. Magari proseguendo con un allenamento military quale il camp marine coaching o con il power yoga. Sapiante mix di profondo respiro e di potenza fisica.

Nu Italian Restaurant

Via Feltre, 19/b
20132 Milano
Tel. 02 97154570
www.nu-hotel.com
Chef: Tonia Reder

