



Il cuoco già famoso per Pisacco e Dry nella storica via Solferino apre un nuovo ristorante all'ombra dei grattacieli di Porta Nuova "Volevo una location che non esistesse, qui l'ho trovata"

(segue dalla prima di Milano)

MARIELLA TANZARELLA

Nel cielo di Milano i profili dei grattacieli di recentissima costruzione nel quartiere emergente di

Porta Nuova sono un'inedita skyline che sembra pian piano cancellare la sagoma del Duomo, l'immagine della città tradizionale, per crearne una moderna e proiettata nel futuro.

Chef the city

Berton: un posto perfetto nel quartiere del futuro

E che coagula l'attenzione delle nuove attività imprenditoriali. Berton non è l'unico a pensarla così, visto che la stessa zona ha attirato come un magnete banche e marchi di moda, ma anche altri suoi illustri colleghi: Carlo Cracco (all'interno di Palazzo Parigi), Elio Sironi (Ceresio 7), Daniel Canzian (Daniel), tutti soggetti che scelgono con cura le loro mosse e si rivolgono a un pubblico di qualità. Ma quando ha avuto l'intuizione? «Per il mio nuovo ristorante cercavo una location "che non esistesse", che non fosse legata a niente di precedente. Quando questo era ancora un cantiere, io, che abitavo in zona Sempione, tutti i giorni passavo di qui e pensavo che era il posto perfetto. Un paio d'anni fa, per caso, ho incontrato i responsabili del progetto e abbiamo cominciato a parlarne. Ed eccomi qui,

quasi pronto».

La sua prima volta da chef-patron è un locale moderno e luminosissimo, a piano terra, con grandi vetrate da cui si vedono gli altri grattacieli, le nuove ville, il prato. Ci si arriverà (finora è un cantiere di accesso difficile, ma per il 2 sarà tutto a posto) sia da via della Liberazione che da via Galileo Galilei, percorrendo il vialetto pedonale di pietra chiara, costeggiando i palazzi sfavillanti (battezzati ufficialmente "Diaman-

te Maggiore" e "Diamantini"), le "town homes", la futura shopping mall tutta vetri, fino quasi alla Torre residenziale Solaria.

Berton aveva già iniziato da un po' una manovra di avvicinamento al bersaglio, aprendo con un pool di soci lungimiranti (riuniti nel marchio food.different) due locali, Pisacco e Dry, che, dice, «hanno cambiato via Solferino, dando l'impulso a un nuovo modello di offerta di cibo, di qualità ma più immediato, compren-



sibile, innovativo». Adesso, in una cucina di 110 metri quadrati in cui lavoreranno almeno dieci addetti («quasi tutte persone che mi hanno seguito dal ristorante in cui lavoravo prima, in piazza Scala»), più otto professionisti in sala, per servire un massimo di 40 coperti, riproporrà la cucina che gli sta a cuore, quella di ricerca, importante, creativa: «Un vero laboratorio, che si adopera per dare alla gente un'esperienza speciale e di grande piacevol-

za». Motivo per cui, dice, non deve mettere soggezione.

Con l'aiuto degli architetti, amici e soci (per Pisacco) dello studio Vudafieri Saverino Partners, Berton ha creato centimetro su centimetro un luogo a propria immagine: linee rigorose, di una semplicità monastica ma per niente fredda, con materiali che richiamano la natura (legno, carta, metallo), colori neutri e chiari e una inondazione di luce, domata parzialmente da carta di riso o

tende impalpabili. Semplicità apparente, ma che cela investimenti importanti, altro motivo di orgoglio per Berton: «Stiamo attirando capitali a Milano, in un momento in cui tutti dicono che non ci sono soldi. Vorrei sottolineare anche questo. Avrei potuto andare ad aprire un nuovo ristorante a Hong Kong: la cucina italiana va molto, i capitali ci sono. Sarebbe stato più facile e avrei avuto grandi gratificazioni in breve tempo. Ma ho scelto di restare qui e puntare ancora su Milano, città che mi ha dato tanto e premia chi lavora bene». Così, dice, si ribalterà, in vista di Expo, l'immagine di Milano gastronomicamente piatta: «Sta diventando un luogo di eccellenze, speriamo che anche le autorità promuovano questo aspetto, come avviene in altre metropoli d'Europa».

