

28 giugno Charity Dinner a Particolare Milano: obiettivo fornire cibo per tutta l'estate all'associazione #Foodforall



Una cena di beneficenza a sostegno dei senza tetto e delle famiglie in difficoltà dell'associazione #Foodforall: lo chef Andrea Cutillo e Particolare Milano si impegnano a fornire cibo ai meno fortunati per tutta l'estate con l'intero ricavato. La charity dinner sarà il prossimo 28 giugno alle ore 20 da Particolare Milano in via Tiraboschi 5 al prezzo di 45 euro per 4 portate:

Tartare di gamberi, crema di avocado e pomodorini confit;

Risotto allo zafferano, cozze, vongole e gamberi;

Salmone alla griglia e misticanza;

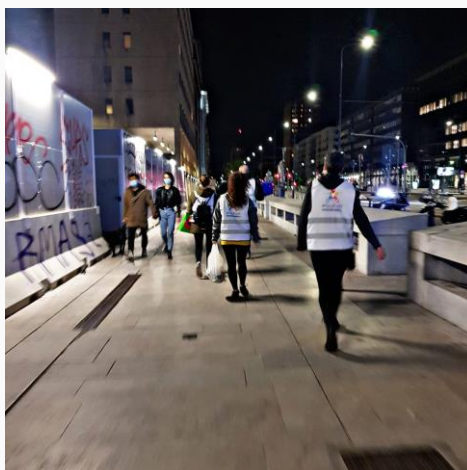
Sorbetto al limone

Per prenotarsi: Tel.+39 0247755016 (posti limitati)

#FoodForAll il progetto

#FoodForAll è nata 15 anni fa occupandosi di attività umanitarie rivolte in Italia e all'estero. Con il tempo sono stati accolti molti volontari provenienti da diverse realtà. Tra i progetti realizzati: hanno sostenuto i terremotati in Emilia Romagna del 2012, hanno contribuito alla costruzione di un villaggio in India e hanno sostenuto un orfanotrofio durante il terremoto in Nepal del 2015.

Negli ultimi tre anni e mezzo #FoodForAll si è concentrato sul territorio di Milano, Monza e Brianza, con il sostegno alimentare a famiglie e senza fissa dimora, che sono aumentati dopo un anno di pandemia. #FoodForAll: food inteso come cibo non solo "da mangiare", un nutrimento che coinvolge molti aspetti come ascolto, presenza, sorrisi, empatia. Oggi #FoodForAll è una realtà presente e consolidata sul territorio con oltre 60 volontari attivi che consegnano circa 12.000 pasti e 3500 kit per l'igiene all'anno in Stazione Centrale a Milano, 2000 coperte ogni inverno, attivi tutto l'anno senza interruzioni.



Il doppio dehors di Particolare

Particolare riapre con un doppio dehors, ovvero con il giardino interno di oltre 100 mq nel cuore di Porta Romana e oltre 50 coperti con il nuovo dehors fronte locale che diventa lounge bar per aperitivi. Dopo la lunga chiusura del lockdown la proprietà vuole puntare in alto e stanno cercando nuovo personale da assumere. Ampliata anche la carta champagne per la parte di lounge bar nel dehors esterno e interno con divanetti, così da creare un vero e proprio angolo champagnerie. E per il futuro verrà realizzata un'ulteriore terrazza con orto per aggiungere altri 30 coperti al dehors interno. "Vogliamo puntare in alto e aggiungere sempre più qualità alla nostra proposta, ampliando la carta vini e champagne, dando spazio all'aperitivo e alla carta del menu, ampliando gli spazi esterni con un nuovo dehors e realizzando un'altra terrazza che risulterà sopraelevata al giardino interno, con un orto da cui lo chef Andrea Cutillo possa attingere per delle creazioni a km zero" racconta Luca Beretta maitre e sommelier di sala.

Particolare Milano

Talvolta è proprio un particolare a fare la differenza. Ogni luogo può essere "particolare" ma questa è la scommessa di un trio di soci con in comune la passione per la ristorazione: uno chef, Andrea Cutillo e il maitre e sommelier Luca Beretta. Hanno creato la loro tana, che vuole essere un punto di accoglienza per tutti coloro che vogliono uscire e sentirsi a casa, che desidererebbero un cocktail ma forse anche una cena, che arrivano per un aperitivo post lavoro e si trovano in un giardino di oltre 100 mq nascosto a Porta Romana, in via Tiraboschi 5.

La cucina dello chef Andrea Cutillo

Una cucina creativa e mediterranea, un'attenta selezione di piccoli produttori e una forte attenzione a privilegiare l'allevamento italiano ed etico, una filiera pulita di approvvigionamento degli ingredienti della cucina. Una cucina che è senza fissa dimora, concreta e senza voli pindarici, ma di sostanza e d'effetto: tanti crudi, un salto in Spagna per la ricerca della carne più prelibata, qualche spunto dall'Asia.

Una carta dei vini selezionata privilegiando piccoli produttori come grandi realtà legate al territorio nazionale, tante bollicine e diversi vitigni autoctoni rendono la carta completa da nord a sud Italia senza annoiare anche il consumatore più esigente. Ampia miscita anche in aperitivo che cambia di settimana in settimana in base ai piaceri del sommelier Luca Beretta. Il ristorante è totalmente plastic free, con asciugamani nei bagni riciclabili e una filosofia che si sostanzia nella lotta allo spreco dei rifiuti in cucina e al risparmio energetico (si avvale del fornitore elettrico Lifegate).

Il design del locale:

Particolare Milano è un ristorante pensato per la città di Milano. Dopo il vernacolo dell'enoteca Enovalsugana di Trento e dopo il turbo futurismo del locale Mani Al Cielo di Rovereto, per realizzare il Particolare Milano gli architetti Rodolfo Sormani, Alessandro Tonassi e Matteo Raghetti si sono ispirati all'eleganza degli anni Cinquanta e Sessanta. Tutto è progettato e disegnato nei minimi dettagli. Osservando le prospettive spechiate, le textures a rombi, gli accostamenti cromatici, le linee degli arredi, le lampade dorate, gli avventori più appassionati potranno divertirsi a cogliere le piccole citazioni dei grandi maestri dell'architettura del secolo scorso. Fulcro del progetto è stata la scelta dei rivestimenti, affascinante riproduzione in gres porcellanato di un tappeto usurato, il quale crea un ambiente caldo e familiare. Da questo elemento, presente in tutti gli ambienti del ristorante, sono scaturite le scelte dei colori, il grigio antracite e il cemento grezzo. A rendere il tutto più prezioso e luminoso, l'uso del colore oro negli elementi di arredo e nelle lampade. L'amore per la tradizione del design milanese e un certo "saper fare"; artigiano si combinano con la briosità del contemporaneo per dare vita a un luogo fuori dal tempo, perfetto per assaporare le ottime pietanze e i vini selezionati. Gio Ponti in Amate l'Architettura scriveva: "Amate architettura per quel che è di fantastico, avventuroso e solenne ha creato - ha inventato - con le sue forme astratte, allusive e figurative che incantano il nostro spirito e rapiscono il nostro pensiero, scenario e soccorso della nostra vita".

Contatti:

Via Tiraboschi 5 20135, Milano (MI)

Tel.+39 0247755016

particolaremilano.com