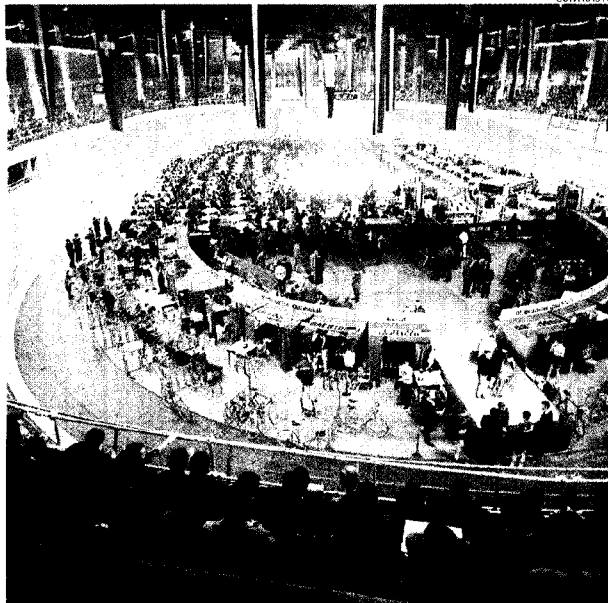


Investire a Milano. L'Expo 2015 attira capitali per creare ristoranti di pregio e nuove location

Progetti di lusso per il Vigorelli



Il velodromo. L'interno del Vigorelli di Milano

Marco Alfieri
MILANO

Milano gran gourmet, aspettando l'Expo 2015. L'esposizione sarà un successo nella misura in cui saprà essere un acceleratore di marketing territoriale. Una città in vetrina, con tutte le sue eccellenze. Compresa food & ristorazione. Perché la Milano a tavola ha un passato glorioso, ma a differenza di moda e design, negli ultimi anni si era un po' persa.

Forse però qualcosa comin-

IDEE E PROGRAMMI

Oscar Farinetti (Eataly) punta alla ristrutturazione del velodromo e gli orafi vogliono un locale al top nella torre del Portello

cia a muoversi, e il volano Expo potrebbe fare la differenza. Nel famoso "miglio quadrato" del centro, nel cuore frusciante di banca & finanza, si è

ormai insediato un polo del food di qualità alternativo alla solita ristorazione commerciale. C'è il locale di Carlo Cracco dietro piazza Cordusio. C'è il ristorante Trussardi alla Scala, chef Andrea Berton. Il Marchesino alla Scala, che segna il ritorno di Gualtiero Marchesi in città dopo 15 anni. E poi il ristorante del Bulgari hotel e quello del Park Hyatt, l'albergo boutique all'imbocco della galleria Vittorio Emanuele. Sempre in galleria, va ovviamente segnalato il ritorno del brand Savini, dopo troppi anni di declino e scandali. Il ristorante ha riaperto a fine gennaio. A gestirlo c'è Sebastian Gatto, venticinquenne bocconiano, figlio d'arte. I Gatto con il Savini giocano una partita ambiziosa da 600 mila euro solo di affitto annuo. Riportare il locale agli antichi fasti, quando mangiava il meglio del novecento: Verdi e Toscanini, D'Annunzio e Marinetti, la Callas e Chaplin, Totò e Grace Kelly, fino ai capitani d'industria e della finanza del salotto buono di Mediobanca. Non a

caso Enrico Cuccia era qui che, dopo cena, offriva il famoso bicchiere della staffa. Non sarà facile ma si può fare: oggi in cucina c'è lo chef gallonato Cristian Magri, classe '76, cresciuto da Cracco e Aimo.

Al di là della tradizionale gastro-nomenclatura, interessante è proprio la discontinuità generazionale che contamina la ristorazione d'élite milanese. Un'innovazione di gusti, energie, investimenti in una città che non è più quella patinata degli anni sessanta. Oggi la galleria alle sette di sera è deserta. «Gli stessi dopo Scala sono cambiati» spiega Gatto. Addio artisti che tirano notte pasteggiando a caviale e champagne. «Certo resiste una clientela di alta fascia ma sempre più ristretta. I tagli ai budget aziendali consigliano colazioni di lavoro frugali, consumate in ufficio». Come dire: cambiano costumi e consumi di una clientela sempre più orizzontale e cosmopolita insieme.

Anche perché l'occasione è ghiotta. Nei prossimi anni mol-

ti gruppi multinazionali cominceranno ad investire nella ristorazione di alta gamma, in una specie di grande risiko a cavallo tra food & mattone. Il settore garantisce utili mediamente più alti e la piazza milanese, in prospettiva Expo 2015, potrebbe tornare interessante. Magari sfruttando le location dei nuovi progetti urbanistici.

È questo che ha in testa Antonio Intiglietta della Gefi, il braccio fieristico della Compagnia delle Opere. Al ventesimo piano del World jewellery center che Wjc e la stessa Gefi stanno costruendo al Portello nord, sorgerà un ristorante d'élite che domina tutto lo skyline cittadino a 78 metri d'altezza. In quella che sarà la maison dei mastri orafi di tutta Italia,



all'inizio doveva trasferirsi il Sambuco, il ristorante dell'Hermitage. Ma il trasloco è saltato, così Intiglietta sta facendo scouting per portare sul tetto di Milano un giovane gourmet italiano in grado offrire una cucina di genio aperta al mondo.

Sulla falsariga del Wjc è invece il progetto del vulcanico Oscar Farinetti, il proprietario di Eataly, il supermercato del gusto più grande del mondo aperto a Torino che fattura 31 milioni di euro per 2,5 milioni di visitatori. Farinetti, già leader di Unieuro, non solo starebbe acquistando dalla fondazione Monte dei Paschi le cantine Fontanafredda, storica tenuta dei Savoia, ma su Milano avrebbe in mente di ristrutturare (e poi rilasciare al comune) il velodromo Vigorelli, di fianco a dove sorgerà Citylife. L'obiettivo è convertire la vecchia idea del Muba, il museo dei bambini, in un vero e proprio parco alimentare, una cittadella del gusto dove si mangia bene in stile Eataly e si insegna alimentazione a tutto tondo, grazie a un investimento di 15 milioni di euro. Anche questo, insomma, è Expo 2015.