

Da Frangente di **Federico Sisti**, una cucina senza barriere per sentirsi a casa

«La mia tradizione sulla cresta dell'onda»

Federica Ghizzardi

Da alcuni anni lo chiamano comfort food, ma per chi apprezza davvero il genere è la *cucina di tradizione*. È quella che propone lo chef Federico Sisti ai 40 commensali del suo Frangente di via Castaldi, in quel dedalo di vie fra piazza Repubblica e Porta Venezia, aperto poco più di sette mesi fa. Un locale dall'allure contemporanea, raffinata ma easy, che esprime l'essenza dello chef, quarantenne e originario di Riccione che ama il surf e, appunto, la cucina tradizionale. In menù tanti piatti che le nonne di un tempo portavano in tavola alla domenica: anemelle, diaframma, testina di maiale, cotoletta di vitello e pappardelle con spalla di cinghiale. Tutti reinterpretati con creatività ed eleganza ma conservando quell'imprinting che riporta al passato e scatena memorie familiari.

È nata prima la passione per la cucina o per il surf?

«Prima quella per la cucina, fra le gambe delle sedie e del tavolo in sala da pranzo. Ero molto piccolo e ricordo i miei familiari intenti a preparare pranzi pieni di bontà. Quei ricordi sono legati a profumi, sensazioni, me-



morie che hanno creato la mia "tavolozza dei sapori" che mi accompagnerà per tutta la vita».

Del resto, in cucina tu e la tua brigata portate cappellini da baseball con il claim «Traditions never die».

«Mangiare bene per stare bene. È un mantra, un punto fermo da cui non è possibile prescindere, come il rispetto per gli ingredienti e per le persone».

Il berretto, invece, cosa rappresenta?

«Un segno distintivo. Ho viaggiato molto per lavoro prima di trasferirmi in pianta stabile a Milano e volevo essere riconoscibile. È possibile acquistarlo online e, spesso, alcuni clienti vengono al ristorante indossandolo».

La tua cucina è molto più che a vista: non c'è nemmeno un vetro fra la brigata e i quattro coperti seduti al bancone. Non puoi permetterti di perdere la pazienza con i tuoi ragazzi...

«Quello non è assolutamente il mio modo di lavorare. Ho scelto di togliere tutte le barriere, perché amo il contatto con i miei commensali. Mi piace che le persone si sentano a casa, senza muri o vetri. Se invito a cena a casa mia i miei amici, mi fa piacere che vengano in cucina a sbirciare ciò che sto preparando. Spesso, chi siede al bancone gode di piccoli assaggi extra preparati sul momento».

Da surfista e riccionese, qual è il tuo rapporto con Milano?

«Adesso è divertente. Mi sono integrato alla grande: vivo qui da cinque anni e mezzo ma mi fa piacere scoprire ancora oggi aspetti inediti che questa città ha da offrire».

Il menù natalizio ideale?

«I bolliti e, con il brodo di carne, preparerei passatelli o cappelletti in brodo, tortellini come vengono chiamati in Emilia, rigorosamente chiusi a mano. Guancia di vitello brasata con il mosto cotto e il purè di patate. Immane il cotechino che da Frangente si mangia con la passatina di fagioli, abbinato alla piadina».

E nella carta?

«Abbiamo aggiunto la lingua con la salsa verde e l'indivia belga, con aceto invecchiato sei anni. E vorrei prevedere anche la cassoeula con il maialino da latte. Vedremo...».

Da martedì a sabato dalle 12,30

alle 15,00 e dalle 19,30 alle 23,30

Lunedì solo a cena, chiuso la domenica

Frangente

Via Panfilo Castaldi 4, Milano

02.96.84.48.51

frangente.superbexperience.com

©RIPRODUZIONE RISERVATA

UN CAVEAU PER LA CONSERVAZIONE DI ETICHETTE RARE: L'IDEA DI WINETIP

Serena Scandolo

A pochi passi da City Life, nella sede storica di WineTip, dove privati, collezionisti e ristoranti stellati trovano i più pregiati vini italiani e internazionali nella cantina con oltre 4.000 etichette, ha aperto il primo caveau a temperatura e umidità controllate, composto da 90 wine locker e 3 wine room, per la conservazione e l'esposizione di vini rari e preziosi. All'interno di ciascuna room, scaffali e cassetti espositori possono ospitare circa 300 bottiglie; nei locker, invece, trovano spazio fino a 42 diverse etichette. Il servizio, al costo di 360 euro annui (più iva) per i wine locker e 2.000 euro annui per le wine room, oltre alla conservazione comprende servizi quali la consulenza per la valutazione delle

bottiglie, la possibilità di consegna e ritiro a Milano e hinterland nel giro di poche ore, fino all'organizzazione di eventi privati nella nuova sala WineTip con cucina a vista, per degustazioni, show cooking e cene a tema. Info: winetip.com.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



CON DELUXY, CONSEGNE DI LUSO A DOMICILIO. ANCHE A NATALE

Katia Del Savio

Una colazione da hotel a cinque stelle, una cena romantica, un bouquet di fiori accompagnato da una foto Polaroid e da un biglietto calligrafato consegnati direttamente a casa da personale in giacca, cravatta e guanti bianchi. Deluxy è una startup milanese (attiva anche in altre città come Roma) che nel 2021 ha organizzato 1.500 consegne personalizzate. Tra i partner del settore "food" ci sono 142 Restaurant, Voce di Aimò e Nadia, Basara Sushi Pasticceria, pasticceria Martesana, ma molti altri ancora. Per i fiori Deluxy si affida a Maryflor Milano, mentre altre aziende e artigiani forniscono beni di lusso come gioielli, borse, cosmetici e oggetti di design. Il servizio di *luxury*

delivery offre una serie di proposte da consegnare anche la mattina del 25 dicembre da un Babbo Natale in guanti bianchi. Dietro a Deluxy, nata nel 2019, ci sono Nicolò Daniele Donato, Alice Fiorito e Davide Guerrini, tre giovani ex colleghi provenienti sempre dal settore del lusso, oltre al consulente Giovanni Cherubini. Ulteriori info su deluxy.it.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

