



# I superfood piacciono Di più nelle sfoglie di Plato

TEFF, MORINGA, SEMI, ALGHE E TANTO ALTRO AVVOLTI IN SOTTILI "VELI" DI PASTA SENZA GLUTINE. E PROPOSTI IN VERSIONE DOLCE O SALATA NEL NUOVO LOCALE MILANESE DI ROBERTO BARAT

**RISTORANTI**  
**Mensile**  
**New Business Media**

## Profilo

**Plato**  
Via Privata Cesare Battisti, 2  
Milano  
[www.platomilano.com](http://www.platomilano.com)



**Superficie** 120 mq totali  
**Numero coperti** 60 interni e 20 esterni  
**Scontrino medio** 20 euro  
**Fornitori: progettazione** CLS Architetti, Marzocchi Impianti, Idrraulica Padana, Altro Artwood, Tende e Divani, Ad Serramenti **Cucine** Electrolux **Bar** GA.PA Arredamenti

Aperto lo scorso luglio, Plato punta a distinguersi nel panorama ristorativo milanese per l'uso di ingredienti nuovi, e quando non nuovi, comunque appartenenti alla categoria dei cosiddetti superfood. Cioè materie prime naturalmente ricche di vitamine, minerali, antiossidanti e fibre. Ma capiamoci, la salubrità e l'apporto nutritivo non sacrificano il gusto in quanto tale. «Vogliamo proporre una cucina gustosa, ma contemporanea, salutistica ed energetica - dice Mariangela Affinita, artefice della nuova impresa ristorativa meneghina -. Abbiamo fatto una lunga ricerca sui superfood per capire come utilizzarli al meglio e quali utilizzare. In fondo è un'operazione che noi italiani abbiamo sempre fatto. Inserire nuovi ingredienti nella nostra dieta è un fatto storico che passa per il pomodoro, il caffè e altre materie prime ancora. Non appartenevano alla tradizione italiana, ma col tempo sono diventate l'emblema della nostra cucina».

È il caso del teff, farina priva di glutine e ricca di vitamine, fibre e calcio proveniente da Eritrea ed Etiopia, e poi di germogli, semi, spezie, frutta e verdura ricche di vitamine. «E poi della Moringa - dice Affinita - prodotto equatoriale ricco di vitamina che utilizziamo nell'impasto dei tagliolini, quindi secondo il gusto italiano. E infine i veli, un nostro brevetto, che si presentano come sottili sfoglie prodotte con farine speciali, prive di lievito e glutine, che proponiamo con farciture dolci o salate a colazione, per pranzo o per uno spuntino sano e invitante». Insomma la cucina del futuro ci aspetta al Plato. ✱



## I superfood piacciono Di più nelle sfoglie di Plato

TEFF, MORINGA, SEMI, ALGHE E TANTO ALTRO AVVOLTI IN SOTTILI "VELI" DI PASTA SENZA GLUTINE. E PROPOSTI IN VERSIONE DOLCE O SALATA NEL NUOVO LOCALE MILANESE DI ROBERTO BARAT

### Profilo

**Plato**  
Via Privata Cesare Battisti, 2  
Milano  
[www.platomilano.com](http://www.platomilano.com)

**Superficie** 120 mq totali  
**Numero coperti** 60 interni e 20 esterni  
**Scontrino medio** 20 euro  
**Fornitori: progettazione** CLS Architetti, Marzocchi Impianti, Idrraulica Padana, Altro Artwood, Tende e Divani, Ad Serramenti **Cucine** Electrolux **Bar** GA.PA Arredamenti

