



RISTORAZIONE MODERNA
Periodico
Tutto Press Editore
Tiratura: 35.000 copie



gennaio 2019

pag 1 di 5

LOCALE

PLATO CHIC LA CASA DEL SUPERFOOD



**Mariangela Affinita, titolare
e fondatrice Plato Chic Superfood.**

Primo e solo locale in Italia interamente dedicato ai superfood, trend sempre più in crescita, ha aperto a Milano e punta a dare vita a qualcosa di mai visto prima.

Ne abbiamo parlato con la titolare Mariangela Affinita.

di Paolo Andreatta

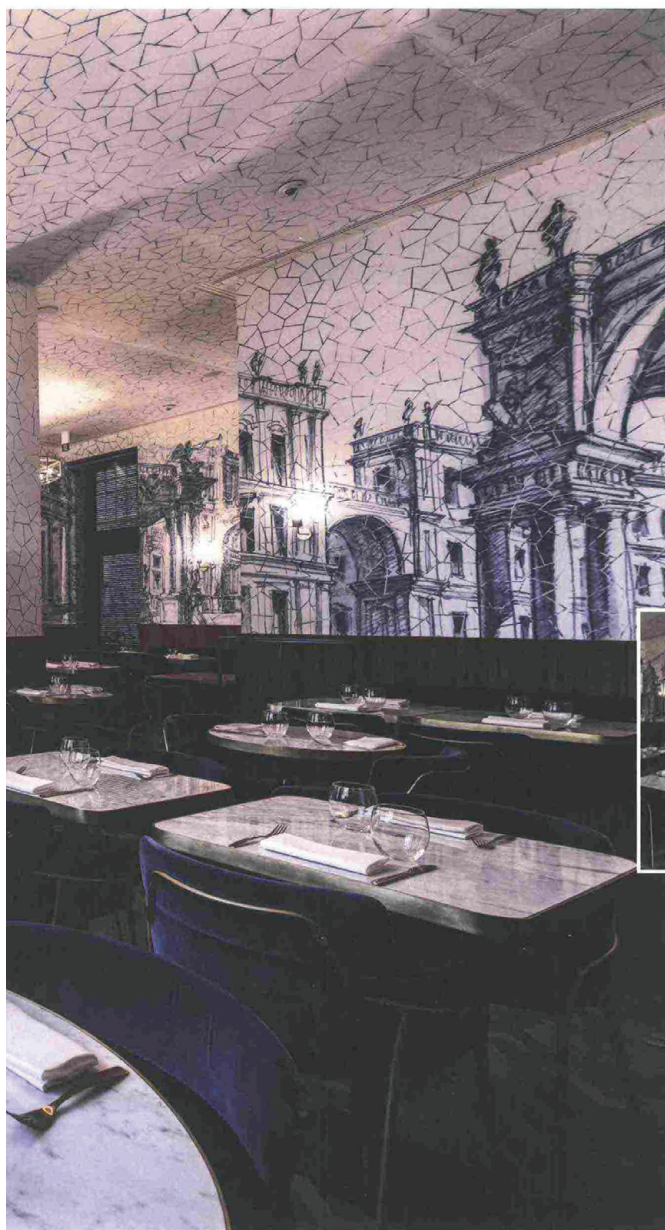


Design raffinato e menu studiato, con tanto di nutrizionista e studiosa di neuroscienze per offrire un'esperienza gastronomica di alta qualità non solo per il palato ma anche per il corpo. Quando si varca la soglia del nuovo Plato Chic Superfood, a Milano, la cura dei dettagli è subito evidente. Una ricerca, che è vera e propria filosofia, portata avanti dalla titolare

e fondatrice Mariangela Affinita. «Plato nasce dopo due anni di studi e ricerche con un team di creativi e professionisti della nutrizione – spiega Mariangela. – Il nome è un chiaro rimando al mito della caverna di Platone, perché tutto parte dalla conoscenza di sé stessi, del proprio corpo e degli alimenti che ogni giorno ci aiutano ad affrontare la vita con energia e passione».

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi



Sulle pareti della sala di Plato Chic Superfood raffinati disegni in blu riproducono incisioni classiche ispirate a Piranesi.

Salutare, innovativa, chic

Un progetto che nasce da un'idea figlia della mentalità e dell'attitudine che Mariangela, beneventina di famiglia, ha respirato fin da piccola: sperimentare, innovare e integrare. "Open innovation", la definisce Mariangela, applicata al cibo. «Qui cerchiamo di soddisfare i bisogni nutritivi dell'uomo contemporaneo. Dal punto di vista del gusto, della sostenibilità e dell'equilibrio nutrizionale-energetico. Oggi la ricerca di healthy food è sempre più forte. Spesso, però, è legata a un concetto negativo, per il quale, ad esempio, il cibo sano deve per forza essere senza sapore. La nostra concezione è opposta: superfood gustoso, colorato, gioioso». La parola "chic" vuole indicare proprio questo: il piacere del "lusso quotidiano", quello di una cucina che nutre, informa e stupisce.



Menu e fornitori

Ecco dunque i piatti del menu, serviti con tavolozze cromatiche raffinate e ricercate, nei quali gli ingredienti superfood sono protagonisti o talvolta comprimari: mirtillo, bacche, semi, alghe, cavolo nero ma anche salmone, broccoli, barbabietole, avena, fino alla curcuma, alle mandorle, allo zenzero. E ai più particolari come la moringa – pianta originaria dell'India settentrionale ricca di vitamina C (un quantitativo ben 7 volte superiore

LOCALE



alle arance), calcio (quattro volte superiore rispetto al latte vaccino), ferro, potassio e vitamina A – e farina teff, proveniente da un grano molto diffuso in Eritrea ed Etiopia, fonte di vitamine, fibre e calcio, oltre a essere naturalmente priva di glutine.

«Dal punto di vista dei fornitori abbiamo fatto una ricerca specifica e dettagliata. Per esempio, per evitare il lievito, utilizziamo i semi di carruba, che prendiamo da una grande azienda di Ragusa. Stessa cosa per l'avocado. Esempi di come anche in Italia, a seguito del cambiamento climatico in atto, si stiano modificando le sue culture classiche. La moringa, per fare un altro esempio, superfood equatoriale, l'abbiamo trovata da un coltivatore in Salento». Insomma innovazione e open innovation fin dalla ricerca dei fornitori.



Da sinistra: **Devis Cortese**, sommelier; **Giada Stanghellini**, restaurant manager; e **Roberta Sitzia**, cameriera di sala.

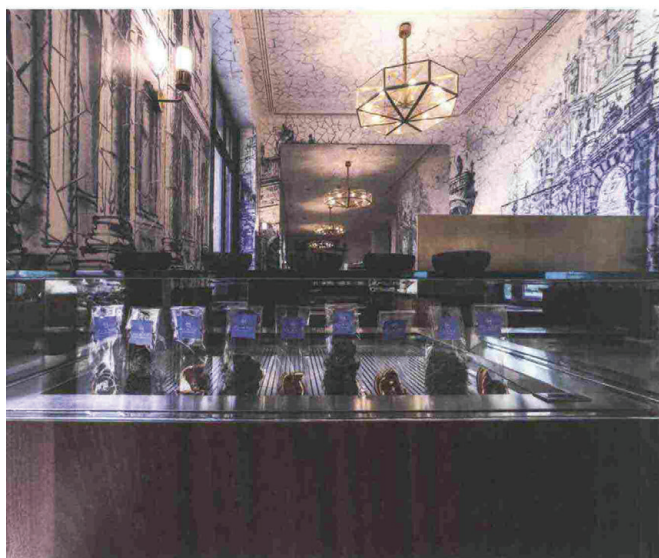
**Dalla colazione alla cena**

«Il nostro vuole essere un percorso di scoperta, che possa aprire nuovi orizzonti. E quale posto migliore di Milano, città in fermento, attenta, curiosa, affamata di esperienze nuove». Proposte, sulle orme di chi ha intrapreso viaggi ai confini del mondo portando in Italia materie prime esotiche e sapori nuovi, affidate allo Chef Responsabile Fabio Di Martino, in fase iniziale affiancato anche dallo Chef Consultant Davide Castoldi, che rispondono ai bisogni di tutti: vegetariane e vegane, senza glutine, lieviti, nichel o lattosio, dalla prima colazione all'aperitivo serale, passando per un "powerful light lunch", fino al brunch del sabato.

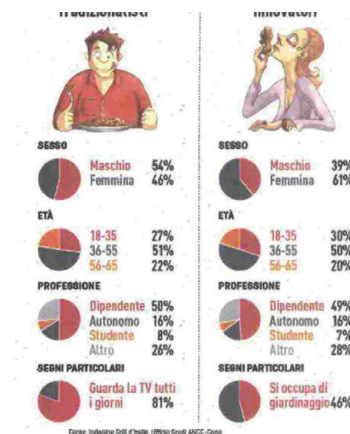
LOCALE

Beverage e bar

Accanto alla sala, che conta 60 coperti all'interno e 20 all'esterno, per un totale di 122 mq, il bancone del bar, dietro il quale si muove il barman Andrea Barbieri propone, oltre a cocktail e miscelati tradizionali, acque profumate, estratti stagionali, soft drink arricchiti da superfood e un cocktail, per fare un esempio, a base di gin aromatizzato allo zafferano, con mela verde, sedano, zenzero e acerola.



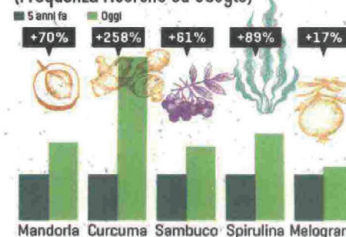
Le birre sono quelle artigianali del Birrificio Milano. I vini, curati dal sommelier AIS, Devis Cortese, si muovono sulla linea BIO, comune anche all'offerta di Cola, Limonata e Chinotto, privilegiando dunque l'aspetto bio-dinamico. In carta, vini come Bio Loacker o Poggio Marcone Bio, Spumante Extra Dry Bio Perlage, Champagne Arrentières Stéphane Breton o Franciacorta Pas Dosé Millesimato Cavalleri.

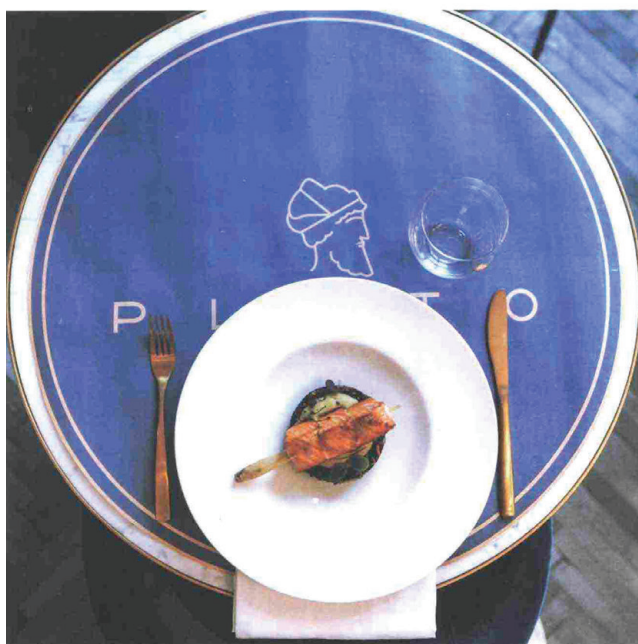


Un trend in crescita

Un trend, quello dei superfood, che oltre a rispondere a un bisogno di benessere del corpo e della mente, sta registrando una crescita sempre più imponente negli ultimi anni. Basti pensare che, secondo i dati sottolineati da REF Ricerche, l'attenzione degli italiani per prodotti come curcuma, spirulina o mandorle è cresciuta esponenzialmente nel 2018. La frequenza di ricerca su Google ha fatto segnare una crescita a doppia cifra: +70% per la mandorla, +61% per il sambuco, +89% per la spirulina e, per la curcuma, addirittura un +258% rispetto a cinque anni fa con un +63% delle vendite nel 2017 sul 2016. E parlando di vendite, lo zenzero è arrivato a sfiorare il raddoppio delle vendite (fonte: Osservatorio Immagino Nielsen GS1 Italy).

Curcuma, spirulina e mandorla: cresce l'attenzione degli italiani (Frequenza ricerche su Google)





sfoglie di farine speciali, prive di lievito e glutine, realizzate con un mix di farine sempre diverse per rispettare il principio di rotazione degli ingredienti, con ripieno dolce o salato». Sintesi perfetta della filosofia stessa di Plato: sapore, energia e leggerezza in una veste chic&cool.

SCHEDA DEL LOCALE

Nome: **Plato Chic Superfood**

Indirizzo: **Via Privata Cesare Battisti 2, Milano**

Sito: **platomilano.com**

Email: **info@platomilano.com**

Orari: **Da lunedì a sabato, 8:00-22:30**

Apertura: **9 luglio 2018**

Coperti: **60 interni e 20 esterni**

Titolare: **Mariangela Affinita**

Chef responsabile: **Fabio Di Martino**

Barman: **Andrea Barbieri**

Sommelier: **Devis Cortese**

Nutrizionista: **Valentina Chiozzi**



Eventi e street food

«Chic-food lovers. Così abbiamo ribattezzato i nostri clienti – spiega Mariangela. – Una clientela trasversale, che va dai giovani ai meno giovani, italiani e stranieri. Con un buon movimento soprattutto a pranzo, dovuto anche alla zona in cui ci troviamo (nei pressi del tribunale di Milano, ndr)». Un'offerta a cui si aggiungono gli eventi, a volte congiunti con i fornitori a volte dedicati a singoli prodotti, e un servizio banqueting limitato alla zona circostante. Infine, lo "street food" affidato a un porter elettrico, per una proposta a 360°. «Il nostro prodotto iconico – conclude Mariangela – sono, però, i "veli": prodotti unici, brevetto esclusivo ed esempio di connubio fra tradizione ed esplorazione. Sono sottili

