BARTU'
Mensile
Edifis
Tiratura: 90.000 copie

Mio Lab, rivoluzione per l'aperitivo

A un anno esatto dalla sua inaugurazione, il Mio Lab (viabarti@pyatt.com) presenta la sua nuova drink list, nata dall'incontro tra l'estro del mixologist Oscar Quagliarini e l'expertise dei barman del Park Hyatt Milano, capitanati dal Bar Manager Alessandro Iacobucci Vinti. Il cocktail bar ha raggiunto a giugno 3 mio caratteristico debutto affiancato sulla suggestiva Galleria Vittorio Emanuele II e offrendo una nuova carta dalla duplice anima: alla nuova seconda iconica edizione di turnoverlo seguono i cocktail intramortalisti del Mio Lab.

Già la scorsa estate la drink list del Mio Lab si era trasmutata in un mazzo di carte da intermezzo, dedicata ai 52 arcani maggiori, interpretati nel disegno del fumettista Sergio Gerasi, che ha rimodelato l'iconografia tradizionale dei tarocchi con indici che rimandano alla storia e agli ingredienti dei cocktail. E se questa prima edizione era stata caratterizzata da cocktail dal sapore decisi, da degustare nel momento dell'after dinner, la seconda edizione vede selezionati altri 7 arcani dedicati a cocktail questa volta più leggeri e bevibili, perfetti per il momento dell'aperitivo.

Queste alcune delle nuove ricette: Le Stelle - Tequila bianca, triple sec aromatizzato al Vetiver, lavanda, acqua di fiori d'arancio e succo di lime; Il Sole - Gin alla zafferano, pomodoro giallo Marsh, succo di lime, fettura di Viana e berbere; Il Diavolo - Gin alle noci, top ceo vermouth rosso con goccie di bitter homemade al cioccolato, peperoncino, caffè, e Mio Lab bitter.

La seconda edizione dei tarocchi segna anche la nascita di un bitter creato dal laboratorio Le Garagiste di Oscar Quagliarini e Romano Bonacorsi, in esclusiva per Park Hyatt Milano: un bitter meno amarizzante a basso contenuto di genziana, per sottolineare le note agrumate di arancio e pompelmo giallo e rosa.

I pezzi i fanno: Bloody Mary, di cui troviamo una rinnovata selezione, esemplificativa delle numerose varianti che i barman possono realizzare. A rendere unici i Bloody Mary del Mio Lab, la passata di pomodoro bio, rosso e giallo, e le spezie "riserbo nativo dell'Etiopia, senza un amaro delle spezie e quindi ho arricchito la nostra collezione di Bloody Mary di erbe aromatiche. Abbiamo una selezione di 20 pepi e sali differenti, così che possiamo chiedere all'ospite che vede al bacio di scegliere il pepe e il sale che preferisce", (Alessandro Iacobucci Vinti).

Produzione di un bitter esclusivo, mariacale selezione di materie prime e recupero dell'antica tradizione milanese dei tarocchi: nero i piccoli accompagnerà a fare grandi i cocktail del Park Hyatt Milano. La formula estiva dell'aperitivo del Mio Lab mixa grandi cocktail e tapas curate dallo Chef Executive Andrea Aprea, il tutto amalgamato dalle note del resident Dj Nelson Tordera, che per tutta l'estate, dal lunedì al sabato, shakererà il falotto più esclusivo di Milano.

Apre Staj, il primo Noodle Bar di Napoli

Apre Staj, il primo noodle bar di Napoli. In via Bisignano, a Chiaia, nel cuore elegante della città, questo piccolo ristorante dal design semplice e minimale, aperto a pranzo e cena, propone una carta di piatti di tradizione asiatica e comfort food di ispirazione internazionale. Al centro dell'offerta ci sono i noodle: tra i piatti più identitari della cucina orientale, serviti in brodo (ramen) o saltati nel wok; ma anche i bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico cibo di strada taiwanese.

Oltre ai ramen la carta di Staj propone i noodle saltati in padella al wok (stir fry), con verdure carne o pesce e altri piatti asiatici come i gyoza e dumplings (ravioli), il pollo fritto, un'ampia varietà di bao sia salati sia dolci.

Un packaging studiato consente infine un pratico takeaway e un affidabile delivery service.

In cucina c'è Lucio Paciello, napoletano, classe 1985 e formazione internazionale: già sous chef e pastry chef di Lino Scarallo a Palazzo Petrucci, poi chef a Classico Ristorante Italiano, in Staj mette tutte le sue esperienze accumulate in giro per il mondo, dal Giappone all'Australia passando per la Cina.

I noodle di Staj vengono lavorati a mano dallo chef tutti i giorni con farine di grano tenero locali e con farine di riso.

Molino Dallagiovanna porta le eccellenze della pizza da New York a Napoli

Nel 2017 l'Unesco ha dichiarato l'arte del pizzaiolo napoletano come patrimonio immateriale dell'umanità, e questa nomina ha confermato il successo di un prodotto semplice in cui l'ingrediente principale è la farina. Per questo nostro Molino Dallagiovanna ha realizzato le farine perfette per ottenere la vera pizza, alla napoletana alla romana. Con questa farina Molino Dallagiovanna si è presentato agli appuntamenti più importanti del periodo: il Summer Fancy Food Festival di New York che si è conclusa il 25 giugno, l'evento dedicato ai food più importante del Nord America che propone le eccezionali alimentari del mondo a buyers internazionali, dove era presente il Maestro pizzaiolo Pino Ariotta.

Dall'8 al 10 luglio, invece, Molino Dallagiovanna era a Napoli alle Olimpiadi della Pizza, un concorso internazionale, che ha visto come protagonisti le Vera Pizza a cui hanno partecipato pizzaioli provenienti da tutto il mondo. I concorrenti hanno potuto dare saggi non solo con Margherita e Marinara, ma anche con altri tipi di pizza, utilizzando ingredienti a propria scelta, purché non in contrasto con le regole della gastronomia partenopea. A questo si è aggiunta una categoria speciale per gli «Under 35» a cui ha partecipato Lorenzo Strabella, nominato dal Molino Dallagiovanna.

11
BARtù luglio/agosto 2019

Apre Staj, il primo Noodle Bar di Napoli

Apre Staj, il primo noodle bar di Napoli. In via Bisignano, a Chiaia, nel cuore elegante della città, questo piccolo ristorante dal design semplice e minimale, aperto a pranzo e cena, propone una carta di piatti di tradizione asiatica e comfort food di ispirazione internazionale. Al centro dell'offerta ci sono i noodle: tra i piatti più identitari della cucina orientale, serviti in brodo (ramen) o saltati nel wok; ma anche i bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico cibo di strada taiwanese.

Oltre ai ramen la carta di Staj propone i noodle saltati in padella al wok (stir fry), con verdure carne o pesce e altri piatti asiatici come i gyoza e dumplings (ravioli), il pollo fritto, un'ampia varietà di bao sia salati sia dolci.

Un packaging studiato consente infine un pratico takeaway e un affidabile delivery service.

In cucina c'è Lucio Paciello, napoletano, classe 1985 e formazione internazionale: già sous chef e pastry chef di Lino Scarallo a Palazzo Petrucci, poi chef a Classico Ristorante Italiano, in Staj mette tutte le sue esperienze accumulate in giro per il mondo, dal Giappone all'Australia passando per la Cina.

I noodle di Staj vengono lavorati a mano dallo chef tutti i giorni con farine di grano tenero locali e con farine di riso.