



## Grammeat accende i riflettori sull'alta cucina con lo chef Andrea Impero

*Il ristorante milanese ha ospitato lo chef stellato per una cena a quattro mani con il resident chef Giovanni Palma proponendo un percorso gastronomico tra carne, vino e convivialità*

**Grammeat**, il ristorante milanese aperto nella primavera 2025 da **Alessandro Sanna** in piazza Sempione, ha accolto una cena d'autore con lo **chef Andrea Impero**, noto per il suo ristorante stellato **Elementi Fine Dining** al Borgobrufa SPA Resort in Umbria. Nel corso dell'evento la materia prima, la tecnica e la creatività si sono fuse in un percorso di sapori e cultura culinaria.



La sala del Grammeat

## Carne d'eccellenza, identità internazionale e radici personali

Il progetto della cena d'autore ha preso forma a partire da una visione imprenditoriale precisa e da un'idea chiara di ristorazione contemporanea. Il **ristorante Grammeat**, come racconta il suo proprietario Alessandro Sanna, *«è nato come la realizzazione di un sogno personale e allo stesso tempo come risposta a un'esigenza di mercato, maturata osservando la predominanza degli aperitivi a buffet nella zona»*.

Il nome del locale è frutto di uno studio accurato e racchiude più significati: *«Grammeat unisce grammo, meet, meat ed esperienza»*, spiega Sanna *«mentre il payoff Eat Meat Repeat sintetizza l'idea di un luogo dove si mangia, si socializza e si torna per rivivere l'esperienza, con carne e convivialità al centro»*.

L'offerta è rivolta ad un pubblico ampio: *«Proponiamo sia tagli più commerciali sia selezioni per intenditori, con l'obiettivo di soddisfare chi cerca la "carne vera" e chi si avvicina senza competenze specifiche, mantenendo standard elevati grazie a fornitori selezionati»*.

Pur essendo originario della Ciociaria, Alessandro Sanna chiarisce la sua visione: *«Non volevo rifare la Ciociaria a Milano»*, preferendo un'identità dal respiro internazionale coerente con il contesto cittadino. L'unico richiamo alle origini è rappresentato dalle *ciambellette al vino* fatte in casa, offerte a fine pasto. Accanto alle proposte di carne, alcuni piatti definiscono l'identità della

cucina guidata dal resident chef **Giovanni Palma**, tra cui guancia di manzo, riso al salto, risotto alla liquirizia e la vera costoletta alla milanese con osso, cotta nel burro, distinta dalla più diffusa cotoletta.

Il locale, dal design moderno e una trentina di coperti, è anche uno spazio dedicato agli eventi: «*Organizziamo serate a tema e degustazioni con cantine vinicole*», conclude il proprietario, «*con appuntamenti mensili e nuove partnership in programma*».

## La cena d'autore: Andrea Impero incontra la cucina di Giovanni Palma

La **cena d'autore del 19 febbraio** ha segnato la prima esperienza dello chef stellato Andrea Impero a Milano in un confronto creativo con lo chef resident Giovanni Palma.

«Non ci eravamo mai incontrati prima», ha raccontato **chef Impero**, «Questa cena rappresentava per me l'occasione di portare la mia cucina in città, e volevo farlo in modo rispettoso dell'identità del locale e del talento di Giovanni».

Il lavoro dei due chef è stato definito "motivazionale" da Impero:

«Ho cercato di guidare Giovanni senza imporre il mio stile, incoraggiandolo a concentrarsi sulla sua expertise, la carne, mentre io portavo i miei piatti firma. Il risultato è stato un percorso dove ognuno poteva esprimersi liberamente e in armonia».

Impero ha seguito personalmente la brigata durante la preparazione dei suoi piatti, spiegando poi le tecniche e le sue scelte agli ospiti:

«Per me è importante che il commensale comprenda ciò che sta mangiando. Non si tratta solo di gusto, ma di racconto e responsabilità verso la materia prima. La cucina è tecnica, ma deve essere anche educazione al palato e alla filiera».

La cena ha offerto così un **dialogo gastronomico tra due visioni diverse**, unite dalla qualità della materia prima, dalla precisione tecnica e dalla volontà di trasmettere un'esperienza non solo sensoriale, ma anche culturale.

## Il menù: tra tecnica, memoria e gusto

Il percorso gastronomico si è sviluppato alternando i piatti iconici di Impero alle creazioni dello chef Giovanni Palma. Tra le proposte di quest'ultimo, il *wafer di foie gras e cipolla caramellata* ha aperto il racconto con un equilibrio raffinato: la dolcezza della cipolla mitigava la ricchezza del foie gras, creando un gioco di contrasti tra cremosità e croccantezza e un'immediata armonia aromatica.



Wafer di foie gras e cipolla caramellata (Foto © Sara Panizzon).

Con la *battuta di Wagyu*, *lampone disidratato* e *crème fraîche*, Palma ha scelto un approccio essenziale e rispettoso della materia prima. Il lampone disidratato e la crème fraîche hanno aggiunto freschezza e una sottile complessità aromatica, accompagnando la carne senza sovrastarla.



Battuta di Wagyu, lampone disidratato e crème fraîche (Foto © Sara Panizzon).

Il *riso al salto Agricola "Motta"* su *fonduta d'Asiago DOP*, *cervo* e *mirtilli* ha rappresentato il punto d'incontro tra tecnica e territorio: una reinterpretazione contemporanea di un classico milanese, dove la croccantezza del riso dialogava con la cremosità della fonduta, mentre cervo e mirtilli introducevano profondità e richiami boschivi, completando un piatto di grande equilibrio e identità.



Riso al salto su fonduta d'Asiago DOP, cervo e mirtilli (Foto © Sara Panizzon).

Chef Andrea Impero ha poi introdotto ogni suo piatto con una spiegazione dettagliata, iniziando dal "Nugget: pollo bianco valdarnese di Laura Peri con maionese di quinto quarto". «*Il Nugget non è un semplice fritto- ha spiegato lo stellato- è un manifesto contro la standardizzazione industriale del pollo. L'animale è allevato dignitosamente per 8-16 mesi e ogni parte, dalle ali ai fegatini, viene valorizzata e trasformata in maionese di quinto quarto. La cottura alla cacciatora con vino bianco, rosmarino e aglio restituisce memoria domestica, sapore intenso senza sale aggiunto. È un piatto molto di pensiero, che richiede il racconto per essere compreso*».



Nugget: pollo bianco valdarnese con maionese di quinto quarto (Foto © Sara Panizzon).

Le proposte dello chef Andrea Impero sono poi proseguite con il *“Porco Tonno: porco Cinturello Orvietano ‘Urbevetus’, rapetti del Lago Trasimeno e papaccelle fermentate”*. *«Questo piatto nasce dalla tradizione della conservazione: il maiale è stato lavorato il 2 giugno 2025 e preservato in olio come fosse tonno»*, ha raccontato Impero. *«I rapetti in salamoia e le papaccelle fermentate completano un sistema di tre tecniche diverse che condividono la stessa logica: stabilità, maturazione e intensificazione aromatica. La stagionalità viene rispettata in modo etico e sensoriale, e ogni boccone racconta il tempo passato»*.



Porco Tonno (Foto © Sara Panizzon).

Prima del dolce, lo chef stellato ha proposto un suo piatto iconico: *“Pasta & Cipolla: spaghetti di Gragnano in crioestrazione di Cipolla di Cannara e Parmigiano 120 mesi”*. «La cipolla è un ingrediente povero, spesso evitato dai commensali, ma attraverso la crioestrazione siamo riusciti a separare fibra e acqua di vegetazione, conservando solo linfa e zuccheri essenziali», ha spiegato Impero. «Gli spaghetti sottilissimi cuociono direttamente nella linfa ristretta, creando un’integrazione profonda dei sapori. Il Parmigiano 120 mesi aggiunge profondità e note terziarie, e il risultato è un piatto sorprendentemente raffinato, dove la cipolla appare solo nel nome».



Pasta & Cipolla (Foto © Sara Panizzon).

Dulcis in fundo, lo chef Impero ha presentato un *“Lingotto, gianduia e percoche preservate”*. « La base è un brinato di nocciola, seguito da una bavarese e uno strato di gianduia con nocciole gratinate. Le percoche e le pesche bianche sono in conserva nel loro liquido naturale, con minima aggiunta di zucchero. Volevo che il dessert trasmettesse ‘l’estate in inverno’, valorizzando la materia prima senza alterarla con sciroppi commerciali. È un piatto che racconta artigianalità, controllo della filiera e coerenza gustativa».



Lingotto, gianduia e percoche preserveate (Foto © Sara Panizzon).

Ogni portata ha così incarnato la filosofia di Impero: un equilibrio tra memoria, tecnica, identità territoriale e innovazione, con attenzione alla sostenibilità, alla stagionalità e alla responsabilità verso la materia prima.

Il tutto è stato valorizzato dai **vini scelti dalla sommelier Daniela Di Quinzio** che ha proposto per l'occasione: Crémant de Bourgogne Brut "Grande Cuvée" – Veuve Ambal, Ferentano Famiglia Cotarella 2022, "Verdeluce" Bianco Umbria IGP 2024 e un Vermouth a conclusione del pasto.

## L'attenzione al commensale

Chef Andrea Impero si è distinto non solo per la qualità dei piatti, ma anche per la gentilezza e la cura verso la brigata e i commensali.



Lo chef Andrea Impero dialoga con le persone presenti alla cena (Foto © Sara Panizzon).

Durante la cena ha personalmente dialogato con gli ospiti, spiegando le tecniche e le sue scelte creando un'esperienza educativa oltre che gastronomica. La serata ha così unito precisione tecnica, narrativa dei piatti e convivialità, incarnando perfettamente il claim del ristorante: **“Eat, Meat, Repeat”**.

**Data di creazione**

23/02/2026

**Autore**

sara-panizzon