



Oltre il «Confine» del gusto. A Milano nella pizzeria più cool del momento

Nel cuore del centralissimo Distretto delle Cinque Vie meta per eccellenza del Fuorisalone 2024

È nel distretto delle Cinque Vie di Milano che la pizzeria **Confine** ha trovato il suo centro di gravità: se “permanente”, solo il tempo ce lo dirà, ma è indubbio che oggi uno dei luoghi per antonomasia del **Fuorisalone** durante la **Milano Design Week** esibirà questa sosta di eccellenza (per Milano e non solo) nel bouquet degli indirizzi da visitare.



Gli interni del locale (Ufficio © stampa).

Confine a Milano: la pizzeria con cantina

È nello spazio di 500 metri quadrati (di cui 150 destinati alla sola cucina e suddivisi su due livelli, con la cantina sotterranea che di referenze ne vanta quasi 500 con occhio di riguardo per Champagne, Rossi e vini campani) che s'è concentrato il lavoro degli studi di architettura De.Tales che, insieme a DalleraBonforte, hanno firmato il progetto architettonico di Confine in quella che un tempo (e per ben 87 anni) è stata la storica **Ferramenta Meazza**: ambiente sobrio, caratterizzato da tonalità neutre che virano verso i toni del grigio così da non distrarre lo sguardo e l'attenzione da quanto giungerà nel piatto.

E sarà proprio nelle due sale (quella più piccola, privatizzabile e chiamata *Croccante*, è dominata da un unico tavolo conviviale) che protagonista incontrastata sarà l'arte di **Francesco Capece** (il maestro pizzaiolo) e di **Mario Ventura** (maître e sommelier) entrambi patron ma ancor prima amici (dai tempi del liceo) che hanno dato vita al progetto di Confine, inaugurato esattamente un anno fa nell'aprile del 2023.



Francesco Capece



Mauro Ventura

I due titolari di Confine (Ufficio © stampa).

Tre i menu degustazione (ma con la possibilità di scegliere dalla carta) suddivisi in quattro, cinque, sei portate (e proposti rispettivamente al prezzo di 30, 40, 45 euro) cui fanno da contrappunto gli analoghi percorsi degustazione di bevande (da 4,5,6 calici al prezzo di 40/50/60€). Perché quella da Confine andrà vissuta come vera e propria esperienza in cui il (fantastico) mondo dei lievitati di Francesco Capece saprà sollecitare e solleticare il palato oltre i “confini del gusto”: attraverso impasti “perfetti”, farciti da topping ben realizzati e calibrati (e con ingredienti di eccellenza).

L'emozionante viaggio avrà inizio con i buonissimi “*Fritti senza tempo*”, il nostro con il **Salerno – Milano** (Crocchetta ripiena di ossobuco cucinato come ragù campano domenicale su spuma di midollo e zafferano). Quindi la degustazione delle pizze: dapprima con la **Semplice non vuol dire facile** (variazione sulla margherita a doppia cottura prima frita e poi ripassata al forno). Superbo il **Calzone scarola** (con alici di Cetara, provola di Gragnano, capperi di Salina). Quindi l'insolito **Lobster Roll**, impasto brioche tostato al burro di Normandia chiarificato, astice cotto al vapore, la sua maionese, caviale di aringa affumicato.



I Capece a Buenos Aires (Foto © Ufficio stampa).



Da sn, *Semplice non vuol dire facile* e la *Peperoni Italoiberica* (Foto © Ufficio stampa).

Non è croccante, invece, è un impasto friabile esternamente ma morbido al suo interno con pulled di agnello, provola di Agerola e broccoli passati in padella. **Botox** è una pizza sontuosa che Francesco prepara dal 2018 e che chiuderà il nostro percorso salato: con fonduta di caciocavallo, blue a latte crudo di bufala e confettura di fichi del Cilento. Dessert con la buonissima *Tartelletta di pasta frolla con crema di limoni*.

Sintetizza Francesco Capece: «In Campania abbiamo sempre vissuto di compromessi. Per questo l'obiettivo che ci siamo proposti è stato quello di dar vita a un'impresa che non avesse "confini". Cerchiamo di far capire al nostro ospite come andrebbe per noi vissuta oggi una pizzeria, senza distoglierci dalla tradizione e senza mai tradirla anche perché noi stessi siamo nati e cresciuti con essa».

Confine

Piazza Guglielmo Massaia 1, Milano
Tel. 02 36528708 | www.confinemilano.it

Data di creazione

15/04/2024

Autore

giovanni-caldara