Milano, “La Società” è il fine dining che accoglie e diverte

Nel ristorante e cocktail bar, nella zona milanese di Porta Venezia, si mescolano la vivace cucina dello chef Andrea Romanelli e l’arte dell’accoglienza interpretata da Giulia Litrenta

Vivacità gastronomica e arte dell’accoglienza, un binomio necessario quando si parla dei modelli legati alla ristorazione moderna, tematica troppo spesso relegata al mero racconto del piatto: sicuramente importante, ma che sta assumendo contorni un po’ troppo omologati.

l ristorante milanese **“La Società”**, nella zona di Porta Venezia, questa duplicità si percepisce appena si varca il luminoso ingresso: sale elegantemente arredate, dalle scritte luminose vintage, in stile inglese, una vetrina composta da oltre **150 referenze di spirits e gin**, tutte accuratamente selezionate. L’accoglienza e l’entusiasmo di **Giulia Litrenta** – esperta gin lover (il suo canale Instagram è seguitissimo) e sommelier, pervade sin da subito. E non è cosa da poco. Lei, titolare del locale insieme allo chef (che è anche il marito), **Andrea Romanelli,** hanno da poco inaugurato il quinquennio del ristorante: la soddisfazione cresce di anno in anno, come la voglia di continuare ad accogliere e comprendere i tanti gusti di un pubblico di diverso genere.

Giulia Litrenta, sommelier e responsabile della sala (Foto © Ufficio stampa).

Ristorante La Società: la cucina di Andrea Romanelli

La base della cucina è molto semplice e riassumibile in una formula dal sapore inglese: ***flavor philosophy*****.** La Società, infatti, è un vero e proprio luogo di incontro – la sala con il tavolone sociale è davvero emblematica nel rifarsi al "*naming*" del locale – dove ognuno si mostra agli altri nella propria essenza, coi propri gusti e le proprie preferenze***: " la Società sei tu"*** si legge, infatti, su un vero e proprio specchio in apertura dell'ampio menù.

Desideri a tavola che lo chef – di ritorno dagli innumerevoli viaggi intorno al mondo – ha voluto appagare attingendo allo "scrigno" di tesori gastronomici provenienti soprattutto dalla Spagna, nazione dove ha imparato tantissime tecniche culinarie che ha portato in Italia con orgoglio, desideroso di metterle in pratica nei propri piatti.

Lo chef Andrea Romanelli (Foto © Ufficio stampa).

Un *fine dining* semplice nell'approccio, definito nei gusti, custode delle ricette originali, incorniciate da quelle aggiunte moderne che la cucina attuale favorisce e fa divertire.

Andrea, infatti, unisce alle proprie competenze da bartender in cucina, l'expertise da grande assaggiatore e conoscitore di sapori. La **sua proposta culinaria è un trionfo di gusti e di colori** , dove sapori mediterranei, italiani e orientali si intrecciano, dando vita a piatti che raccontano i suoi viaggi attraverso il mondo.

Rice spice rice: risotto alla ‘nduja con crema di burrata, lardo croccante e melanzana fritta (Foto © Ufficio stampa).

Le proposte

Il “***Menu esplorazione***” da cinque o otto portate, ad esempio, è un percorso alla cieca e personalizzato per ciascun ospite, dove lo chef si mette in gioco per interpretare al meglio il gusto dei commensali. Nei piatti di Romanelli si ritrovano creatività e sperimentazione non banale, con ricette ispirate alle tradizioni famigliari, arricchite da accostamenti inconsueti: come i “*Plin di fassona al castelmagno, in brodo di crosta di parmigiano 36 mesi, cioccolato fondente fuso e tartufo”.* Un chiaro omaggio alla sontuosità delle tradizioni gastronomiche piemontesi, questo piatto è un inno al gusto di “famiglia”; mentre nell’*”Agnello alla libanese con demiglass allo zafferano e spuma di pop corn”* è chiaro lo stampo orientale dei viaggi realizzati proprio in quelle zone, emblematiche per imparare a cucinare con fantasia, unendo sapori nuovi e gusti mai sentiti prima.

“Un sardo gitano”: paella di fregola con ragù di moscardino al pomodoro piccante, piselli e
verdure brasate al forno (Foto © Ufficio stampa).

Nel “***Menù condivisione***“, invece, lo chef mette a nudo la propria natura creativa concretizzando il desiderio di creare curiosità olfattiva e gustativa nei confronti dei suoi “soci”. Tra i piatti che sicuramente colpiscono, in particolare per la presentazione e per i profumi che inebriano l’olfatto e la vista, si può citare il *“Carpaccio d’oca affumicato al legno di melo con petali di mela rossa e salsa al curry leggermente piccanti, mostarda di fichi e rafano*” o i “*Carciofi alla pizzaiola con salsa di pomodoro giallo, fonduta di burrata affumicata, fiore di cappero in due consistenze.*
Quest’ultimo, oseremmo dire che è un piatto “magico”: accompagnati da un estratto di pomodoro giallo, dove lo stesso suo brodo è alla base della ricetta, i carciofi spiccano al palato per freschezza e leggerezza.

Menu alla carta

Il ***menu à la carte***, infine, cambia in base alla stagione, e offre una proposta primavera-estate e un’altra autunno-inverno, dove resta fisso solo il *Tiramisù*, che viene assemblato direttamente al tavolo. Svariate sono anche **le proposte vegetariane** dove l’ortaggio è lavorato il più possibile per catturarne tutte le proprietà che lo contraddistinguono: la “*Tagliata di sedano rapa cotta a bassa temperatura con il suo fondo, mostarda e petali di mela rossa’ e* l’ “*Hummus di ceci e barbabietola con ratatouille di verdure in varie consistenze e diverse temperature*“ sono solo

alcuni dei piatti più convincenti anche di questa proposta vegetariana, divertente e *“cosmopolita”*.

Ristorante La Società
Via Panfilo Castaldi, 19 – Milano
www.lasocietamilano.it

Data di creazione
07/01/2025
Autore
chiara-vannini