



## Liasion tra food e drink al En3 di Monza

**Nella città dell'alta pianura lombarda ha aperto un nuovo locale che promette di essere il tempio del food pairing, la tendenza che vede l'abbinamento di piatti originali a cocktail innovativi. La Gazzetta del Gusto era presente all'inaugurazione e vi raccontiamo cosa abbiamo scoperto.**



Ristorante En3 di Monza (Foto © Alessandra Barbazza).

**En3** è il nuovissimo ristorante cocktail bar di **food pairing** che ha aperto a Monza, in Via Volturmo, il cui nome sembrerebbe già un invito a entrare: richiama un po' l'entry (entrata) inglese ma anche l'entrée, la prima portata di un pasto. Noi abbiamo avuto il piacere di partecipare all'evento inaugurale che si è svolto sabato 15 settembre, tra ottima live music, cocktail inebrianti e buon cibo.

Ci accoglie **Alessandro Brusadelli**, uno dei fondatori, che ci invita a scoprire gli ambienti particolari del locale, un tempo occupati da una vecchia tipografia e oggi rinnovati e riqualificati con elementi dal design contemporaneo, per un effetto finale industrial-pop. Spazi unici, distribuiti su tre livelli e un accogliente cortile esterno con giardino d'inverno, allestito con comode poltroncine e caminetto, per gli amanti dell'outdoor living anche nella stagione fredda. Gli ambienti sono diversi gli uni dagli altri ma idealmente uniti da una serie di elementi ricorrenti come materiali (di recupero) e colori.



Gli interni del locale (Foto © Alessandra Barbazza).

## La filosofia del locale: il Food Pairing

Il **food pairing** è una delle tendenze più innovative degli ultimi tempi che consiste nell'abbinare [drink](#) sperimentali dai gusti ricercati a piatti studiati appositamente, per creare sensazioni ed esperienze di gusto completamente nuove e originali.

«L'esperienza che proponiamo è composta da 12 piatti divisi per cottura, in abbinamento a drink di laboratorio, di quantitativo corrispondente a un bicchiere di vino, il cui gradiente alcolico non superi gli 11-12 gradi. Una proposta unica ed esclusiva elaborata per creare nuove esperienze di gusto. Gli accostamenti sono solo consigliati perchè alla clientela viene comunque data massima libertà di scelta sulla bevanda da abbinare ai piatti della carta», ci spiega Alessandro Brusadelli, che promette di non far mai mancare un tocco di teatralità e un pizzico di eccitazione all'esperienza culinaria.

Dunque la parola chiave al En3 è una sola: unione ed è rappresentata dalla "stretta di mano" tra bartender e chef.



Il bancone bar del Ristorante En3 di Monza (Foto © Alessandra Barbazza).

La struttura dei drink proposti per il food pairing è basata sull'antica formula del [Punch](#), bevanda spesso usata per accompagnare i pasti. Ci sono, inoltre, le drink-list classiche e quelle dedicate alla rivisitazione di due grandi classici, lo [spritz](#) e il [gin tonic](#).

Provati per voi? Il **Negroni**, preparato secondo la loro ricetta, imbottigliato e conservato a -18 gradi fino al momento della consumazione, e il **Fresh&Tonic** con gin, assenzio, cetriolo, menta e tonica. Una chicca? Il **logo del locale** è **scolpito sui cubetti di ghiaccio** trasparente utilizzati per rinfrescare i cocktail.



Alcuni piatti del menù (Foto © Alessandra Barbazza).

Durante la serata abbiamo anche assaggiato alcuni dei piatti in degustazione: Tra questi, l' **amouse bouche**, un marshmallow al lime con acciuga e cannella, soffice come una nuvola, l'antipasto, il salmone con panna acida, the macha e crostone di pane biscottato. Delicati e avvolgenti i **maccheroncini all'uovo con anatra e zucca**, seguiti dal "maiale fico... ed il finocchio". Originale e creativo il pre-dessert, un lollypop salato al [curry](#) e, per concludere, il dessert cachi, caprino e cacao con crumble di amaretti.

Con l'originalità delle proposte En3 punta a conquistare i buongustai anche a pranzo, con il classico **business menù**, che comprende piatti più semplici come panini e insalatone, all'**happy hour**, con grandi buffet ricchi di sfiziosità e nel **dopocena** con ottimi cocktail e lounge music di sottofondo.



Creatività e innovazione nei piatti dello chef (Foto © Alessandra Barbazza).

Se vi abbiamo incuriosito, provate il **Ristorante En3 di Monza**: il food pairing ha una nuova insegna.

### **En3**

via Volturmo 4, Monza

Aperto tutti i giorni, dalle 12 alle 15 e dalle 18 alle 2

**Sito web**

### **Data di creazione**

18/09/2018

### **Autore**

alessandra-barbazza