

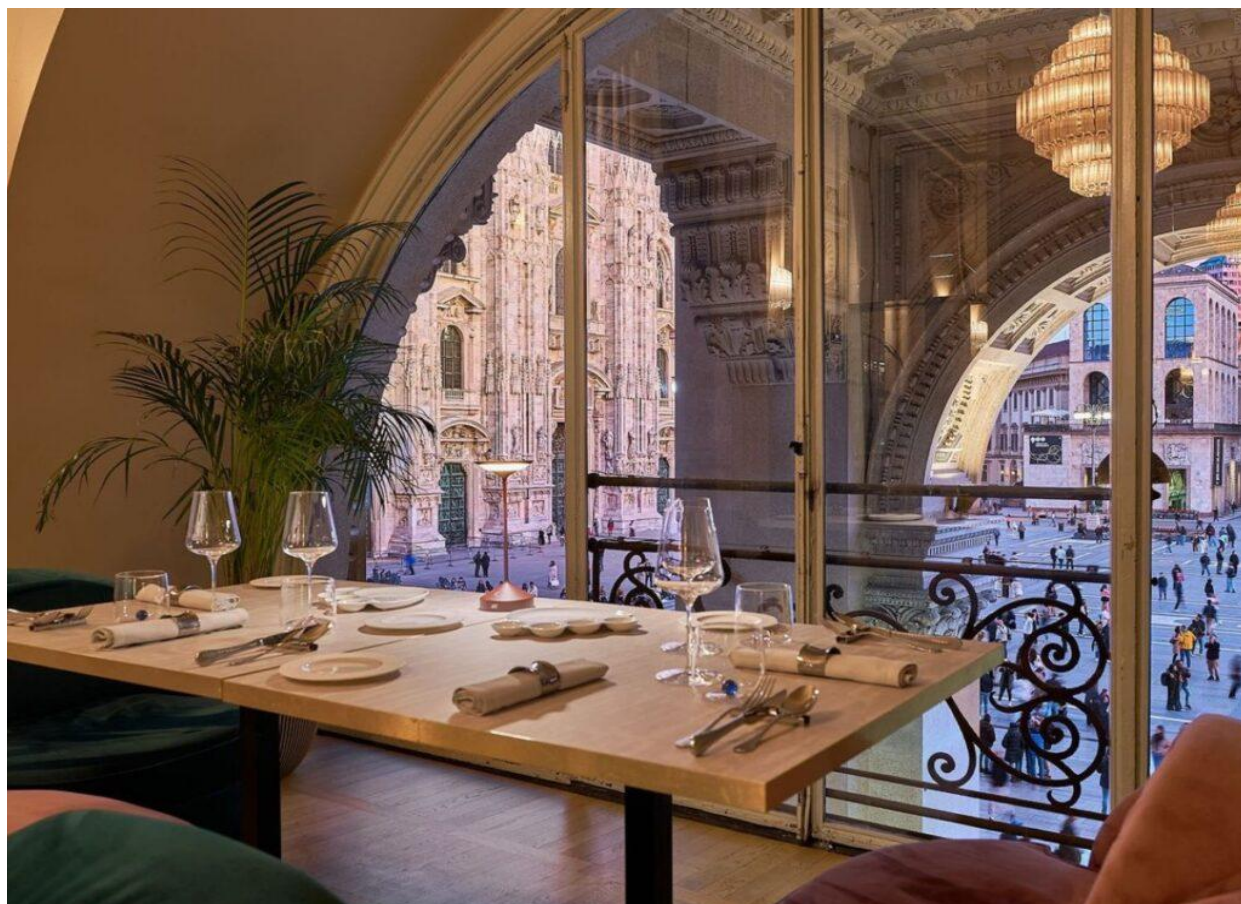


Valerio Braschi e la sua cucina: una nuova visione al “The View” di Milano

Il giovane chef approda in uno spazio affacciato su Piazza del Duomo per raccontare il suo personale concetto di rivoluzione in cucina, costruita tra ricerca, tecnica e contaminazioni internazionali

Al The View Milano non si arriva per caso: si programma, si immagina, si sceglie. È come organizzare un primo appuntamento al buio ma con la consapevolezza di trovare una luce particolare in piatti – meglio dire, ricette – lontani da qualsiasi prevedibilità.

Nel **nuovo locale di Valerio Braschi**, il concetto di “esperienza a 360 gradi” assume un significato concreto, per gli **ambienti affacciati su Piazza del Duomo** e per i terrazzi laterali che guardano il continuo movimento della Galleria Vittorio Emanuele II. Un contesto scenografico che contribuisce a costruire un’esperienza gastronomica ma anche architettonica.



L'affaccio su Piazza del Duomo (Foto © The View).

La cucina di Valerio Braschi al The View Milano

Il progetto è ambizioso ma ben definito, con una visione chiara. Nel palazzo di Piazza del Duomo 21, Glamore Group – realtà attiva da anni nei settori entertainment e food & beverage e già presente con diversi indirizzi tra Milano e Monza – nel 2024 ha scelto di affidarsi a **Valerio Braschi** e alla sua idea di cucina basata su ricerca e studio della materia prima, spesso selezionata tra ingredienti poco conosciuti o scoperti durante i numerosi viaggi in giro per il mondo.

Il risultato è una **proposta gastronomica che punta a un forte contenuto culturale** oltre che tecnico. Una cucina autoriale che, per esprimersi pienamente, aveva bisogno di uno spazio capace di sostenerne la visione. La libertà espressiva di Braschi, unita a tecnica, intuizione e una controllata dose di provocazione, emerge in ogni portata. Dietro preparazioni solo apparentemente essenziali si riconoscono carattere, tensione creativa e desiderio di racconto.

«Mi sveglio al mattino e penso costantemente alla cucina, alla mia cucina, a cosa fare e a cosa ispirarmi», racconta **Braschi** con entusiasmo.

E seduti al tavolo, in effetti, si riscopre quanto la curiosità continui a essere parte fondamentale del nostro rapporto con il cibo.

Il menù degustazione “Contaminazioni”

“Contaminazioni” è un percorso che attraversa culture gastronomiche differenti, combinazioni inattese e ingredienti trattati con grande precisione tecnica. Tra i piatti degustati, alcuni hanno colpito più di altri per equilibrio e capacità narrativa.

Il “Cernia, Aji Amarillo e Curry Verde” è uno dei piatti più immediati nel comunicare la cifra dello chef: colorato, divertente e capace di regalare piacevolissime sensazioni al palato.



Cernia, Aji Amarillo e Curry Verde (Foto © The View).

Più audace, ma sorprendentemente convincente, il “Barracuda, cacciatore di pollo, mela verde e camomilla”, un abbinamento che sfida le convenzioni e la separazione tra mare e terra. La consistenza soda e poco grassa del barracuda si è abbinata ai sapori classici della carne di pollo, dimostrando così che l’universo culinario è privo di confini.



Barracuda, cacciatora di pollo, mela verde e camomilla (Foto © The View).

Proseguendo, un tipico piatto orientale, che funge da “merenda” per i giapponesi è lo “*Zheng Dàngeng*”: piatto delizioso, servito in un’elegante ciotola di ceramica, composto da selezionata e morbida carne di Wagyu italiano e sesamo. L’“intruglio” è un corroborante “comfort food” (e con questa portata quasi si potrebbe dire essere “pieni”..) ma per nulla pesante; anzi, la parte vegetale è in perfetto equilibrio con i cubetti di carne.



Zheng Dàngeng (Foto © The View).

Il “*Raviolo all'anatra, cinque spezie cinesi, avgotaraco, shiso e lime*” rappresenta invece un riuscito incontro tra culture gastronomiche differenti, da Oriente a Occidente. Le spezie cinesi accompagnano bene l'anatra, mentre l'avgotaraco – una preziosa bottarga greca di muggine – incontra l'erbaceo dello shiso e l'agrumato del lime. Ogni ingrediente qui, ha trovato un suo ruolo ben preciso.



Raviolo all'anatra, cinque spezie cinesi, avgotaraco, shiso e lime (Foto © Chiara Vannini).

La vera scoperta, anche dal punto di vista della materia prima, è però il “*Glacier 51 e manzo*”. Il Glacier 51, conosciuto anche come moro oceanico, vive fino a 2000 metri di profondità nelle acque antartiche e si distingue per carni particolarmente ricche di omega 3, compatte e dalla consistenza quasi burrosa. In questo piatto la delicatezza del pesce e la struttura del manzo convivono con sorprendente armonia, in una preparazione che lascia con la voglia di assaggiarne ancora.



Glacier 51 e manzo (Foto © Chiara Vannini).

E il resto? Va scoperto direttamente al The View, lasciando spazio alla curiosità. Al nuovo locale milanese di Valerio Braschi, in fondo, è proprio questa la condizione necessaria per entrare davvero nella sua cucina.

THE VIEW MILANO

P.za del Duomo, 21 – Milano

Tel. 02 4775 1942 | theviewmilano.it

Data di creazione

06/05/2026

Autore

chiara-vannini