



Milano: all'ombra delle Gallerie d'Italia e della casa di Alessandro Manzoni apre "Voce in Giardino"

Uno spazio *en plein air* dove gustare nella bella stagione la cucina griffata Aimo e Nadia dello chef Lorenzo Pesci

Nella Milano capitale del Design che ogni anno, con il suo Fuorisalone, fa conoscere a milanesi e turisti i suoi tesori nascosti, celati per lo più all'interno di palazzi bellissimi solitamente off-limits per i comuni mortali, ecco aprirsi un **giardino meraviglioso** – fruibile a ogni avventore e aperto durante la bella stagione – nel pieno centro e a due passi da piazza della Scala: **Voce in Giardino** è il nome dello spazio *en plein air* situato tra le Gallerie d'Italia e la casa del grande scrittore Alessandro Manzoni, dove gustare la raffinata proposta gastronomica del **ristorante Voce** che fa parte della galassia del prestigioso e stellato ristorante **Aimo e Nadia**.

E dove fiore all'occhiello dell'esperienza sarà la degustazione del **menu "Collezioni"** firmato dall'executive chef **Lorenzo Pesci**, percorso gastronomico, quest'ultimo, con il quale il cuoco marchigiano ha inteso onorare la "grande bellezza" che lo circonda a partire proprio dalle straordinarie collezioni d'arte contenute nel museo delle Gallerie d'Italia di Intesa San Paolo che

delimitano questo spazio esterno che è stato curato, poi, da un importante architetto come Michele De Lucchi e rifinito negli arredi con la collezione “La Grande Muraglia 2023” del designer Mario Bellini per NEUTRA.



Lo chef Lorenzo Pesci (Foto © Ufficio stampa).

A brillare nel lungo percorso (suddiviso in otto passaggi e proposto all'importante prezzo di 170 euro a commensale) è il *Risotto Gran Riserva Carnaroli con olive taggiasche candite, pasta di noci e pompelmo* in un riuscito equilibrio tra dolcezza, acidità e sapidità. Altrettanto buona l'intrigante *Capasanta gratinata alla liquirizia e peperone* adagiata su una salsa vicentina (a base di stoccafisso). Come pure squisita è l'opulenta *Mazzancolla* accostata sapientemente al **sedano rapa** e al **topinambur** e insieme alla nota dolce (ma non banale) data dai **datteri** resi però leggermente piccanti. Notevole anche la *Faraona in chaud-froid con patata fondente, piselli mantecati al burro e salsa alla china*. Si chiude in dolcezza con una **Tarte tatin di ananas** accompagnata da un pungente **gelato di zenzero e pepe nero**.



Risotto Gran Riserva Carnaroli con olive nere, pasta di noci e pompelmo (Foto © Ufficio stampa).



Capasanta gratinata alla liquirizia e peperone (Foto © Ufficio stampa).

È il «made in Italy» in tavola il protagonista di questo ambizioso «menu Collezioni», a dispetto certo di alcune contaminazioni peraltro ben riuscite con la scuola francese. Non c'è, del resto, di che stupirsi pensando a quei piatti divenuti nel tempo dei veri e propri classici e che hanno reso punto di riferimento gastronomico Aimò e Nadia. E se oggi Voce si pone nel suo solco è anche grazie a questo cuoco trentaquattrenne di Civitanova Marche che ha lavorato per sette anni con Carlo Cracco e da quattro anni è parte del gruppo capitanato dagli **chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani**.



Faraona in chaud froid con patata fondente, piselli mantecati e salsa alla china

Ma l'offerta di Voce in Giardino è di sicuro più ampia di quella squisitamente gourmet declinandosi nel corso della giornata nel segno della convivialità, puntando cioè a parlare a pubblici e a clienti diversi. Da un pranzo più informale all'aperitivo sino a momenti di musica Jazz dal vivo, la bella stagione promette momenti di autentico relax e distensione se circondati, come in questo giardino, dalle magnolie e da sculture contemporanee.

Voce in Giardino

Via Manzoni 10, Milano

Prenotazioni: 349.3273374 | www.aimoenadia.com

Data di creazione

22/04/2024

Autore

giovanni-caldara