

Venerdì, 20 gennaio 2023

Corteccia, chef Cristiano Tomei sbarca a Milano con un'osteria contemporanea

Cristiano Tomei alla sua prima avventura milanese: ecco Corteccia, ristorante nel cuore della città meneghina



Cristiano Tomei (© FMF)

Corteccia, la nuova osteria contemporanea firmata dallo chef Cristiano Tomei apre nel cuore di Milano

Aprire al civico 12 di Corso Europa, a pochi passi da Piazza San Babila, centro nevralgico del business, della moda e degli affari milanesi, Corteccia. Aperto dal martedì alla domenica per pranzo e cena, il nuovo ristorante porta una firma riconoscibile e fortemente identitaria: quella dello chef Cristiano Tomei, origini toscane e una cucina geniale che unisce territorio, tradizione e apertura al mondo. Corteccia, format ristorativo ideato e realizzato da Food Media Factory insieme allo chef Tomei, si propone al pubblico milanese come osteria

contemporanea, con un'offerta basata su piatti dalla solide radici, fortemente riconoscibili al palato e preparati con ingredienti stagionali (ritorna il tema tanto caro allo chef della 'cucina di mercato') come i Tortelli Olio d'erbe e il Fritto misto di mare e terra su fazzoletto.

In linea con il ritmo della città, l'osteria contemporanea è aperta a pranzo e a cena con un'unica carta che comunica in modo diretto e creativo la visione enogastronomica di Cristiano Tomei. Un approccio concreto alla cucina da cui derivano piatti unici, ma comprensibili al primo assaggio, come Una triglia a Milano e il Cervo al Vermut. La stessa filosofia che ha consacrato il suo storico ristorante d'alta cucina - L'imbutto di Lucca - approda ora a Milano, alleggerita per accogliere i gusti di un pubblico vario, da quello business a quello più giovane.

Corteccia, il menù del ristorante di Cristiano Tomei

Il menù mette il cibo al centro, protagonista in modo immediato, ricercando un rapporto con la cucina più genuino e sincero, proprio come nelle osterie di una volta, luoghi accoglienti dove ci si ritrovava per passare del tempo insieme e gustare piatti buoni della cucina italiana. La proposta gastronomica prevede anche una piccola sezione signature dei piatti iconici dello chef come i Pennoni panna e prosciutto e la Crema catalana al Parmigiano e cervella oltre una selezione di vini che presenta anche

etichette di piccoli produttori biologici, curata personalmente dallo stesso Tomei. Tra i dolci, sbarca a Milano la mitica "Peschina" di Prato del Maestro Paolo Sacchetti, un classico della pasticceria a base di pasta brioche, crema pasticcera e alchermes. Non manca infine una proposta cocktail per l'aperitivo e il dopocena con i grandi classici del buon bere.



Tortelli Olio d'Erbe ©FMF

Corteccia, lo spazio del ristorante di Cristiano Tomei

Corteccia conta 67 coperti all'interno, di cui 10 al bancone e 8 nella sala privé con al centro un tavolo imperiale, a cui nella bella stagione si aggiungono i 15 posti del dehor. L'interior scelto riflette quella che è la filosofia di cucina dello Chef: realizzare un luogo in cui mangiare e stare bene, un luogo che faccia venire voglia di tornare. Per questo la palette colori è calda, con chiari rimandi all'estetica anni '70 (periodo caro a Tomei). Prevalgono le tonalità della terra come l'arancione, l'ocra e il marrone, presenti sia sul colore delle pareti che in psichedeliche tappezzerie che connotano alcuni degli spazi, in primis la grande parete d'ingresso a tripla altezza. Arredi semplici ma di carattere pensati - ancora una volta - avendo come obiettivo prioritario il comfort dell'ospite. La stessa cifra stilistica si ritrova anche nel privé, in cui campeggia un grande ritratto dello chef firmato dal fotografo Lido Vannucchi. La cucina è parzialmente a vista: una piccola finestra sul cuore del ristorante che dà la possibilità all'ospite di gettare uno sguardo nel dietro le quinte. Luci calibrate e non invasive, arredi vintage completano uno spazio funzionale ed accogliente.

Corteccia si sviluppa all'interno di un luogo polifunzionale, dove, al piano di sopra si trova lo spazio coworking di Cofoundry. Creatività e contemporaneità si fondono nei piatti, nello spazio, nel concept!

Cristiano Tomei, dalla stella Michelin a star in tv

Classe 1974, Cristiano Tomei nasce in terra toscana a Viareggio. Con alle spalle una carriera di oltre vent'anni si è sempre dimostrato istrionico, mattatore e anticonvenzionale, a partire dal suo percorso formativo. Si diploma nel 1995 all'Istituto Nautico Statale "Artiglio" di Viareggio. Nessuna scuola alberghiera o stage in ristoranti stellati: le basi della cucina italiana le apprende in famiglia ma la scintilla scatta grazie al surf. Insieme a un gruppo di amici che seguivano la grande onda viaggia e alla fine scopre la varietà della materia prima e si perde esplorando mercati, bettole e ristoranti gourmet dai Paesi Baschi a Cuba, dal Perù al Madagascar fino all'India.

Nel 2002, a 27 anni, torna in Italia e apre L'imbuto in un capanno nella pineta della spiaggia di Viareggio. Dopo solo un anno lo sposta nel centro della città, dove un vulcanico Tomei sperimenta e stimola il cliente più tradizionale con le sue innovazioni. Nel 2012 si sposta a Lucca all'interno del Palazzo Boccella, sede anche del Museo di Arte Contemporanea Lu.C.C.A., dove nel 2014 gli viene conferita la prima stella Michelin. Nel 2019 la fama cresce: L'imbuto si trasferisce nei locali dello storico Palazzo Pfanner, gioiello seicentesco a ridosso delle Mura di Lucca, e Cristiano diventa Executive Chef dell'Hotel Bauer a Venezia e dal 2021 del ristorante Terraforte all'interno del Castello del Terriccio, splendida tenuta agricola nel cuore della Toscana, nel Pisano.

Arriva anche la tv: il volto dello Chef è noto al grande pubblico grazie alle frequenti partecipazioni come ospite di vari programmi televisivi, da “La prova del cuoco” a “MasterChef Magazine”, o come giudice di talent show culinari come “I re della griglia” e “Cuochi d'Italia”. Con una grande padronanza della tecnica punta al coinvolgimento sensoriale ed emotivo degli ospiti, che accompagna in un vero e proprio viaggio nel mondo cucina. Gusti, consistenze, abbinamenti, calici e dialogo diventano una cosa sola, uno scambio che stimola la curiosità e accende il divertimento sia per chi sta seduto a tavola che per chi sta in piedi a servirlo. La carne occupa sempre un posto speciale nel suo cuore e nelle sue proposte: uno dei suoi piatti signature è la Bistecca Primitiva, carne cruda di manzo servita con il suo grasso su una corteccia di pino caldo.

[Iscriviti alla newsletter](#) ✉

TAGS:

[chef tomei](#)

[corteccia](#)

[cristiano tomei](#)

[ristorante tomei](#)

Leggi anche:



CRONACHE

Messina Denaro, occhio alle perquisizioni: non perdiamoci carte e...