

# MOEBIUS MILANO CUCINA D'AVANGUARDIA

Luogo d'incontro, spazio sperimentale di condivisione è il **Moebius Milano**, in cui cucina d'avanguardia, musica e ospitalità si fondono in un intreccio inestricabile.



Piatto-Concept Restaurant Moebius Milano

## Moebius Milano spazio poliedrico dove sentirsi a proprio agio

Alla formula del **Tapas Bistrot** al piano terra con 120 coperti, si è aggiunta un'avveniristica **Osteria Gastronomica** al primo piano. C'è uno chef table per otto persone e tavolini con 30 coperti, avvolti in un locale di vetro sospeso. Si può pensare a una bolla di sapone, a una navicella spaziale piuttosto che a un acquario a quattro metri da terra. Si tratta di uno spazio sperimentale, all'insegna della potenzialità senza fine e del gusto dell'imprevedibile.

Non a caso, la misteriosa parola Moebius, altro non è che il soprannome di **Jean Giraud**, il fumettista francese fuori dagli schemi cui il concept restaurant trae ispirazione.

Il giovane progetto di lavoro è vocazione e stile di vita divenuto gioco. Estremo. Lo spazio poliedrico voluto dal 27enne senese **Lorenzo Querci** e dalla sua famiglia si dimostra perfetto per accogliere lo **chef Enrico Croatti**. Riminese doc, nonostante i suoi soli 37 anni, vanta esperienze nelle più importanti cucine in tutto il mondo.



La brigata all'opera nella cucina sospesa-Concept Restaurant Moebius Milano

# In cucina, compagnia “teatrale” al completo

Un binomio che trova la propria forza in un rapporto d'amicizia e d'affetto, in una sinergia fraterna che rende tutto più facile e divertente. Atmosfere camaleontiche si materializzano non solo con il variare delle ore del giorno e della sera, ma con il mutare poliedrico delle possibili prospettive.

Un costante divenire che s'estrinseca sia nell'Osteria Gastronomica, con le sue esperienze sensoriali, sia nel Tapa Bistrot, aperto dalle 12 fino alle 23 con cene conviviali e non, ma anche nel Cocktail Bar con aperitivi, cocktails after dinner e nella libreria di liquori all'ingresso, piuttosto che nel negozio di vinili o nello spazio per la musica dal vivo, ospitato in un'avveniristica galleria di metallo che si apre sulla serra veranda esterna.

Una scena teatrale dove se il protagonista indiscusso appare lo chef stellato, i validi ed estrosi attori che calcano il palcoscenico sono il **sous-chef Luca Pilia**, il **maitre Paride Mencarani**, il **sommelier Filippo Arrighi** e il **barman Marco Siclari** che orchestrano magistralmente i vari spazi, interagendo tra loro, mossi da una sapiente regia capace di promuovere le singole creatività.



Cucina-Concept Restaurant Moebius Milano

## Moebius Milano, edificio che non passa inosservato

Lo scenografico teatro contenitore è un immenso spazio, un tempo occupato da un magazzino di tessuti, in **zona Stazione**

**Centrale**, tra **Via Vittor Pisani e Corso Buenos Aires**, nato in un dedalo di viuzze che fanno da labirinto. Non ci si capita percorrendo le vie più battute, ci si va se si vuole. Via Cappellini 25, da annotare.

Comunque anche dall'esterno, l'edificio, pulito architettonicamente e rigoroso, rigenerato in chiave post industriale con sei mesi di ristrutturazione, non passa inosservato.

Lo Studio Q-Bic, cioè i fratelli Baldini di Firenze, Luca, architetto, e Marco, interior designer, hanno giocato con una superficie di 700 metri quadrati. La superficie corrisponde ad un'altezza di 12 metri. L'hanno spogliata del superfluo rimuovendo perfino l'intonaco. Si è voluto quasi voler arrivare all'essenza, all'anima, ai muri grezzi che diventano perfette quinte scenografiche.

Elementi di design, vintage e contemporanei, per lo più in ferro o legno, si accompagnano al cemento e al vetro. Questi elementi catturano l'attenzione e creano ambienti dall'atmosfera raccolta, se non intima, in spazi di così ampio respiro, dal forte sapore industriale.



Cocktail Bar-Concept Restaurant Moebius Milano

## **Arriva una stella?**

Avvolto in una gigantesca teca in vetro, accanto alla scala dal sapore tecnologico che porta dal piano terreno al primo piano, è stato piantato un colossale ulivo andaluso vecchio di 700 anni. Con la sua possanza sembra essere il collegamento tra le due anime del locale, poste in costante dialogo tra antico e moderno, tra il Tapa-Bistrot con l'American Bar. Forte di suggestioni spagnole, americane e francesi, frutto della ventennale esperienza dello chef riminese nel mondo e l'Osteria Gastronomica.

La classica osteria riminese rivista in una chiave di lettura d'avanguardia. "Propongo un concetto nuovo di cucina, ritornando alle mie origini romagnole, quindi all'idea di osteria, ma contemporanea e gastronomica". Si dice che Enrico Croatti sia un golden boy che illumina di stelle tutte le cucine di cui prende le redini.

Una prima stella Michelin gli è arrivata nel 2013 a Madonna di Campiglio. In qualità di executive chef del **Dolomieu**, ha firmato la carta fino al 2018 per ben 10 anni. Una seconda stella è stata da lui conquistata l'anno scorso all'**Orobianco di Alicante**. Si dice anche non ci sia il due senza il tre. Perché no, con il Moebius?

*testo e foto di Maria Luisa Bonivento*

## **INFORMAZIONI:**

<http://www.moebiusmilano.it>

## **ARTICOLI CORRELATI:**

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/grezzo-raw-chocolate-milano/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/alberghi-location/hotel-nh-milano/>