


Inaugurato al terminal 1 il menù delle stelle

Pubblicato: Lunedì 15 Ottobre 2007



E' un menù fatto di quattro piatti, ma a Malpensa fa la differenza: quello che Claudio Sadler – due stelle Michelin nel suo ristorante di Milano, due ristoranti a Tokio e una scuola di cucina chiamata Q.B. – ha realizzato per “**La Galleria**”, il **ristorante chic di Malpensa**.


Sì, è un ristorante “chic”, anche se destinato a migliaia di viaggiatori giornalieri, quello che è stato inaugurato ufficialmente oggi, 15 ottobre 2007, all'interno di quella che con un neologismo anglosassone un po' difficile viene chiamata la “**foodcourt**” dell'aeroporto.

L'area di oltre 2300 metri quadri con circa 800 posti, comprende infatti una pluralità di servizi di ristorazione “targati” **Autogrill**: innanzitutto, i già ben conosciuti e collaudati **Spizzico e Ciao**. Quest'ultimo però in versione mondialista, con un angolo dedicato all'**Asia** e una parte in versione **Steak House**, al quale poi si aggiunge anche una  **caffetteria** (“Puro Gusto”).

Ma le vere novità sono due: lo **SkyLounge Bar**, caffetteria, spazio per spuntini colazioni e relax dal design ipertecnologico e dalle dotazioni satellitari (con canali Sky, ovviamente) affacciato con una luminosa e molto bella vetrata all'area Check In.

E, appunto, il ristorante al tavolo **La Galleria**: quello con il **menù firmato Sadler**.

“Tanti hanno sottolineato come Autogrill sia diventata una azienda internazionale, entrata in molti mercati esteri – ha sottolineato **Gianmario Tondato, amministratore delegato di Autogrill** – Ma pochi hanno sottolineato come autogrill da una azienda autostradale sia diventata una aziende aeroportuale. Basta guardarsi intorno, in questa sala, per capire come questo posto sia ormai profondamente diverso da un autogrill. E tutto questo è stato frutto di un vero e proprio cambio di pelle, che ha portato a collaborazioni mai nemmeno immaginate prima: come quelle con Sadler, o con Sky”.

 Quella di Malpensa, per ora, è l'unica esperienza enogastronomica da aeroporto: ma non si escludono evoluzioni. Intanto, l'hub fa da snodo per il Made in Italy ora più conosciuto, quello legato al buon cibo “Abbiamo ottenuto grandi risultati per i servizi aeroportuali: primi per puntualità e per crescita di volumi e passeggeri– ha aggiunto **Giuseppe Bonomi**, presidente di Sea – Ora stiamo diventando sempre più apprezzati anche per i servizi ai viaggiatori, come lo spazio ExhibAir, il villaggio bambini e ora anche questo”.

"Questo" è la possibilità di mangiare "**Scaloppina di storione** in carpione leggero con cipolle rosse, vinagrette di aceto balsamico e cioccolato amaro", "**tagliatelle di farina di grano saraceno** con funghi di stagione, spinacini, patate e formaggio d'alpe", "**petto di faraona farcito di bottaggio** leggero alla milanese con salsa di tartufo nero e crema di zucca" con un "**tortino di pere e cioccolato** con caramello e vin brulé e panna alla cannella" finale, con vista sulla pista in piena attività.

Affascinante: tanto che si narra che rappresentanti eccellenti delle istituzioni locali si stiano già prenotando per pranzi di lavoro un po' particolari, che diano l'idea dell'hub da promuovere. Con un bichiere di vino di quelli sopraffini, che potrebbe schiarire le idee a chi di Malpensa vorrebbe fare uno

spezzatino.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it