

Nuove aperture a Milano: «Crosta» e «Loste Cafè» fanno il bis

LINK: http://www.corriere.it/cook/news/23_marzo_10/nuove-aperture-milano-crosta-loste-cafe-fanno-bis-04cd3f96-bdc4-11ed-b743-21e74a13bd9b.shtml



Nuove aperture a Milano: «Crosta» e «Loste Cafè» fanno il bis di Alessia Calzolari Il forno, premiato sia per il pane che per la pizza, e la bakery dall'animo nordico sono pronti ad aprire in **Certosa District**, zona milanese in pieno fermento Basta poco per sentirsi a casa, piccole cose come il profumo del pane e del caffè. Quando si vuole riqualificare un'area cittadina, renderla più che un mero dormitorio, una zona da vivere e abitare, da dove partire? Da lì. Entro l'estate, infatti, «Crosta» - panificio di Giovanni Mineo e Simone Lombardi - e «Loste Cafè» - caffetteria di Lorenzo Cioli e Stefano Ferraro - apriranno in via Varesina 204, nel cuore di **Certosa District**. Il quartiere meneghino, a nord-ovest della città, è al centro di un progetto di riqualificazione urbana e immobiliare che vuole puntare proprio sulla ristorazione e su tutto ciò che vi ruota intorno. «Crosta», panificio sostenibile Sebbene i

concept siano molto diversi tra loro, sia «Crosta» che «Loste Cafè» condividono l'attenzione e la massima cura per il proprio prodotto. Simone Lombardi - pizzaiolo di origini padovane che ha lavorato ai «Tigli» di Simone Padoan - e Giovanni Mineo - formatosi con Davide Longoni - fondano il forno-pizzeria in zona Porta Venezia e sono oggi gli unici premiati dal Gambero Rosso sia per il pane che per la pizza. L'idea era, ed è, quella di dare la possibilità ai milanesi di poter acquistare e mangiare pane e pizza in qualsiasi momento della giornata. «Loste Cafè»: bar italiano riletto in chiave nordica La bakery di Lorenzo Cioli e Stefano Ferraro è una crasi tra il concetto di bar nostrano e la cultura nordica. I proprietari si conoscono al «Noma» di Copenaghen, dove lavorano entrambi: Lorenzo come sommelier (sarà poi lui ad appassionarsi al caffè, uno dei capisaldi di «Loste») e Stefano come capo-

pasticciere. Il piccolo locale in zona Porta Monforte offre caffè, dolci - e qui torna l'ispirazione nordeuropea con i cinnamon rolls o le paste aromatizzate al cardamomo - ma anche vino e preparazioni salate. **Certosa District** Dopo una prima fase di rinnovo del quartiere, il progetto - curato dall'italiana **RealStep**, che si occupa di rigenerazione urbana sostenibile- prevede la creazione di un distretto dedicato al food, dinamico, indipendente e di ricerca. Gli apripista sono proprio «Crosta» e «Loste Cafè», insieme a «Lafa», locale di cucina araba e medio orientale. L'intenzione è di popolare l'area di oltre 6.000 mq tra via Varesina, via Brunetti e via Giovanni da Udine con oltre 20 insegne entro il 2026, di cui cinque entro la fine di quest'anno. Un po' come succede a NoCe, North Cenisio, a NoLo, North of Loreto, ma anche NaPa, che racchiude la zona del Naviglio Pavese, a sud della

città, e in passato con Isola e Chinatown, anche **Certosa District** ambisce a riqualificare un territorio di periferia, fondendo il suo passato industriale con un'idea contemporanea di città, fatta di campus, eventi, attività e spazi verdi: tutti gli elementi per una perfetta gentrificazione. Manca- forse - solo l'acronimo. Leggi anche Enotecche, gelaterie e cocktail bar: ecco «NoCe», Nord di Cenisio, un quartiere in fermento Ristoranti, le migliori nuove aperture del 2023 in Italia e quelle più attese Milano, «Trussardi alla Scala» riapre con lo chef Giancarlo Perbellini: ecco in anteprima come sarà 10 marzo 2023 (modifica il 10 marzo 2023 | 14:36) (©) RIPRODUZIONE RISERVATA