



Kitchen & art



Un'opera di respiro internazionale l'installazione di Dan Flavin, per lo più sconosciuta ai milanesi e che meriterebbe maggior considerazione.

Siamo in fondo alla via Meda, proseguimento di quel corso San Gottardo, dove fino agli anni '50 del secolo scorso c'erano i magazzini dei formaggiai, che grazie ad un'aria che veniva dalla val Tidone,



trovano il microclima ottimale per le stagionature.

Sullo stesso marciapiede di Chiesa Rossa, se ti inoltri in via Neera, a poche decine di metri, da qualche mese ha aperto **Kitchen**.



Un ristorante che fa della qualità la sua cifra distintiva.

Un ambiente minimal, che lascia al cibo il ruolo di prim'attore.

Massimo e Jacopo: sono loro vulcanici trentenni, che avendo in comune la passione per la ristorazione, con idee tanto semplici e chiare quanto innovative ed azzeccate che hanno dato vita a questo locale che ricorda i quadri di Hopper.

Alla sera una cucina

tradizionale, che tocca in modo equilibrato tutte le ricette tipiche delle regioni d'Italia. Un menù corto che garantisce qualità e freschezza, con un rinnovo settimanale dei piatti.

I prezzi? Onesti:

il coperto non c'è e si porta a casa il vino non consumato.

Le porzioni? Abbondanti: la nouvelle cuisine è in pensione, seppellita sotto giuste quantità di ogni pietanza.

A pranzo, piatti leggeri che mutano tutti i giorni e congegnati in modo tale da poter essere un corposo piatto unico.

Ma Kitchen è anche altro: è la cucina e il luogo per provare i sapori del catering "Max&Kitchen", attività con la quale Massimo e Jacopo hanno iniziato.



I servizi di catering, con l'attenta supervisione di Massimo, non parte mai da proposte predefinite, ma da "fogli bianchi": fondamentale l'incontro con il cliente, per capirne i gusti, le esigenze, un lavoro "sartoriale" su misura.

Il postulato alla base dell'offerta gastronomica è sempre lo stesso: cucina sana, sapori decisi, presentati in modo elegante, evitando nel contempo, che la presentazione stessa sia soverchiante rispetto alla sostanza.

Massimo Temporiti è un milanese doc che ha da poco passato i 30 anni. Scoperta la passione innata per la cucina, si

è iscritto all'istituto alberghiero e già a 14 anni ha iniziato a lavorare in alberghi in giro per l'Italia, sempre alla ricerca di chef cui poter rubare i trucchi del mestiere. Bruciando le tappe, già giovanissimo è arrivato a ricoprire ruoli di responsabilità in ristoranti stellati Michelin e ampiamente rinomati quali Aimo e Nadia (MI), Le Cirque (NY), Peck (MI), Hotel Palace (Saint Moritz), Armani/Nobu e Armani/Dolci (MI). Una volta perfezionata la "pratica", Massimo ha voluto ampliare gli orizzonti della "teoria", conseguendo a pieni voti la laurea in "Scienze e tecnologie della ristorazione" presso l'UNIMI.

Jacopo Majocchi, suo coetaneo, ha origini pavesi. Nel suo passato c'è una vita da atleta (è arrivato ottavo alle Olimpiadi di Sydney nella specialità della canoa monoposto) e nel suo presente un lavoro come analista finanziario in una primaria banca d'affari. La cucina è sempre stata la sua passione, e da esperto conoscitore è l'assaggiatore ufficiale del ristorante. In sala, dove cerca di essere tutte le sere, fa sentire i clienti coccolati ed amati. Nel catering sfoga il suo estro creativo, affiancando Max dalla stesura dei menu agli allestimenti dei banchetti. In cucina, però, non mette piede: Massimo tiranneggia, quello è il suo regno!



kitchen

Via Neera, 40

20143 Milano

02 8489 5749

www.kitchenristorante.com