

Magna Pars Miami. No, Milano



Gran merito dell'affluenza va anche alla direttrice Barbara Rohner, qui da prima dell'apertura. E' l'anima dell'albergo, una calamita istrionica e una tessitrice di rapporti come poche

Un albergo cinque stelle, soprattutto se si trova a Milano, ha quasi l'obbligo di allestire un ristorante con il chiaro intento di puntare ad una stella Michelin. Punto. Non ci sono scuse, ancor più oggi con la metropoli che vive il suo momento d'oro, anzi, di platino.

Nel passato alcuni hanno lasciato in secondo piano la ristorazione, pagando la scelta a caro prezzo (tradotto, le guide e la clientela ti puniscono).

Ultimamente la situazione è cambiata, basta dare un'occhiata alle nuove aperture: c'è chi va sul sicuro, contattando e portandosi uno chef già stellato, chi invece va alla ricerca di un cuoco in odor di affermazione, puntando sul riconoscimento (quasi) immediato.

Il Magna Pars ha scelto una strada diversa, promuovere l'ex sous chef, Giuseppe Postorino: per qualche anno è stato il braccio destro di Fulvio Siccardi, per poi prendere le redini della cucina con una passione verace e una voglia selvaggia di stupire.

Piedi per terra e mano salda, spinto da un'irrefrenabile ottimismo, senza alcun timore di osare, in pochi mesi è riuscito a dare un'impronta e uno stile.

Cucina ispirata, elegante, marina e terrena, gusti pieni, note vegetali e agrumate, vedi il carpaccio di cernia con mandorle tostate accarezzato da arance amare e limoni, un antipasto che entra di diritto nella sua (e nostra) personale classifica dei migliori piatti.

Non da meno il merluzzo nero con zucchine, piatto che letteralmente canta. C'è tutto, dalla morbidezza alle materie prime eccelse, dal gusto all'estetica.

A giudicare dal numero di presenze, la gente apprezza: difficilmente vedi pieno un ristorante del genere all'ora di pranzo. Non è affatto economico (ci mancherebbe, vista la qualità e il servizio), il che presume una scarsa affluenza perché si sa, all'ora del lunch la guerra dei locali è tutta sul prezzo, giocandosi al ribasso. Qui è diverso: aiuta il fatto di trovarsi a pochi metri dalla sede del Deloitte, azienda che annovera alti quadri dirigenziali in quantità. In più, amministratori delegati e direttori vari lo considerano l'unico attinente alle proprie esigenze e pretese.

Gran merito dell'affluenza va anche alla direttrice Barbara Rohner, qui da prima dell'apertura. E' l'anima dell'albergo, una calamita istrionica e una tessitrice di rapporti come poche. Ha un'energia formidabile, è quel genere di manager che sposta gli equilibri e che giustifica, eccome, la fiducia, l'incarico e la remunerazione: i risultati sono gli occhi di tutti.

Ha sempre creduto visceralmente nelle qualità di Giuseppe e ora fa di tutto pur di metterlo nelle condizioni di conquistare la stella.

A proposito dell'albergo: è straordinario, ti porta con la mente al Faena di Miami. Interamente bianco, pieno di vetri e luci, arredi ovviamente bianchi con il tocco rosso delle poltrone Frau che, ammettiamolo, fanno sempre la differenza. Manca solo il mare davanti, ma poi entri nel mood rilassante dell'albergo e dimentichi la mancanza delle onde così come ti vien difficile pensare di trovarti a Milano: gli spazi sono enormi, le stanze anche, come se fosse una struttura costruita nel mezzo del deserto, dove tutto è sconfinato e il terreno costa poco.

Certo, è leggermente decentrato (siamo in Via Forcella, angolo via Tortona), ma poi una volta al volante cambia poco l'indirizzo da inserire nel navigatore. Idem per chi prende il taxi. E poi, la destinazione merita il viaggio.

