

BORGIA, UMAMI E PSYCHE

di camilla rocca

A Milano nasce il primo ristorante "psicologico" d'Italia: a pensarlo il patron **Edoardo Borgia**, psicologo oggi dedicato alla guida del ristorante. Si chiama Borgia e il menu comprende 8 piatti a sorpresa che vengono pensati dopo alcune domande ai commensali. In cucina lo chef **Giacomo Lovato**, che possiamo senz'altro considerare uno degli chef emergenti da tenere d'occhio nella piazza milanese. Classe '90, ha già fatto esperienze importanti come con Federico Zanasi all'Hotel Principe delle Nevi, diventandone poi lo chef executive e con Carlo Cracco e Claudio Sadler.

I piatti sono creativi, elaborati ma molto "puliti", quasi giapponesi per la rigidità con cui si percepiscono i vari elementi. Geniale la battuta al coltello di fassona piemontese, che sembra cotta, grazie al condimento di fondo di vitello tiepido. Per chi ama la selvaggina, questo è l'indirizzo giusto, dal controfiletto di cervo con fondo di cervo alle nocciole, salsa alla barbabietola, carciofo spadellato e cardoncello con fiore di borragine, alla battuta al coltello di cervo affumicata al legno di timo, sale al ginepro e mirtillo congelato, passando dal piccione in tre cotture. Da non perdere anche i tagliolini all'uovo mantecato con brodo di trota affumicata e cipolla, uova di trota e germoglio di cerfoglio.

Di grande spessore la carta dei vini con oltre 300 etichette che valgono un biglietto per il giro del mondo in una cena. Troviamo bottiglie dal Marocco, Spagna, Repubblica Ceca, Armenia, Giordania, Bulgaria, Cile, Argentina, Sud America. Indimenticabile una piccola produzione di vino giapponese, che ricalca lo stile diretto e rigoroso dello chef, con la piacevolezza di una cena ricca di umami.

BORGIA - VIA GIORGIO WASHINGTON, 56, 20146 MILANO - 02 4810 0315 - WWW.BORGIARESTAURANT.COM

