Ristorante Conti

Una settimana completa!

Per poter darsi ogni giorno il tempo e l'opportunità di guardare, scegliere, gustare, acquistare, sostare…..

Confetti e Cibo

Cortesia e Calma.

Carattere e Cultura.

Calore e Colore.

Costanza e Curiosità.

Carezze per il palato e Cura per gli ospiti.

La lettera "C" deve portare fortuna alla vulcanica e intraprendente personalità di **Antonella Polidoro Conti**, con-titolare del meraviglioso "spazio" aperto trasversalmente al gusto che, in via Monte Napoleone 19 a Milano, risulta essere da anni una sorta di unicum!

Nel gradevole cortiletto del bel palazzo settecentesco che ospita la confetteria artigianale (primo amore nato da una passione scalpitante sempre in divenire atto a suggellare cerimonie romanticamente esclusive) e il caffè/ristorante/lounge bar dove si possono conoscere e "degustare" piatti all'insegna dell'italianità più tipica, ha visto infatti da poco la luce una nuova "Creatura".

Accanto al locale preesistente, ecco un salotto nel salotto, una stanza-ritrovo, una nicchia elegante. Che mi vien da chiamare ancora una volta con un nome che incomincia con la “C”: Casa. Sì, perché sedersi intorno al maestoso tavolo ovale che ospita fino a 22 persone dà proprio l’idea di essere “a casa”, nel cuore -ancora la “C”!!!- del luogo che, più di ogni altro, ristora e rassicura. Per cenare mentre si parla di lavoro in modo soft, per brindare a un evento peculiare in tono corale ma discreto, per nutrire e rallegrare la mente e la vita……(Sant’Agostino docet……) con chi si condividono…..momenti di vita.
Nutrimento che si fa nutrimento interiore. Cibo come suggestione di un gesto a cui dare massima importanza e grande rispetto.

Poche cose fanno “stare bene” come la convivialità e il coinvolgimento che ne deriva.

E quella dirompente invocazione “Tutti a tavola” -tra l’altro titolo di una mostra milanese a tema di qualche anno fa- è, come si sottolineava nella presentazione a quell’evento sdoppiato tra la Galleria d’Arte Moderna e la Pinacoteca di Brera, “un invito alla gioia e al riposo dopo la battaglia in cucina”.
Esperienza che coinvolge tutti i sensi, non solo quello legato al palato. E che traduce tutto in armonia.

Armonia si è appunto percepita durante la serata esclusiva in cui si è “presentata” alla città del futuro EXPO -che ormai si sta già respirando e di cui con positiva ansia anticipatoria stiamo tutti attendendo la nascita- la nuova veste della realtà “Conti”.

Con ospiti illustri. Cav Boselli

Un parterre di persone garbate, sorridenti, eleganti che ha fatto propria la contagiosa esuberanza resa evidente dall’atmosfera euforica e brillante. Imprenditori, giornalisti, personaggi dello spettacolo, della moda e della politica che si sono fatti incantare dalla musica e dagli assaggi di prelibatezze dolci e salate, annuncio di sicuro successo da qui a venire.
Fragole, bollicine rigorosamente Veuve Clicquot, confetti rosa dal sapore abbinato al frutto e bianchi allo champagne, naturalmente.

Emozione nello scoprire la freschezza del negozio dove i bonbon e gli zuccherini colorati dalle mille bontà- non più solamente legati alle cerimonie e usati anche per decorare i tavoli- regnano indiscussi insieme a oggetti/regalo e a contenitori dalle forme svariate.
Ammirazione nel constatare la raffinatezza del ristorante -la parte esterna sotto quel tetto di vetro così foriera di sogni!- dove pregustare la varietà delle ricette costruite ad hoc dallo chef Franco Mannazzu.
Sorpresa nell’avvertire l’intimità della “nuova nata”, con quel suo rimando al desiderio di sperimentare diversi modi di “vivere” il rito dell’arte culinaria.

Tutto perfetto! Tutto all’insegna del (buon)gusto.

E in onore al cibo, definito da sempre “unica medicina” (**Ippocrate**), “forma di conforto”

(**Graam**), “compiacimento e vittoria” (**Artusi**), “scienza che diventa arte” (**Marchesi**), occorre aggiungere che la sua eterna “modernità” è sempre e comunque legata al fatto di essere gesto d’amore, atto di generosità, prova di altruismo.

“Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che trascorre sotto il vostro tetto”, diceva **Anthelme Brillat-Savarin**, nella sua “**Fisiologia del gusto”**.

Devono averlo ben capito in quell’angolo del quadrilatero della moda dove gli aromi sposano con magistrale connubio i sapori……




