

## Certosa District Milano">Tutto sul nuovo polo della ristorazione sostenibile al Certosa District Milano

LINK: <https://www.identitagolose.it/sito/it/44/33178/dallitalia/tutto-sul-nuovo-polo-della-ristorazione-sostenibile-al-icertosa-district-milano-i...>



Tutto sul nuovo polo della ristorazione sostenibile al **Certosa District** Milano Uno spazio innovativo, tanto verde e...6.000 mq destinati al cibo di qualità: in campo, tra le prime aperture, Loste Café, Crosta e Lafa, la nuova creatura di Hippolyte Vautrin all'insegna della cucina mediorientale 20-03-2023 a cura di Marialuisa Iannuzzi Il **Certosa District** di Milano ospiterà un polo di realtà ristorative altamente sostenibili già integrate nel tessuto urbano meneghino (...e non solo) Cosa accade quando una società immobiliare incentra la propria progettualità non più su una vendita in sequenza di spazi, bensì sulla fruizione di servizi "compatibili" e in linea tra di loro, improntati su modelli di sostenibilità umana, ambientale, economica, fino a generare modelli di socialità altamente innovativi? Accade che, considerato un centro sempre più esteso, sta per nascere, a Milano,

un vibrante spazio di vita, il **Certosa District**, un progetto che ha subito catturato la nostra attenzione. Essendo che, approfondendo a tu per tu con "chi ha le mani in pasta", scopriamo che la ristorazione sta giocando un ruolo non da poco nella messa a punto del futuro che si appresta a sbocciare in questo polo meneghino in evoluzione. Ma procediamo per gradi e iniziamo a conoscere il progetto più da vicino: dopo una prima azione di riqualificazione del quartiere Certosa, **RealStep Sicaf**, società italiana di sviluppo immobiliare, sta ora avviando la fase **i m m e d i a t a m e n t e** successiva, orientata alla creazione di un distretto dedicato alla ristorazione dinamica, indipendente e di ricerca. Parliamo della stessa società che circa 25 anni fa ha ribaltato le sorti di zona Tortona: quella che un tempo figurava come un'area totalmente dismessa e senza alcun appeal dal punto di vista

imprenditoriale, ha guadagnato a poco a poco una carica attrattiva tale da veder realizzati, entro il suo perimetro, i più grandi eventi della moda o del design. Quanto, in una certa misura, sta già prospettandosi (e attuandosi) in **Certosa District** che, in maniera del tutto innovativa, si avvale di consulenze trasversali e mirate, cosicché nessuna scelta sia lasciata al caso, e ogni sinergia sia alimentata da medesimi obiettivi: sostenibilità, creatività ed efficienza. I metri quadri al momento sono circa 100.000 - destinati ad aumentare negli anni a venire - con una buona dose di verde e spazi completamente rigenerati per ospitare multinazionali, uffici, spazi di co-living, tutto a partire da aree industriali in disuso, chiamate a nuova vita. Di questi, circa 6.000 (principalmente sviluppati tra via Varesina, via Brunetti e via Giovanni da Udine) saranno occupati da

realtà ristorative già ben radicate nel panorama meneghino, alcune delle quali hanno subito aderito al progetto e sono in procinto di partire, altre invece, si aggregheranno in un secondo momento: si inizia con format per la maggiore diurni che **e s t e n d e r a n n o** progressivamente l'orario di apertura all'intera giornata. È principalmente lungo via Varesina, via Brunetti e via Giovanni da Udine che si svilupperà il nuovo food district in Certosa. Come ci spiega Hippolyte Vautrin, patron di Røst e Kanpai - entrambe in via Melzo, a Milano - che incontriamo in doppia veste di consulente del progetto gastronomico e imprenditore: prendete nota, perché a breve inaugurerà la terza insegna esattamente in **Certosa District**. L'imprenditore Hippolyte Vautrin, fondatore di Røst e Kanpai, le due insegne in Via Melzo a Milano Ebbene, in qualità di consulente, Hippolyte si è messo sulle tracce di insegne "di carattere", fresche, indipendenti (quindi, no catene) particolarmente affezionate a sapori autentici, e che lavorano lasciando da parte la grande distribuzione, a favore di piccoli produttori; imprenditori, che come lui, non perdono mai di vista il benessere del personale. Con una proposta a prezzi

abbordabili. In qualità di imprenditore, invece, sposa il progetto con l'apertura di Lafa: «Siamo felicissimi, stanchi, in ritardo, ma felicissimi perché manca davvero poco ormai al lancio di Lafa, un ristorante di cucina mediorientale che contiamo di presentare al pubblico il prossimo mese di maggio. Praticamente dopodomani». Si tratta di un locale che, un po' come Røst e Kanpai punterà su una proposta semplificata, con piatti ben eseguiti, stuzzicanti, sani, con tanti contorni irresistibili; una cucina soprattutto vegetariana, ma che includerà anche specialità a base di carne. «Ci stiamo divertendo un sacco anche nella ricerca dei vini, scopriamo prodotti assurdi che non vediamo l'ora di farvi assaggiare, riferendoci sempre a produttori che lavorano in biodinamico, referenze di vini naturali, senza aggiunta di elementi che non rispecchino la nostra identità». In altre parole, tanta coerenza in ogni sfera di azione. «Anche nella ricerca e nella selezione del personale: nelle nostre realtà, uno dei punti di forza di cui andiamo più fieri è il tipo di rapporto che **c o s t r u i a m o** quotidianamente con i nostri collaboratori. Molti dei ragazzi di Lafa, infatti, sono **ex-dipendenti,**

entusiasti di tornare ed entrare a far parte della squadra, e questo a prova che diamo molto peso agli sforzi e al lavoro di tutti, ma anche e soprattutto al tempo libero che ognuno ha il diritto di spendere come vuole». Snellendo, inoltre, quella fase di avviamento e conoscenza reciproca, ormai già assodata. Ma chi ci sarà assieme a Lafa? Ad oggi, a bordo, troviamo Loste Café e Crosta coinvolti in quel dialogo affatto comune, ricercato da un interlocutore inusuale: «Per la prima volta un partner immobiliare si rivolge direttamente a ristoratori, chef e imprenditori che amano la stagionalità, rispettano prodotti e ambiente e fanno anche tanta ricerca», commenta **Vincenzo Giannico**, direttore generale di **RealStep** Sicaf e responsabile del progetto food, «In questo senso, il loro coinvolgimento viene a realizzarsi in un contesto che evolve tenendo conto di ogni singolo attore, anche di settori diversi, ma guidati da un modo comune di pensare, mettendo in comunicazione le esigenze di ognuno di essi, oltre che di tutti coloro i quali usufruiranno dei servizi direttamente», vale a dire i consumatori, gli utenti, i residenti. **Vincenzo Giannico**, direttore generale di **RealStep** Sicaf e

responsabile del progetto food Quindi più che un distretto, stiamo per assistere alla nascita di una nuova meta della socialità milanese, «uno di quei luoghi che non potrai non visitare», dichiarano all'unisono Hippolyte e Vincenzo, e noi siamo pronti, curiosi di prendere a morsi quel futuro così ben orchestrato che sta per nascere. a cura di Marialuisa Iannuzzi Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole. Consulta tutti gli articoli dell'autore Rubriche Dall'Italia Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a Identità Golose a cura di Marialuisa Iannuzzi Classe 1991. Irpina. Si laurea in Lingue e poi in Studi Internazionali, ma segue il cuore e nella New Forest (Regno Unito) nasce il suo amore per l'hospitality. Quello per il cibo era acceso da sempre. Dopo aver curato l'accoglienza di

Identità Golose Milano, oggi è narratrice di sapori per Identità Golose. Isa viaggia, assaggia. Tiene vive le sue sensazioni attraverso le parole. Consulta tutti gli articoli dell'autore