

# BLUARTE

## Ristorante Berton lo stile univoco della chiarezza gastronomica

**Ristorante Berton Milano, l'istinto al moderno dialoga con il talento nella sobrietà di una nuova eleganza, un viaggio esperienziale che affianca lo stile moderno dello chef allo spirito del luogo.**

*di Antonella Iozzo*

**Milano**

- Ristorante Berton, la passione si accende di luce contemporanea nel segno culinario dello chef **Andrea Berton**.

Milano, Porta



Nuova Varesine, le forme della città disegnano il pensiero creativo e riscrivono i canoni delle nuove tendenze. Flussi ed influssi dinamici entrano in cucina e incontrano l'estro, la tecnica e la determinazione di Andrea Berton, nascono nuove esperienze culinarie capaci di coinvolgere tutti i sensi.

L'eleganza discreta ed essenziale, quasi minimalista, del ristorante, in perfetta armonia con le linee geometriche e svettanti della location che lo accoglie, veicola la pulizia formale del design firmato Vudafieri Saverino Partners e lo stile immediato e chiaro di Berton. Un concept che rintraccia la sua espressione elettiva in un vissuto che diventa emozione, in esperienze che si trasformano in soluzioni inedite e ben calibrate in ricerca e innovazione. Un viaggio esperienziale che affianca lo stile moderno dello chef Berton allo spirito del luogo.

In sala lo staff giovane e attento ai dettagli si muove con discrezione, accoglie con garbo, invita a scoprire il menu, cerca di cogliere il gusto dell'ospite, sempre al centro dell'attenzione.

Mise en place che evocano il carattere metropolitano e la semplicità della curva, sublimano ogni portata ad iniziare dall'amuse bouche: dai deliziosi ravioli cinesi esaltati dalla maionese al wasaby, alla spugna di pane nero con gelatina di olive taggiasche, passando per un'esplosione di sapori bilanciati dalle diverse consistenze.

Ma è con la prima portata che la filosofia dello chef Andrea Berton entra in scena “Brodo di prosciutto crudo - Merluzzo sfogliato, pane al prezzemolo e rapanelli”.



Il brodo in tutte le sue declinazioni ed interpretazioni racchiude l'essenza di Berton. C'è perfino un intero menu dedicato al brodo “Menu tutto brodo”. Semplice musicalità capace di diventare incontro di ingredienti che si evolvono in forma liquida rilasciando estro e tecnica, gusto e sorprendente evoluzione. Sono suite classiche alternate ad improvvisazioni jazz, la fluidità è il tema dominante che avvolge ed esalta ogni singolo ingrediente. E' il caso del brodo di prosciutto crudo, sapidità sorprende e sensazione calda e appagante. Nella sua leggerezza armonica si denota una struttura liquida e complessa che si trasforma in soft touch sul merluzzo, tenerissimo, mentre la nota croccante del pane al prezzemolo è un leggero trillo che completa la composizione del piatto.

Un ingrediente classico per eccellenza, il riso, nel gesto di Andrea Berton non tramonta mai ma rinasce con lucida percezione e ragionevole passione, è il caso di “Risotto alla pizzaiola con acqua di mozzarella”. Colori caldi, linee rette e l'armonia della forma circolare. L'iride rintraccia un richiamo astratto-espressionista, l'olfatto sintetizza la particolarità del rosmarino e del pomodoro essiccato e attiva le sinapsi, pronti ad accogliere quella tenera carezza che si scioglie in bocca. Creosità di un risotto dalla cottura perfetta, dove tutti gli ingredienti sono riconoscibili capace di evocare ricordi e sensazioni.



Tecnica, intelligenza creativa ed intuito sono le direttive sulle quali si muove Berton, e la semplicità della “Guancia di vitello con crema di carote, zucca e verza” diviene l’essenza più profonda. Bel gioco di consistenze che interagiscono fra loro, ogni elemento ha un suo scopo ben preciso e dona struttura al piatto.

L’istinto al moderno dialoga con il talento nella sobrietà di una nuova eleganza, è lo stile unico di Andrea Berton che continua a deliziarci con un uovo al cioccolato che indossa l’effetto glam della joie de vivre. Burro di cacao, cioccolato bianco, cioccolato guanaja, yogurt e mango. Basta un colpetto con il cucchiaino e all’interno una celebrazione di cremosa voluttà ricorda il giallo radioso di un tuorlo con il plus di una dolce brezza del gusto mango.

Se i dolci sono un mondo d’immaginazione senza confine, Andrea Berton ha l’abilità di condurci sul borderline della fantasia con un’ultima perla golosa: una sfera dal cuore liquido Grappa Nonino che esplose letteralmente al palato ed intense e vibranti emozioni si elevano come una linea nell’aria.

La pulsione moderna dell’Alta cucina ha trovato il suo spazio Ristorante Berton, lo stile univoco della chiarezza gastronomica, a Milano

**Ristorante Berton**  
**Porta Nuova Varesine**  
**Via Mike Bongiorno, 13, 20124 Milano MI**  
**Telefono: 02 6707 5801**  
<https://www.ristoranteberton.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(21/12/2018)

### Articoli correlati:

[Andrea Berton, dialogo alternativo con lo chef dallo stile moderno](#)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: [@Bluarte1](#) - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)