

Primo Piano Ristoranti

Casa Bi, Milano. Bioesserì e la cucina (bio) dei sapori di Palermo

di: Redazione

18 dicembre 2023



Milano. Una buona dose di coraggio, tanta passione per la buona cucina e un investimento da (solo) 1 milione di euro. Questa in breve la scommessa del **Gruppo Bioesseri** che il 5 dicembre scorso ha inaugurato il ristorante **Casa Bi**, in Piazza Tre Torri al *CityLife*, il quartiere iconico e futuristico di Milano. Il nuovo locale – frutto dell’impegno di **Vittorio e Saverio Borgia** – è esteso 350 mq. e allestito per 100 coperti, e propone una *cucina familiare di tradizione*.

Qualche dettaglio: lo spazio – sviluppato in altezza e in un ambiente unico – ha un taglio contemporaneo, funzionale. Tre le aree principali: all’Entrata, si apre la **boulangerie**, che funge anche da zona di esposizione. Un giardino esterno si fonde armoniosamente con l’interno, creando un’atmosfera suggestiva che invita gli ospiti a immergersi in un’oasi di piacere e relax. Il soffitto, con le sue onde di legno evocative del mare e delle falegnamerie artistiche del Liberty di Ducrot, rivela la radice siciliana della proprietà e ricorda i vecchi panifici. Questa atmosfera si estende alla seconda area, caratterizzata da materiali metallici e vetri dai toni rosso, verde e giallo: il rosso è un richiamo ai colori della lava, il verde alla flora e il giallo al sole, toni che si fondono con la struttura e la cucina. La terza area, una spaziosa sala, è il cuore pulsante del locale. Al centro, un camino diventa il simbolo della convivialità e dell’ospitalità, evocando l’antica tradizione di ritrovarsi intorno al fuoco. Un tavolo rotondo, luogo di condivisione, accoglie gli ospiti, mentre divani e altri due tavoli creano spazi intimi e accoglienti. Una scala imponente conduce al soppalco, dove altri tavoli offrono viste mozzafiato sull’intero spazio. I pavimenti, diversi per ogni area e realizzati con materiali naturali come legno, pietra e vetro contribuiscono a definire l’identità di ogni zona, creando un percorso visivo e sensoriale attraverso lo spazio.

La cucina è il regno di **Federico Della Vecchia**, executive chef del gruppo. Nel menu i piatti simbolo della tradizione familiare italiana giocato sull’asse “*lombardo-siculo*” che evoca un infinito mosaico dei sapori mediterranei. Tra questi, lo Spaghetto ai 4 pomodori, le Chitarrine cacio e pepe, il Risotto alla milanese con ossobuco, la Crema di patate, funghi croccanti, gel di prezzemolo e la sua polvere, la Panzanella di polpo con pomodorini pachino, l’Uovo panato e fritto con crema di carote e zenzero, fonduta di gorgonzola e marmellata di cipolla, il Bon bon di vitello, la Tagliata di Roastbeef, il Filetto di salmone con crema di zucca e friarielli ripassati, solo per citarne alcuni. Ovviamente, non manca la **pizza**, realizzata con farine macinate a pietra e una lievitazione naturale di 72 ore, e la pasticceria con grandi classici d’Italia e specialità regionali – soprattutto siciliane – provenienti da *Baunilla*, costola dolce del Gruppo. Sul fronte *cocktail*, dieci signature drink, dalla rielaborazione di classici (tra cui l’Americano, il Last word, l’Hanky panky, il Side car) a proposte più sfidanti. Gli orari: Casa Bi è aperta dal lunedì al venerdì dalle 07.30 alle 00.00, il sabato e la domenica dalle 08.30 alle 00.00.

Bioesseri, Molo Sant’Erasmus e Stazione Lago

Dello stesso gruppo, Bioesseri, Molo Sant’Erasmus e Stazione Lago sono tre realtà figlie di un’unica idea imprenditoriale: un’offerta gastronomica di alta qualità, divertente, in luoghi piacevoli e curati, con materie prime selezionate bio rappresentative del territorio di provenienza.

Bioesseri

Bioesseri è un punto di riferimento per chi vuole mangiare bene senza rinunciare al gusto. Tutte le location – a Palermo a due passi da via Libertà – offrono una location confortevole e luminosa. I concetti di tradizione e innovazione sono vissuti con disinvoltura. Si parte al mattino con la colazione, proseguendo con pranzo e aperitivo, fino ad arrivare alla sera, con una cena a scelta tra primi, secondi e pizze. La pizza, caratterizzata da un impasto preparato con farine macinate a pietra e lievito naturalmente per 72 ore, è un altro punto di forza. A Milano, nel weekend Bioesseri Brera propone l’american breakfast, mentre Bioesseri Porta Nuova, dalle 12 alle 15.30 offre il brunch.

A Palermo è Leonardo Di Piazza lo chef di casa. Classe 1977, la sua interpretazione della cucina richiede pochi ingredienti nel piatto, tutto a vantaggio del sapore e della loro riconoscibilità.

www.bioesseri.it

Indirizzi:

- Palermo, Via Giuseppe la Farina, 4
- Milano, Via Fatebenefratelli, 2 – Brera
- Milano, Via Amerigo Vespucci, 11 – Porta Nuova
- Milano, Piazza Tre Torri – CityLife

Molo Sant'Erasmo

E' uno dei pochi locali di Palermo a diretto contatto con il mare. Tutto, soprattutto la materia prima, richiama il Mediterraneo. Il pesce caratterizza il menù dello chef Maurizio Balistreri nello stile di una classica "trattoria sul mare". Lo stile è tuttavia moderno e di design, con ampie vetrate su due livelli. Dopo il cocktail, golose crudità come il gran plateau di crostacei con molluschi e tartare del giorno, alici fritte in crosta di panko con maionese e colatura di alici di Aspra, polpo arrosto con purea di carote e crumble ai capperi, polpette di sarde con salsa anciova e mollica tostata. La cornice, il *Waterfront Sud* di Palermo, con il molo e suoi scorci.

Indirizzo: Caletta Sant'Erasmo – Palermo, www.molosanterasmo.it

Stazione Lago

Stazione Lago, in riva al lago di Piana degli Albanesi, è l'ultima realtà nata dalla iniziativa di Saverio Borgia. Luogo scelto per tradizione, visto che la famiglia è di origine Arbëreshë, che nasce all'interno della stazione ferroviaria Kumeta, realizzata negli anni Venti, ma mai entrata realmente in funzione, poi smantellata e abbandonata dalla seconda guerra mondiale in poi. Il forno è stato affidato a Giuseppe Sgroi, 46enne palermitano con esperienze anche all'estero che ha studiato un menu in cui si incontrano tradizione, innovazione ed eccellenza delle materie prime. La selezione degli ingredienti segue il ciclo delle stagioni e l'impasto nasce da un mix di farine bio macinate a pietra (tipo "0", tipo "1" e grano tenero integrale) ed è arricchito da un pre-fermento di biga che garantisce una migliore digeribilità e un prodotto di assoluta qualità.

Indirizzo: Contrada Adrigna Casalotto (ex fermata di Kumeta) – Piana degli Albanesi, PA
www.stazionelago.it

Saverio Borgia

Formatosi professionalmente a Milano, è laureato in Ingegneria Meccanica presso il politecnico di Milano. Nel 2011, insieme al fratello Vittorio, inizia il progetto *Bioesseri*, il format di ristorazione biologica. Immediato il successo, in particolare proprio grazie alla nuova idea di ristorazione, dove le materie prime sono ricercate e biologiche, con ricette immediate, golose e sane. Nel 2017 arriva il progetto *Baunilla*, la pasticceria-caffetteria in zona Duomo a Milano. Nel 2017 è stato scelto da Oscar Farinetti per raccontare insieme a Massimo Bottura e Davide Oldani la valorizzazione dei prodotti made in Italy negli impasti e nella pizza presso Eataly di New York e Chicago. Sempre nel 2017 entra a far parte dell'associazione italiana Ambasciatori del Gusto. Nel 2018 insieme ad Andrea Graziano apre Fud Milano, il format di ristorazione di cucina siciliana contemporanea che fa di hamburger, fritti, e panini d'autore dai sapori isolani il suo punto di forza. All'interno dei vari assetti societari che lo hanno portato a gestire e collaborare su cinque diverse attività ristorative tra Palermo e Milano, si occupa della strategia aziendale e nello specifico di sviluppo e analisi di business, implementazione dei sistemi informatici gestionali.
