



LO CHEF

Certi segnali sono premonizioni. E' lui stesso a ricordarlo: "A 5-6 anni giocavo con le padelle. Mi piaceva maneggiarle, ero affascinato dalla loro forma e dalla loro sonorità. Per anni è stato il mio divertimento preferito". Se il destino di tutti noi è condizionato dall'esperienza infantile, il suo era scritto. Oggi Alessandro Tamborrino, milanese, 38 anni, scrupoloso, riservato e con una velata timidezza, diventa lo chef de "Il Giorno Bistrot", il nuovo ristorante dell'Hotel Hermitage di via Messina a Milano, maturazione definitiva di un cuoco di talento che in passato ha avuto ottimi maestri (Giuseppe Gilardoni, Sandro Gattinoni, etc.) e che in Italia e all'estero ha affinato un suo modo di operare in cucina, in linea con il rigore e la capacità organizzativa che in genere vengono richiesti nella grande ristorazione d'albergo. Una storia professionale - quella di Alessandro - segnata dal diploma all'Istituto Alberghiero "A.Vespucci" di Milano, quindi da stage e lunghi periodi di apprendistato in alcuni noti locali italiani ("Biffi" in Galleria a Milano, ristorante "Il Borghetto" sempre a Milano, Starhotel a Venezia, etc.) ma anche da importanti incarichi di responsabilità. E' stato primo chef al Jolly Hotel Marina di Genova nel 2006 e al Jolly Hotel Lotti di Parigi nel 2008, prima della sua più recente parentesi presso Una Hotel Cusani di Milano. Oggi, il ragazzino che amava la sonorità e la magia delle pentole ha accettato di misurarsi con una nuova sfida e di prestare il suo talento al ristorante "Il Giorno Bistrot" che Monrif Hotels ha voluto aprire all'interno dell'albergo Hermitage.

LA CUCINA

Quella di Alessandro Tamborrino è una cucina concreta e non auto-referenziale, legata al territorio e basata su una selezione certosina dei prodotti ma senza azzardi, fronzoli e forzature. Contano la qualità e la scelta delle materie prime, i sapori autentici, la tecnica di cottura, la capacità di fare emergere il meglio della ricca produzione gastronomica italiana. E conta il rispetto della tradizionale cucina regionale, più in particolare quella lombarda, anche attraverso piatti e vecchie ricette che la sensibilità nutrizionale dei nuovi consumatori ha trasformato in momenti glamour della tavola. I suoi punti forti: una passione per i "primi", in particolare i risotti; grande cura nella preparazione dei "secondi", con una preferenza evidente per le carni italiane e per le tipicità meneghine e lombarde; e dolci rigorosamente "maison". Con una filosofia che dai fornelli arriva direttamente alla tavola: i piatti possono essere "rivisitati" e "personalizzati" ma

Il Giorno Bistrot dell'Hermitage

Via Messina, 10 – 20154 MILANO - Tel. +39 02 31817402 – Fax +39 02 33107399
bistrot@monrifhotels.com





devono essere sempre riconoscibili, perché il consumatore vuole scegliere fra sapori che gli sono familiari e che è comunque in grado di identificare. Filosofia condivisa da Monrif Hotels e dalla direzione dell'albergo: fornire una cucina genuina, piena di luce, ricca di prodotti freschi, agli ospiti dell'hotel ma anche ai milanesi che desiderano gustare piatti della tradizione italiana; offrire sfiziosità gastronomiche che rispettino le esigenze del gluten-free; presentare una "carta" leggibile e non sibillina, che non ha bisogno di essere interpretata, spiegata o tradotta; e garantire un corretto rapporto "qualità-prezzo" in un ristorante di buone maniere, riservato ma easy, che ai clienti intende regalare qualcosa che non è scritto nel menù semplicemente perché è sottinteso: convivialità e piacevolezza.

IL VINI

La selezione dei vini privilegia etichette di prestigio della ricca produzione italiana. Oltre trenta etichette fra bianchi, rossi, spumanti e vini da dolce. "Il Giorno Bistrot dell'Hermitage" propone le grandi marche di Champagne Bollinger, Veuve Clicquot, Dom Perignon, Krug e Laurent Perrier.

Il Giorno Bistrot dell'Hermitage

Via Messina, 10 – 20154 MILANO - Tel. +39 02 31817402 – Fax +39 02 33107399
bistrot@monrifhotels.com

