

corteccia

RASSEGNA STAMPA 2022/2023

Raccolta di articoli
dalle maggiori testate

EYE / LIFESTYLE

Milan: Where the Hot Spots Are

From new food locations to photography exhibitions, Milan is back in action.

By **ANDREA ONATE**  FEBRUARY 18, 2023, 12:01AM

FAIRCHILD MEDIA

WWD
WOMEN'S WEAR DAILY

Corteccia Milano

Between San Babila square and the Duomo cathedral, in Corso Europa 1, Michelin-star chef Cristiano Tomei last month unveiled his latest project: Corteccia Milano. The self-taught chef offers both traditional Tuscan recipes but also revisits Milanese dishes. Of note are his tortelli with herbal oil, a typical recipe from Tuscany, where the chef was born. The restaurant, which seats around 70 guests, is also equipped with a private room where there is a portrait of the chef. "I have opened a place where you can eat dishes with a high density of taste, giving great importance to the recognition of the ingredients," he says. The restaurant is run by a team drawn from the five-star luxury hotel Bauer in Venice, as well as sous chef Fabio Anello and **food** and beverage manager Giorgio di Nunno.



Notizie Ristoranti

Corteccia. Cosa si mangia nel nuovo ristorante di Cristiano Tomei a Milano

28 Gen 2023, 13:58 | a cura di [Leonardo Romanelli](#)

UNA CUCINA DI PANCIA, GUSTOSA, CHE PESCA A PIENE MANI NEI SAPORI DELL'INFANZIA E MESCOLO SUGGESTIONI TOSCANE E MENECHINE. COSA SI MANGIA DA CORTECCIA, IL NUOVO RISTORANTE DI CRISTIANO TOMEI A MILANO

In un mondo come quello della ristorazione, nel quale la gavetta e la gerarchia da rispettare sembra una strada obbligata, **Cristiano Tomei** appare un outsider che non ha seguito le regole per costruirsi un percorso da autodidatta che lo ha portato a vivere in maniera autonoma la cucina, partendo dal mare, quella Viareggio che è luogo di nascita e stile di vita ed arrivando oggi a Milano, con l'inaugurazione di **Corteccia**, il ristorante creato insieme a Food Media Factory, in Corso Europa 12. Niente paura, però, Tomei (anche **volto di Gambero Rosso Channel**) non perde il suo presidio a L'Imbutto di Lucca. Semplicemente raddoppia con questa insegna meneghina.



Travel > Il Ristorante Del Weekend

IL RISTORANTE DEL WEEKEND È UN INDIRIZZO DIRETTO E SINCERO IN PIAZZA SAN BABILA

Piatti provocatori come le penne panna e prosciutto e una cifra stilistica molto concreta: la cucina di Corteccia, il nuovo locale di Cristiano Tomei, è ben leggibile e molto concreta



DI MARTINA DI IORIO 07/04/2023

ELLE
DECOR

Corteccia è di nervo come il nome stesso suggerisce e calza a pennello con la personalità del suo chef, noto alle cronache per essere diretto, sincero e per scagliarsi contro un'idea di cucina e gastronomia fighetta e posticcia. Aperto dal pranzo alla sera con la stessa carta che va dritta al punto: nessuna divisione tra antipasti, primi e secondi, qualsiasi cosa può essere presa in qualsiasi momento e arriva dritta al palato del commensale. Ottimo il servizio, il direttore di sala Giorgio Di Nunno, che viene dall'Hotel Bauer di Venezia come anche il sous chef Fabio Anello, sarà un traghettatore fondamentale e molto attento, che mixa con precisione un servizio attuale con qualche buona vecchia maniera. Il locale si sviluppa all'interno di un luogo polifunzionale, dove, al piano di sopra si trova lo spazio coworking di Cofoundry. Palette e arredi ammiccano all'estetica anni 70 (periodo caro a Tomei): colori caldi come come l'arancione, l'ocra e il marrone, colori della terra presenti sia alle pareti che in psichedeliche tappezzerie che connotano alcuni degli spazi, in primis la grande parete d'ingresso a tripla altezza. I coperti sono 67, divisi tra sala principale, bancone e un privé in cui campeggia un grande ritratto dello chef firmato dal fotografo Lido Vannucchi. La cucina è parzialmente a vista: una piccola finestra sul cuore del ristorante che dà la possibilità all'ospite di gettare uno sguardo nel dietro le quinte.



RISTORANTI

Come si mangia da Corteccia, il nuovo ristorante a Milano che promette di essere diverso da tutti

VANITY FAIR

Corteccia si trova in uno spazio polifunzionale, con tanto di zona per il **coworking**, e appartiene a **Food Media Factory** (partecipata da AB Normal di **Alessandro Borghese**). Lo abbiamo visto e ha tutte le carte in regola per piacere alla Milano dei foodies: colori caldi (arancione, ocra e marrone in prevalenza), sale e salette (in totale una settantina di coperti), il privè con il grande ritratto di Tomei, arredi prevalentemente anni '70, *mise en place* contemporanea e bancone regolamentare per i cocktail (anche in pairing, ovvio). **Nella bella stagione, ci saranno 15 posti nel dehors.** Nell'ostentata sicurezza («sono un ragazzo di Viareggio che non vuole cambiare nulla, ma solo divertirsi»), **Tomei si è portato la coperta di Linus: l'olio e le primizie della sua azienda agricola per far contenti tutti, vegetariani in primis.** «Ho fatto arrivare un camion carico di verdure ed erbe selvatiche: l'inverno caldo ha fatto sbocciare una foresta di **pimpinella, tarassaco, acetosella.** Fanno parte del mio Dna». Siamo curiosi di valutare Corteccia a regime. Molto curiosi.



INDIRIZZI DA NON PERDERE

Corteccia, la nuova osteria contemporanea di Cristiano Tomei a Milano



Il format di **Corteccia** è stato messo a punto dallo chef assieme a *Food Media Factory*, con l'idea di proporre piatti facilmente riconoscibili, con radici solide, preparati con ingredienti stagionali, di mercato. Il ristorante si sviluppa all'interno di uno spazio polifunzionale, con il coworking di *Cofoundry* al piano superiore. La location riflette il mood contemporaneo e creativo dell'osteria: una sala capiente (in totale ci sono 67 coperti interni), un bancone con una decina di coperti e un privé dominato da un grande tavolo "imperiale", mentre con i primi caldi verrà inaugurato il dehors con 15 posti a sedere.



Cristiano Tomei apre «Corteccia» a Milano: «Faremo una cucina saporita e festosa: c'è bisogno di divertirsi»

di ALESSANDRA DAL MONTE



«Sarò completamente sincero: come tutte le cose belle, anche questa è nata da una concatenazione di casualità». **Cristiano Tomei**, nato a Viareggio nel 1974, oggi chef stellato a «**L'Imbutto**» di Lucca ma nella sua prima vita **surfista** — è così che si è innamorato della cucina, viaggiando da Cuba all'India a caccia di onde — inaugura il **20 gennaio** il suo primo locale milanese. Si chiamerà «**Corteccia**» e sarà in zona San Babila (corso Europa 12): 67 coperti, aperto a pranzo e cena dal martedì alla domenica. «Giocheremo con le **radici del mangiare italiano**», spiega lo chef. «Ci saranno gli **ingredienti di qua**: la verza, le cervella, i nervetti. Milano è una delle città con più interiora d'Italia. Ma ci sarà anche il mio olio toscano, il mio **Tortello olio d'erbe**». E l'idea è di servire, in futuro, salumi, formaggi, giardiniera e una buona bottiglia di vino anche dopocena, mentre drink e cocktail sono già previsti. L'intuizione di chiamare Tomei a Milano è di **Food Media Factory**: «Io in quanto



CORTECCIA: CRISTIANO TOMEI SBARCA A MILANO

THE CUBE MAGAZINE

Ecco allora la palette di colori calda, con chiari rimandi all'estetica anni '70 (periodo caro a Tomei). Prevalgono le tonalità della terra come l'arancione, l'ocra e il marrone, presenti sia sul colore delle pareti che in psichedeliche tappezzerie che connotano alcuni degli spazi, in primis la grande parete d'ingresso a tripla altezza. La stessa cifra stilistica torna nel privè, dominato da un grande ritratto dello chef firmato dal fotografo **Lido Vannucchi**. La cucina è parzialmente a vista: una piccola finestra sul cuore del ristorante che dà la possibilità all'ospite di gettare uno sguardo nel dietro le quinte.



5 cose da fare a Milano questo weekend

Dal 10 al 12 marzo

NSS MAGAZINE

Una cucina creativa che punta su piatti dalle radici italiane con ingredienti locali e stagionali: Corteccia vuole essere un'osteria anche se non ha l'aspetto di un'osteria ed è forse proprio questo contrasto la cifra stilistica di **Cristiano Tomei**. Tra i tortelli Olio d'Erbe e l'insalata di faraona invernale, il menù è sicuramente da provare.

Corso Europa, 12

